

# SIEMENS

Mikrobølgeovn

Mikroaaltouuni

Mikrobølgeovn

Mikro

CP465AGB0B

<b>da</b>	Betjenings- og installationsvejledning	2	<b>no</b>	Bruksanvisning og installasjonsveiledning	100
<b>fi</b>	Käyttöohje ja asennusohjeet	51	<b>sv</b>	Bruks- och installationsanvisningar	148



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Indholdsfortegnelse

## BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	2
2	Undgåelse af tingsskader.....	6
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	7
4	Lær apparatet at kende.....	7
5	Tilbehør.....	11
6	Inden den første ibrugtagning.....	12
7	Generel betjening.....	13
8	Mikrobølger .....	14
9	MikroKombi .....	16
10	Grill .....	16
11	Damp.....	17
12	Programautomatik .....	20
13	Tidsfunktioner .....	24
14	Børnesikring.....	25
15	Grundindstillinger .....	25
16	Rengøring og pleje.....	26
17	Rengøringsfunktion.....	28
18	Afhjælpning af fejl.....	29
19	Bortskaffelse .....	31
20	Kundeservice .....	31
21	Sådan lykkes det.....	31
22	MONTAGEVEJLEDNING.....	46
22.1	Sikker montage .....	47

## 1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

### 1.1 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.

### 1.2 Bestemmelsesmæssig brug

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

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- 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 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening.

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

### 1.3 Begrænsning af brugerreds

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.

## 1.4 Sikker brug

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

→ "Tilbehør", Side 11

### **⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i ovnen.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.
- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
  - ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

### **⚠ 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.

Alkoholampe 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 spirituosere ( $\geq 15$  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.

Komponenterne indvendig i ovndøren kan have skarpe kanter.

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

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

Forkert udførte 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 damprensere eller højtryksrensere 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.
- ▶ Kontakt kundeservice. → Side 31

### **⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!**

Der er placeret permanente magneter i betjeningsfeltet eller i betjeningselementerne. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

### **⚠ 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 emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

## **1.5 Mikrobølger**

LÆS DE VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OMHYGGELIGT, 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.

### **⚠ 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.

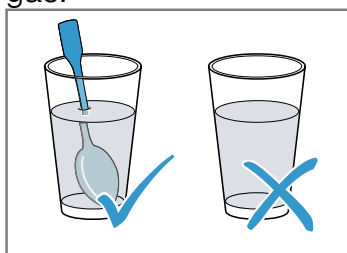
Det er farligt at anvende apparatet til formål, det ikke er beregnet til. For eksempel kan overophedede hjemmesko, kerne- eller kornpuder, svampe, fugtige rengøringsklude og lignende medføre forbrændinger.

- ▶ 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 alvorlige sundhedsskader!

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 altid for, at ovnrums, dørtætning, døren og dens anslag er rene.

→ "Rengøring og pleje", Side 26

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

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

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

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

## 1.6 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den fortsatte brug af apparatet.

- ▶ Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har været brugt med damp.

Der dannes meget varm damp i ovnrumsrummet.

- ▶ Stik ikke hånden ind i ovnrumsrummet under drift af apparatet med damp.

Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.

- ▶ Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrumsrummet (forpuffning). Ovndøren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

## 2 Undgåelse af tingsskader

### 2.1 Generelt

#### BEMÆRK!

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

- ▶ Opvarm ikke spirituosser ( $\geq 15$  vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- Emaljen bliver beskadiget, hvis apparatet bruges med vand på ovnbunden ved temperaturer over  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- ▶ Start ikke apparatet, hvis der er vand på ovnbunden.
- ▶ Tør vandet af ovnbunden, inden apparatet startes. Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskelle.
- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet kan medføre korrosion.

- ▶ Tør altid kondensvand af efter tilberedningen.
- ▶ Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- ▶ Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- ▶ Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- ▶ Sæt ikke noget i klemme i døren.
- ▶ Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

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

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

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

- ▶ Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- ▶ Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

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

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

### 2.2 Mikrobølger

Overhold disse anvisninger ved brug af mikrobølger.

#### BEMÆRK!

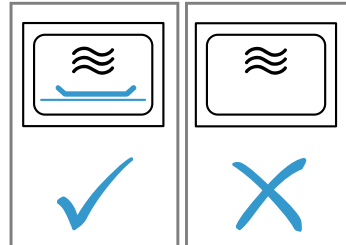
Hvis genstande af metal berører ovnrummets væg, dannes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge indersiden af ovndørens rude.

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

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

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

- ▶ Anvend ikke skåle af aluminium i apparatet.
- ▶ Start aldrig mikrobølgefunktionen uden madvarer i ovnrummet. Undtaget herfra er en kortvarig test af service.



Det kan beskadige ovnrummet, hvis der tilberedes popcorn 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.

Uegnet service kan medføre beskadigelser.

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

### 2.3 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af dampfunktionen.

#### BEMÆRK!

Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.

- ▶ Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.

Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.

- ▶ Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.

Væskedryp tilsmudser ovnrummets bund.

- ▶ Ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller skal bagepladen, universalbradepanden eller tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder. På den måde bliver væskedryp opsamlet.

Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- ▶ Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen. Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand. Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

## 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.

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

- Hvis apparatet ikke forvarmes, spares der op til 20 % energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne døren under driften.

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

Bag flere retter direkte efter hinanden eller parallelt.

- Ovnrummet er opvarmet efter den første bagning. Derved reduceres bagetiden for den efterfølgende kage.

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

- Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

Lad dybfrostretter tø op inden tilberedningen.

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

#### Bemærk:

Apparatet bruger:

- Ved standby med aktiveret display maks. 1 W
- Ved standby med deaktiveret display maks. 0,5 W

## 4 Lær apparatet at kende


### 4.1 Betjeningsfelt

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

Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.

### Funktionsvælger

Ovnfunktionerne og yderligere funktioner indstilles med funktionsvælgeren. Ved nogle af apparaterne kan funktionsvælgeren forsænkes. Når funktionsvælgeren drejes fra position nul til en funktion, varer det nogle få sekunder, før den pågældende funktion er tilgængelig.

Symbol	Indstilling	Anvendelse
●	Position nul	Apparatet er slukket og befinder sig i energisparetilstand.
	Mikrobølger	Vælg mikrobølgedrift.
	Damp	Der ledes varm damp ind i ovnrummet.
	Varmluft	Ventilatoren fordeler varmen fra det ringformede varmeelement i bagvæggen jævnt i ovnrummet.
	Grill	Hele fladen under grillelementerne opvarmes.
	Varmluft/impulsgrill	Ventilatoren hvirvler den varme luft fra grillelementerne rundt om retten.
	Afkalkning	Denne funktion afkalker fordampereholder den funktionsdygtig.
	Skylning	Rørene i dampenheden bliver skyllet igennem med vand. Det anbefales at udføre skyllefunktionen, hver gang apparatet har være brugt med damp.
	Programmer	Her findes forprogrammerede indstillinger til mange retter.

## Touch-felter

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

Symbol	Touch-felt	Anvendelse
	Mikrobølger	Valg af effektrin for mikrobølger eller aktivering af mikrobølgefunktionen ved grill- eller dampfunktionen.
	Damp	Valg af dampfunktion eller aktivering af dampfunktion med en ovnfunktion.
	Programmer	Åbn programvalglisten, og indstil programnummeret med drejeknappen.
	Tidsfunktioner	Vælg tidsfunktioner, og indstil med drejeknappen.
	Lynopvarmning / børnesikring	Kort tryk: Aktivering eller deaktivering af lynopvarmning. Langt tryk: Aktivering eller deaktivering af børnesikring.
	Temperatur / vægt	Vælg temperatur eller vægt, og indstil med drejeknappen.
	Start/Stop	Start af drift eller pause.






## Display

I displayet vises de aktuelle indstillingsværdier eller valgmuligheder.  
Den værdi, som aktuelt kan indstilles, er sat i fokus.




Fokus angives med to små pile over og under den værdi, der kan indstilles.  
Værdien i fokus kan ændres direkte med drejeknappen.

## Display-elementer

I det følgende findes en kort forklaring på de forskellige display-elementer.

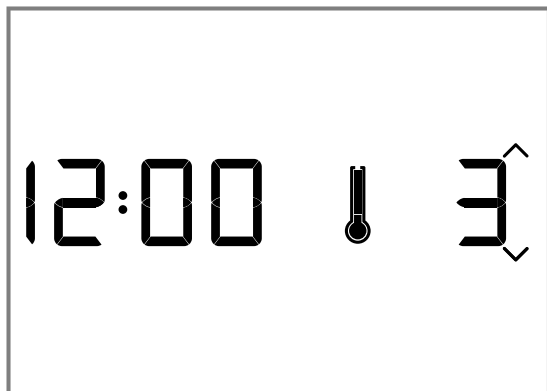
Symbol	Navn	Betydning
	Minutur	Når symbolet er markeret, vises den indstillede tid på minuturet på displayet.
	Varighed	Når symbolet er markeret, vises varigheden på displayet.
	Klokkeslæt	Når symbolet er markeret, vises klokkeslættet på displayet.
<b>h:min</b>	Timer/minutter	Varigheden vises i timer og minutter.
<b>min:s</b>	Minutter/sekunder	Varigheden vises i minutter og sekunder.
	Børnesikring	Når symbolet lyser, er børnesikringen aktiveret.
	Opsamlingsbeholder	Symbolet viser status for opsamlingsbeholderen. Symbolet lyser, og pilen blinker: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opsamlingsbeholderen befinder sig i beholderrummet.</li> <li>■ Opsamlingsbeholderen er fyldt.</li> <li>■ Tøm opsamlingsbeholderen.</li> </ul> Symbolet blinker, og pilen blinker ikke: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opsamlingsbeholderen befinder sig ikke i beholderrummet.</li> <li>■ Sæt opsamlingsbeholderen ind i beholderrummet.</li> </ul> Symbolet lyser, og pilen lyser ikke: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opsamlingsbeholderen befinder sig i beholderrummet.</li> <li>■ Der kræves ingen yderligere handling.</li> </ul>



Symbol	Navn	Betydning
	Vandbeholder	<p>Symbolet viser status for vandbeholderen.</p> <p>Symbolet lyser, og pilen blinker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vandbeholderen befinder sig i beholderrummet.</li> <li>■ Vandbeholderen er tom.</li> <li>■ Fyld vandbeholderen.</li> </ul> <p>Symbolet blinker, og pilen blinker ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vandbeholderen befinder sig ikke i beholderrummet.</li> <li>■ Sæt vandbeholderen på plads beholderrummet.</li> </ul> <p>Symbolet lyser, og pilen lyser ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vandbeholderen befinder sig i beholderrummet.</li> <li>■ Der kræves ingen yderligere handling.</li> </ul>
	Lynopvarmning	Når symbolet lyser, er lynopvarmning aktiveret.
	Afkalkning	Når symbolet lyser, skal apparatet afkalkes.

### Temperaturindikator

Temperaturindikatoren vises status for opvarmningen.



Det blå termometer til højre for tidsindikatoren viser, at apparatet varmer op. Når der er indstillet en ovnfunktion, udfyldes termometret med blå i fire trin, efterhånden som ovnrummet bliver opvarmet. Ved grill og damp lyser hele termometret blå med det samme. Ved mikrobølgefunktionen lyser termometret ikke. Ved forvarmning er det optimale tidspunkt for isætning af retten nået, når hele termometret lyser blå. På grund af den termiske træghed kan det ske, at den viste temperatur ikke helt svarer til den faktiske temperatur i ovnrummet.

### Nattilstand

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

### Drejeknap

Indstillingsværdierne, som vises i displayet, ændres med drejeknappen.

I de fleste valglister, f.eks. programmer, begynder listen forfra efter det sidste punkt. I nogle valglister, f.eks. varighed, skal drejeknappen drejes tilbage, når minimum- eller maksimumværdien er nået.




## 4.2 Driftstyper

Menuen er underopdelt i forskellige driftstyper.

Driftstype	Anvendelse
Ovnfunktioner	Der findes forskellige fint afstemte ovnfunktioner for optimal tilberedning af retterne.
Mikrobølger	Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes eller optøs hurtigere.
Damp	Tilberedning af retter med damp. Der findes forskellige fint afstemte damptrin for optimal tilberedning af retterne.
Mikrobølge kombinationsdrift	Mikrobølgefunktionen kan aktiveres supplerende til dampfunktionen eller grillfunktionen.
Damp-kombifunktion	Dampfunktionen kan aktiveres supplerende til mikrobølgefunktionen eller grillfunktionen.
Rengøring	Rengøringen kan udføres med forskellige rengøringsfunktioner: Afkalkning og skylning
Grundindstillinger	Tilpasning af Grundindstillinger. → "Grundindstillinger", Side 25

### 4.3 Ovnfunktioner

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

Symbol	Navn	Temperatur / trin	Anvendelse
	Grill	Grilltrin: ■ 1 = lavt ■ 2 = mellem ■ 3 = kraftigt	Grillning af flade stykker grillmad, som steaks, pølser eller toast. Gratinerer af retter.
	Varmluft	40 °C 100-230 °C	Hævning af dej, optøning af flødekager. Til bagning og stegning i et lag.
	Varmluft/impulsgrill	100-190 °C	Til stegning af fjerkræ, hel fisk og større stykker kød.

**Bemærk:** Ved alle ovnfunktioner angiver apparatet en foreslået temperatur. Den foreslåede temperatur kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.

### 4.4 Ovnrum

Nogle funktioner i ovnrummet gør betjeningen af apparatet lettere.

#### Ovnbelysning

Ovnbelysningen er altid tændt under driften. Når apparatet afslutter driften, slukkes det igen. Når ovndøren åbnes, aktiveres ovnbelysningen. Det er til hjælp f.eks. under rengøring af apparatet. Efter ca. 15 minutter slukkes ovnbelysningen automatisk igen.

#### Køleventilator

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

#### BEMÆRK!

Tildækning af ventilationsåbningerne medfører en overophedning af apparatet.

- Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til.

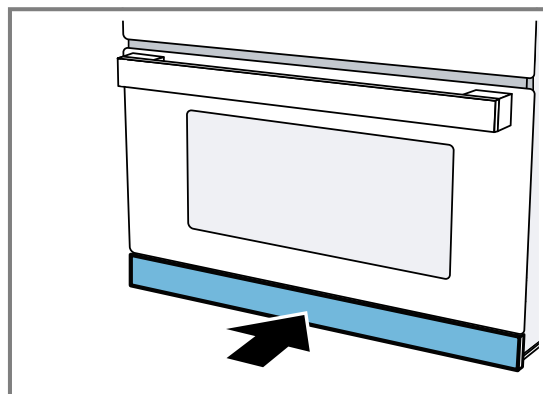
Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid efter, at driften er afsluttet, så ovnrummet hurtigere kan køle af. Når apparatet arbejder med mikrobølge drift, forbliver apparatet koldt, men køleventilatoren aktiveres alligevel. Køleventilatoren kan fortsætte driften, også når mikrobølgedriften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

#### Kondensvand

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

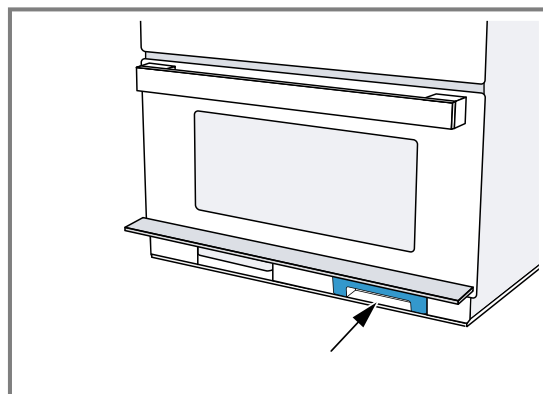
### 4.5 Beholderpanel

Beholderpanelet er placeret under apparatets dør og giver adgang til opsamlingsbeholderen og vandbeholderen.



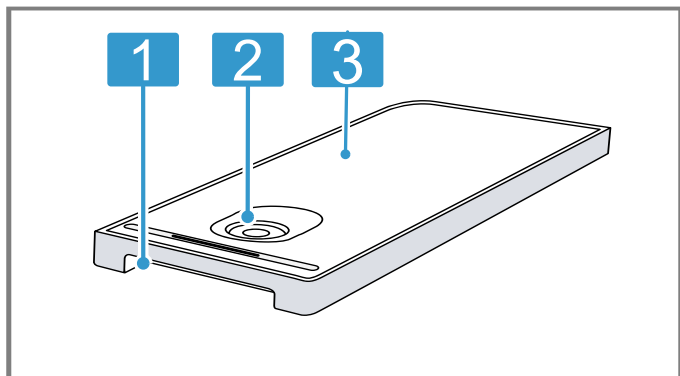
### 4.6 Vandbeholder

Vandbeholderen er placeret i højre side bag beholderpanelet.



Ved drift med damp skal vandbeholderen fyldes med vand.

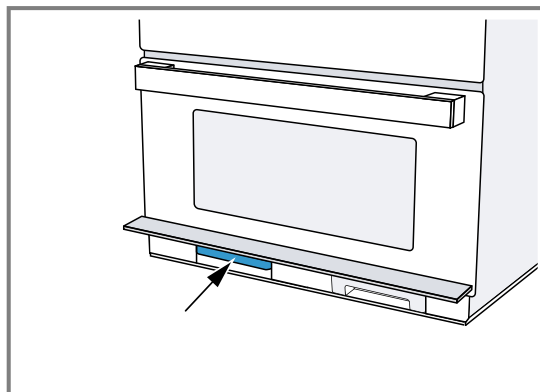
→ "Fyldning af vandbeholder", Side 18



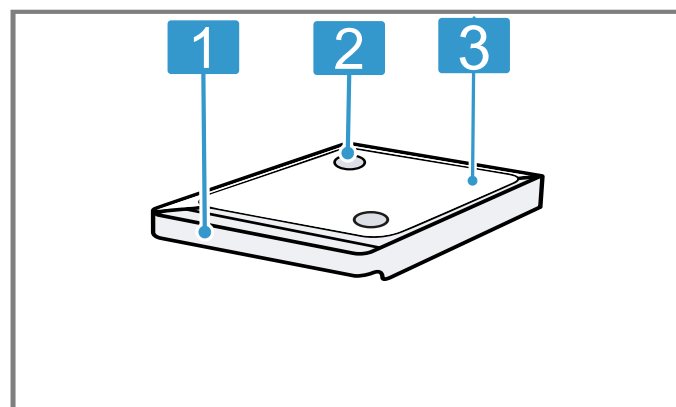
- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Håndgreb til udtagning og isætning |
| 2 | Åbning til påfyldning og tømning   |
| 3 | Beholderlåg                        |

## 4.7 Opsamlingsbeholder

Opsamlingsbeholderen er placeret i venstre side bag beholderpanelet.



Tøm opsamlingsbeholderen før og efter udførelse af rengøringsfunktionerne.



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Håndgreb til udtagning og isætning |
| 2 | Opsamlingsåbninger                 |
| 3 | Beholderlåg                        |

## 5 Tilbehør

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

Tilbehør	Anvendelse
Rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rist til bagning og stegning ved ovndrift.</li> <li>▪ Rist til grillning af f.eks. steaks, pølser og toast</li> <li>▪ Rist som underlag til f.eks. gratinforme</li> </ul>
Glasbradepande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilberedning af retter</li> <li>▪ Beskyttelse mod fedtsprøjt ved grillning direkte på risten</li> <li>▪ Egnet til mikrobølger</li> </ul>
Fade til damptilberedning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilberedning af ris, kartofler og grøntsager</li> <li>▪ Sæt dampbeholderen i glasbradepanden ved tilberedning med driftstyperne damp eller damp med mikrobølger</li> <li>▪ Læg madvarerne direkte i dampbeholderen</li> </ul>

### 5.1 Ekstra tilbehør

Afhængigt af modellen kan der følge ekstra tilbehør med apparatet.

Tilbehør	Anvendelse
Rist til bradepanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rist til stegning</li> <li>▪ Sæt risten i glasbradepanden med fødderne vendende nedad</li> <li>▪ Derved kan fedt og kødsaft dryppe af ned i glasbradepanden</li> <li>▪ Risten er ikke beregnet til brug med damp eller mikrobølgedrift</li> </ul>

### 5.2 Yderligere tilbehør

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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

#### Glasstegefad

Anvendelse

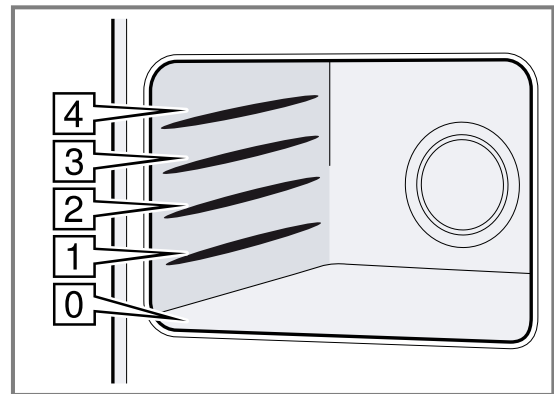
- Grydestegte retter
- Gratiner / tærter

### 5.3 Rillehøjder

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet.

Rillehøjderne tælles nedefra og op. Sæt tilbehøret ind mellem styreskinnerne, og skyd det helt ind.

Ovnbunden på rillehøjde 0 er særligt velegnet til brug med mikrobølger. På ovnbunden er mikrobølgeeffekten bedst. Anvend kun service, der er egnet til mikrobølger.



## 6 Inden den første ibrugtagning

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

### 6.1 Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien 12:00 blinker i displayet, og  $\ominus$  lyser.

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

### 6.2 Indstilling af vandhårdhed

#### Krav

- Forespørg på det lokale vandværk om ledningsvandet vandhårdhed, inden vandhårdheden indstilles.
- Apparatet er slukket.

1. Tryk vedvarende på  $\ominus$  i nogle sekunder.
- ✓ I displayet vises den første grundindstilling.
2. Tryk flere gange på  $\ominus$ , indtil  $205$  vises.

3. Vælg vandhårdheden med drejeknappen.

**Bemærk:** Hvis ledningsvandet ligger i vandhårdhedsområdet 3 eller 4, anbefaler vi, at der anvendes blødgjort vand.

**Tip** Hvis der anvendes mineralvand, skal vandhårdheden indstilles til "meget hårdt". Hvis der anvendes mineralvand, må der kun anvendes mineralvand uden kulsyre.

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




4. Tryk vedvarende på  $\ominus$  i nogle sekunder for at gemme ændringerne.

## 6.3 Rengøring af apparat inden første ibrugtagning

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

**Krav:** Der befinder sig ikke er emballagerester, tilbehør eller andre genstande i ovnrummet.

1. Tør de glatte flader i ovnrummet af med en blød fugtig klud inden opvarmningen.
2. Luk ovndøren.
3. Luft ud i køkkenet, mens apparatet varmer.

4. Indstil  med funktionsvælgeren.
5. Indstil 180 °C med drejeknappen.
6. Tryk på .
- ✓ Apparatet begynder at varme.
7. Sluk for apparatet med  efter en time.
8. Drej funktionsvælgeren til position nul.
9. Vent, til ovnrummet er kølet af.

## 6.4 Rengøring af tilbehør

- ▶ Rengør tilbehøret grundigt med opvaskevand og en blød opvaskesvamp.

# 7 Generel betjening

## 7.1 Tænde for apparat

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

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

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

## 7.2 Slukke for apparat

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


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

**Bemærk:** I



→ "Grundindstillinger", Side 25 kan det indstilles, om klokkeslættet skal vises eller ikke skal vises, når apparatet er slukket.

## 7.3 Indstilling af driftstype

**Krav:** Apparatet skal være tændt.

1. Vælg driftstypen med funktionsvælgeren.  
Om ønsket kan der foretages yderligere indstillinger. Tryk let på det pågældende felt, og korriger værdien med drejeknappen.
2. Tryk på .
- ✓ Apparatet starter driften.





## 7.4 Indstilling af ovnfunktion og temperatur

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.  
✓ I displayet vises en foreslået temperatur.
2. Indstil temperaturen med drejeknappen.
3. Tryk på .
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ LED'en  lyser.
- ✓ Temperaturindikatoren udfyldes.





**Bemærk:** Temperaturen kan når som helst ændres med drejeknappen under den igangværende drift.

Efter opvarmningen er små temperaturudsving normale, afhængigt af ovnfunktionen. Under den igangværende drift kan temperaturen ikke indstilles til 40 °C.

## 7.5 Indstilling af varighed

1. Indstil en driftstype.
2. Tryk på , til  befinder sig i fokus.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Tryk på .
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓  lyser.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.

## 7.6 Pause i driften

1. Tryk på , eller åbn apparatets dør.  
✓ Apparatet standser driften.  
✓  blinker.
2. Luk ovndøren.
3. Tryk på .
- ✓ Apparatet fortsætter driften.
- ✓  lyser.

## 7.7 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

## 7.8 Lynopvarmning

Med lynopvarmning når apparatet den indstillede temperatur særlig hurtigt. Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C.

Lynopvarmning kan ikke anvendes ved disse ovnfunktioner:

- Varmluft 
- Varmluft/impulsgrill 

**Bemærk:** Funktionen Lynopvarmning kan ikke anvendes ved Varmluft 40 °C.

## Aktivering af Lynopvarmning

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.
  2. Tryk på »|||».
  - ✓ På displayet lyser »|||».
  3. Tryk på ▷/□.
  - ✓ Apparatet begynder at varme.
  - ✓ ▷/□ lyser.
  - ✓ Når lynopvarmningen er afsluttet, lyder der et signal. »|||» slukkes.
  4. Sæt retten ind i ovnrummet.
- Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og den indstillede temperatur.

### Afbrydelse af lynopvarmning

- ▶ Tryk på »|||».

## 8 Mikrobølger

Med mikrobølgefunktionen kan retter tilberedes, opvarmes, bages eller optøs særligt hurtigt. Mikrobølgefunktionen kan bruges solo eller kombineret med en ovnfunktion.

### 8.1 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glas</li> <li>▪ Glaskeramik</li> <li>▪ Porcelæn</li> <li>▪ Temperaturbestandigt kunststof</li> <li>▪ Fuldstændigt glaseret keramik uden revner</li> </ul>	Disse materialer lader mikrobølgerne trænge igennem. Mikrobølgerne beskadiger ikke varmebestandigt service.
Metalbestik	<b>Bemærk:</b> 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 væg og dørens inderside.

- ✓ »|||» på displayet slukkes.
- ✓ Apparatet fortsætter driften med den indstillede ovnfunktion og den indstillede temperatur.

**Bemærk:** Lynopvarmning bliver senest afsluttet efter 15 minutter.

### 7.9 Automatisk sikkerhedsslukning

Den automatiske sikkerhedsslukning aktiveres, når apparatet er i drift i længere tid uden en indstillet varighed.

Efter 9 timer slukkes apparatet automatisk.

#### 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. <b>Tip</b> Sådant service kan anvendes, hvis servicets producent garanterer, at servicet er mikrobølgeegnet.

### 8.2 Test af servicets mikrobølgeegnethed

Kontroller, at service og fade er mikrobølgeegnede med en test. Det er kun i forbindelse med denne 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 effekt i ½ - 1 minut.
3. Start driften med ▷/□.
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.

### 8.3 Mikrobølgeeffekter

Her findes en oversigt over mikrobølgeeffekterne og deres anvendelse.

Mikrobølgeeffekt i watt	Anvendelse
90	Optøning af sarte retter.
180	Optøning og videretilberedning af retter.

Mikrobølgeeffekt i watt	Anvendelse
360	Tilberedning af kød og fisk eller opvarmning af sarte retter.
600	Opvarmning og tilberedning af retter.
1000	Opvarmning af væsker.

### Bemærkninger

- Apparatet foreslår en varighed ved alle mikrobølge-trin. Dette forslag kan anvendes eller ændres indenfor det pågældende område.
- Den maksimale mikrobølgeeffekt er kun beregnet til opvarmning af væske. Til beskyttelse af apparatet bliver den maksimale mikrobølgeeffekt trinvist reduceret til 600 W i de første minutter. Efter afkølingen kan den maksimale effekt anvendes igen.

### Foreslåede værdier

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

## 8.4 Intervaller for tidsindstilling

Intervallerne for indstilling af en varighed i mikrobølge-drift ændrer sig med længden af varigheden.

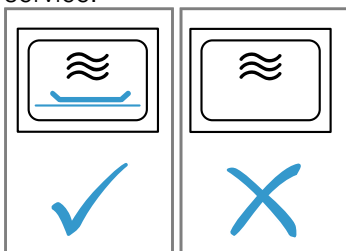
Varighed af drift	Interval
0-1 minutter	5 sekunder
1-3 minutter	10 sekunder
3-15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minut
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

## 8.5 Indstilling af mikrobølger

### BEMÆRK!

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

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



- Overhold Sikkerhedsanvisningerne → Side 4 og Anvisninger til forhindring af materielle skader → Side 6.
- Sæt funktionsvælgeren på .
  - Apparatet er klar til brug. I displayet vises den maksimale mikrobølgeeffekt som en foreslået værdi.
- Tryk på for at indstille den ønskede mikrobølgeeffekt.
  - I displayet bliver mikrobølge-trinnet markeret, og der vises en foreslået varighed.
- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

- Start driften med .
  - Varigheden kan når som helst ændres med drejeknappen under driften.
  - ✓ Varigheden tæller ned, og mikrobølgedriften starter.
  - ✓ LED'en lyser.

**Bemærk:** Når varigheden er udløbet, afslutter apparatet mikrobølgedriften, og der lyder et signal.

## 8.6 Indstilling af varighed

- Indstil en driftstype.
- Tryk på , til befinder sig i fokus.
- Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
- Tryk på .
  - Apparatet begynder at varme.
  - lyser.
  - Varigheden tælles synligt ned.

## 8.7 Ændring af mikrobølgeeffekt

- Tryk på , til det ønskede trin vises i displayet.

**Bemærk:** Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effektrinene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.

Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med .

## 8.8 Pause i driften

- Tryk på , eller åbn apparatets dør.
  - Apparatet standser driften.
  - blinker.
- Luk ovndøren.
- Tryk på .
  - Apparatet fortsætter driften.
  - lyser.

## 8.9 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

## 8.10 Opvarme og tørre ovnrum

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

- Lad apparatet køle af.
- Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet med det samme.
- Tør fugten bort fra ovnbunden.
- Vælg med funktionsvælgeren.
- Tryk to gange på .
  - er markeret i displayet.
- Indstil en varighed på 15 minutter med drejeknappen.
- Start driften med .
  - Tørringen starter og bliver afsluttet efter 15 minutter.
- Åbn apparatets dør i 1 til 2 minutter, så vanddampen kan undslippe.

## 8.11 Manuel aftørring af ovnrum

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

1. Lad apparatet køle af.

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

# 9 MikroKombi

Mikrobølgefunktionen kan kombineres med alle ovnfunktioner og med dampfunktionen.

MikroKombi-driften kan anvendes sammen med følgende funktioner:

- Damp
- Varmluft
- Grill
- Varmluft/impulsgrill

Undtagelser:

- Mikrobølgegetrin 1000 W
- Varmluft 40°C

## 9.1 Indstilling af MikroKombi

Aktiver mikrobølger sammen med en ovnfunktion.

1. Sæt funktionsvælgeren på en kombinerbar ovnfunktion.
- ✓ Displayet viser en foreslået værdi for temperaturen.
2. Indstil temperaturen med drejeknappen.
3. Tryk på for at indstille den ønskede mikrobølgeeffekt.
- ✓ Displayet viser en foreslået værdi for varigheden.
4. Indstil varigheden med drejeknappen.
5. Start driften med .
- ✓ Varigheden tæller ned, og driften starter.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.
- ✓ lyser.

- ✓ Når varigheden er udløbet, afslutter apparatet driften, og der lyder et signal.

## 9.2 Ændring af mikrobølgeeffekt

- ▶ Tryk på , til det ønskede trin vises i displayet.

**Bemærk:** Når der trykkes på feltet flere gange, skifter effekttrinene nedad fra det højeste trin til det laveste trin.

Hvis mikrobølgefunktion først bliver aktiveret efter starten, sættes apparatet på pause. Start driften med .

## 9.3 Pause i driften

1. Tryk på , eller åbn apparatets dør.
- ✓ Apparatet standser driften.
- ✓ blinker.
2. Luk ovndøren.
3. Tryk på .
- ✓ Apparatet fortsætter driften.
- ✓ lyser.

## 9.4 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

# 10 Grill

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

## 10.1 Indstilling af grill

1. Sæt funktionsvælgeren på .
2. Indstil grilltrinnet med drejeknappen.
- ✓ I displayet vises grilltrinnet.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Start driften med .
- ✓ Apparatet begynder at varme. Efter opvarmningsfasen er små temperaturudsving normale.
- ✓ Hele temperaturindikatoren lyser.

**Bemærk:** Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.

### Grilltrin

Der er følgende grilltrin til rådighed.

Grilltrin	Retter
1 (svag)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Høje gratiner / tærter</li> <li>▪ Souffléer</li> </ul>

Grilltrin	Retter
2 (mellem)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flade gratiner / tærter</li> <li>▪ Fisk</li> </ul>
3 (kraftig)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pølser</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

## 10.2 Indstilling af varighed

1. Indstil en driftstype.
2. Tryk på , til finder sig i fokus.
3. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
4. Tryk på .
- ✓ Apparatet begynder at varme.
- ✓ lyser.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.

## 10.3 Ændring af grilltrin

Grilltrinnet kan altid ændres, når grillfunktionen er valgt, eller driften er startet.

- ▶ Korriger grilltrinnet med drejeknappen.
- ✓ Varigheden bliver ikke ændret.



## 10.4 Pause i driften

- Tryk på ▷/□, eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Apparatet standser driften.
  - ✓ ▷/□ blinker.
- Luk ovndøren.
- Tryk på ▷/□.
  - ✓ Apparatet fortsætter driften.
  - ✓ ▷/□ lyser.

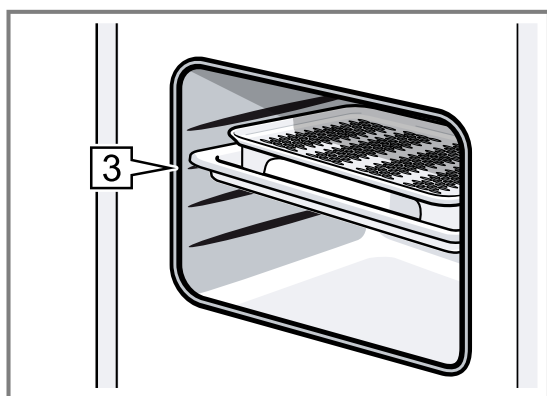
## 10.5 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

# 11 Damp

Dampfunktionen kan bruges alene eller i kombination med grillfunktionen og mikrobølgefunktionen. For at udnytte dampfunktionen optimalt skal risten tages ud. Sæt glasbradepanden ind i rillehøjde 3, og sæt dampbeholderen i glasbradepanden.



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

## 11.1 Damptrin

Ved dampfunktionen kan der vælges mellem forskellige dampintensiteter. Der vælges damptrin med . I displayet vises det valgte damptrin.

Damptrin	Retter
1 (svag)	Til optøning af grøntsager, kød, fisk og frugt
2 (mellem)	Til tilberedning af desserter, fisk og pølser
3 (kraftig)	Til tilberedning af grøntsager, fisk, tilbehør, til afsaftning og blanchering

## 11.2 Indstilling af damp

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

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

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
  - ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.
- Vælg med funktionsvælgeren.
    - ✓ Apparatet er klar til brug.
    - ✓ Som standard er det maksimale damptrin og en varighed på 20 minutter indstillet.
    - ✓ Pilen ved blinker.
  - Tag vandbeholderen ud, fyld den op med frisk vand til markeringen MAX, og sæt den helt ind i vandbeholderummet.
    - "Fyldning af vandbeholder", Side 18
  - Tryk på , til det ønskede effektrin er nået.
    - ✓ I displayet vises det valgte damptrin.
  - Indstil den ønskede varighed med drejknappen. Varigheden kan også indstilles først og damptrinnet derefter.
  - Start driften med ▷/□.
    - ✓ Pilen ved slukkes, og symbolet uden pil lyser.
    - ✓ ▷/□ lyser.
    - ✓ Hele temperaturindikatoren lyser.
    - ✓ Varigheden tælles ned i displayet. Afhængigt af damptrinnet kan varigheden af en vandbeholderpåfyldning være forskellig.

### Bemærkninger

- Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
- Hvis vandbeholderen tømmes under driften, afbrydes driften, og pilen i vandbeholder-symbolet blinker. Fyld vandbeholderen op med frisk vand til markeringen MAX, og fortsæt driften med ▷/□.
- Damptrinnet under den igangværende drift kan altid ændres med .
- Tør dryprenden og ovnrummet af efter tilberedning med damp.
  - "Altid efter drift med damp", Side 19

## 11.3 Damp-kombinationsdrift

Ved nogle ovnfunktioner kan dampfunktionen aktiveres. Ved tilberedning med dampunderstøttelse afgiver apparatet damp i ovnrummet med forskellige intervaller og intensiteter. Herved opnås et bedre tilberedningsresultat.

De tilberedte retter

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

Damp-kombinationsdriften kan anvendes sammen med følgende funktioner:

- Mikrobølger
- Varmluft
- Grill
- Varmluft/impulsgrill

Undtagelser:

- Mikrobølgetrin 1000 W
- Varmluft 40°C

### Indstilling af damp-kombinationsdrift

Aktiver mikrobølger sammen med en ovnfunktion.

1. Sæt funktionsvælgeren på en kombinerbar ovnfunktion.
  - ✓ Displayet viser en foreslået værdi for temperaturen.
2. Indstil det ønskede grilltrin med drejeknappen
3. Tryk på , til det ønskede trin er valgt i displayet.
  - ✓ I displayet vises vandbeholdersymbolet .
4. Fyld vandbeholderen.
5. Start driften med .
  - ✓ Varigheden tæller ned, og driften starter.
  - ✓ Varigheden tælles synligt ned.
  - ✓ lyser.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, afslutter apparatet driften, og der lyder et signal.

#### Bemærkninger

- Hvis vandbeholderen bliver tømt, fortsætter driften uden dampunderstøttelse. Der ses ingen indikatorer i displayet.
- Det påvirker tilberedningsresultatet, når ovndøren åbnes. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen.

#### Ændring af damptrin

- ▶ Tryk på , til det ønskede trin vises i displayet.

**Bemærk:** Når der trykkes flere gange, bevæger indstillingen sig gennem trinnene fra det højeste til det laveste trin. Efter det laveste trin bliver dampfunktionen deaktiveret. Når der trykkes igen, bliver dampfunktionen aktiveret, startende med det højeste trin.

### 11.4 Pause i driften

1. Tryk på , eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Apparatet standser driften.
  - ✓ blinker.
2. Luk ovndøren.
3. Tryk på .
  - ✓ Apparatet fortsætter driften.
  - ✓ lyser.

### 11.5 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

### 11.6 Fyldning af vandbeholder

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

#### ⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpufning). Ovndøren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

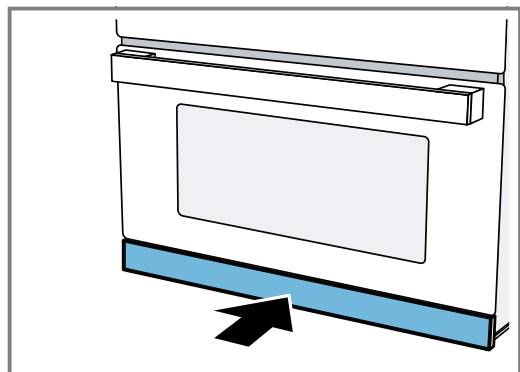
Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

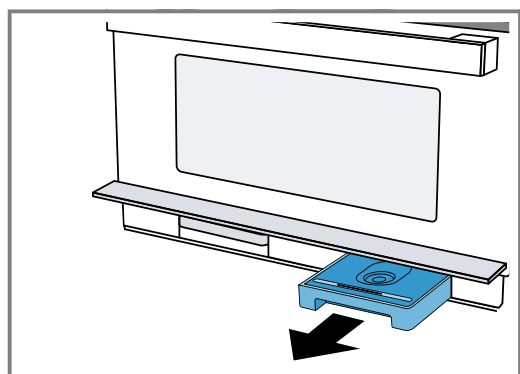
**Krav:** Vandhårdheden er korrekt indstillet.

→ "Indstilling af vandhårdhed", Side 12

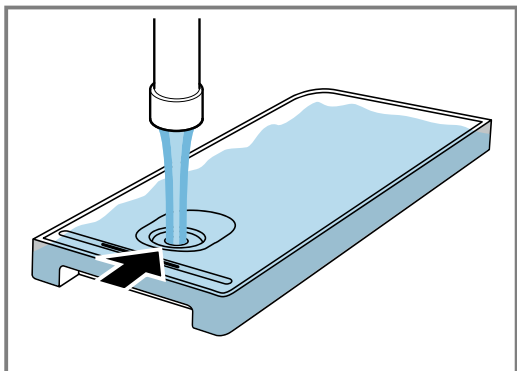
1. Tryk på midten af beholderpanelet.



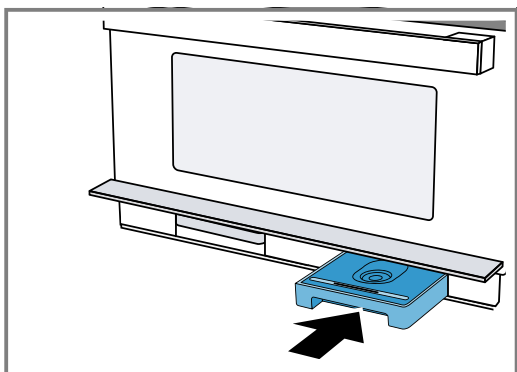
- ✓ Beholderpanelet åbner sig.
2. Træk vandbeholderen ud af beholderrummet.



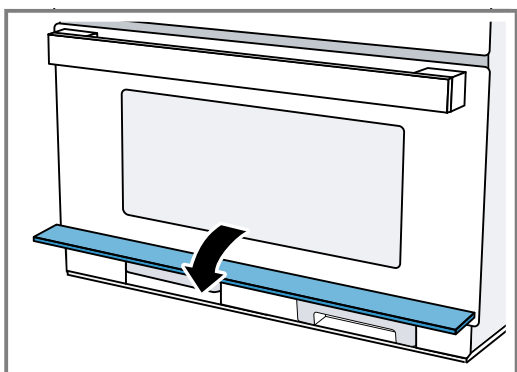
3. Fyld vandbeholderen op med koldt vand til markeringen "MAX".



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



5. Luk beholderpanelet.



## 11.7 Fylde vandbeholder


### Bemærkninger

- Hvis vandbeholderen bliver tømt under den igangværende drift, reagerer apparatet forskelligt afhængigt af driftstypen:
  - Drift med damp: Apparatet afbryder driften. I displayet vises en meddelelse. På det højeste damptrin rækker en vandbeholderpåfyldning til ca. 30-40 minutter og væsentligt længere på lavere damptrin.
  - Damp med mikrobølger: Apparatet afbryder driften. En vandbeholderpåfyldning er nok til ca. 50 minutter.
  - Grill med damp: Apparatet fortsætter driften med grill. Displayet viser ingen meddelelse. På det højeste damptrin er en vandbeholderpåfyldning nok til ca. 3 timers drift og væsentligt længere på lavere damptrin.
- De angivne tider kan variere.

1. Åbn betjeningspanelet.
2. Tag vandbeholderen ud.
3. Fyld vandbeholderen op til markeringen MAX.
4. Sæt den fyldte vandbeholder ind, og luk betjeningspanelet.

## 11.8 Altid efter drift med damp

Efter brugen er ovnrummet fugtigt. Tør forsigtigt dryprenden og ovnrummet af.



Det anbefales at udføre rengøringsfunktionen Skylning , hver gang apparatet har været brugt med damp. Tøm derefter vandbeholderen og opsamlingsbeholderen, og tør dem.

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

### Skylning af apparat

For at holde apparatet rent kan der pumpes vand gennem rørsystemet. Apparatet lader derefter vandet løbe ned i opsamlingsbeholderen.

**Bemærk:** Efter skylningen kan der befinde sig løsevne kalkpartikler i opsamlingsbeholderen. Dette er normalt og påvirker ikke funktionen.

1. Vælg  med funktionsvælgeren.
- ✓ I displayet vises programmets varighed. Varigheden kan ikke ændres.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
4. Sæt den tømte opsamlingsbeholder helt ind på plads.
5. Tag vandbeholderen ud, og tøm den for eventuelle vandrester.
6. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den op med rent vand.
7. Sæt vandbeholderen helt ind.
8. Luk beholderpanelet.
9. Tryk på /□.
- ✓ Apparatet pumper vand gennem rørene.
- ✓ Varigheden tælles ned i displayet.
- ✓ Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.
10. Tøm opsamlingsbeholderen.

### Tømme vandbeholder

#### ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften af apparatet kan vandbeholderen blive meget varm.

- ▶ Vent til vandbeholderen er kølet af, hvis apparatet har været i drift forinden.
- ▶ Tag vandbeholderen ud af beholderrummet.

#### **BEMÆRK!**

Vandbeholderen bliver beskadiget, hvis den rengøres i opvaskemaskinen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- ▶ Rengør vandbeholderen med en blød klud og almindeligt opvaskemiddel.

1. Tryk på midten af beholderpanelet.
- ✓ Beholderpanelet vipper op.
2. Træk vandbeholderen ud.
3. Tag forsigtigt vandbeholderens låg af.
4. Tøm vandbeholderen, rengør den med et opvaskemiddel, og skyl den grundigt med rent vand.

5. Tør alle dele af med en blød klud.
  6. Gnid lågets tætning tør.
  7. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
  8. Sæt låget på vandbeholderen, og tryk det til.
  9. Sæt vandbeholderen helt ind.
  10. Luk beholderpanelet, og tryk kort på midten af det.
- ✓ Beholderpanelet er låst.

### Aftørring af dryprende

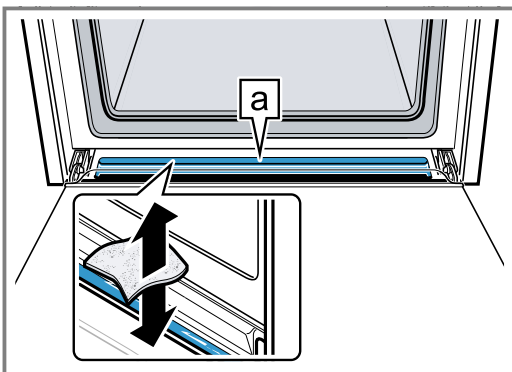
#### ⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Apparat bliver meget varmt under brugen.  
 ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

**Krav:** Ovnrummet er afkølet.

1. Åbn apparatets dør.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag vandbeholderen og opsamlingsbeholderen ud.
4. **Bemærk:**

Dryprenden [a] er placeret under ovnrumsrummet.



Tør vandet i dryprenden [a] op med en svampeklud, og tør den derefter forsigtigt af.

### Opvarme og tørre ovnrum

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

1. Lad apparatet køle af.
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrumsrummet med det samme.
3. Tør fugten bort fra ovnbunden.
4. Vælg [☒] med funktionsvælgeren.
5. Tryk to gange på [⊖].  
 ✓ [→] er markeret i displayet.
6. Indstil en varighed på 15 minutter med drejeknappen.
7. Start driften med [▶/□].  
 ✓ Tørringen starter og bliver afsluttet efter 15 minutter.
8. Åbn apparatets dør i 1 til 2 minutter, så vanddampen kan undslippe.

### Manuel aftørring af ovnrum

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

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

## 12 Programautomatik

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

### 12.1 Anvisninger om indstillinger for retter

For at opnå det optimale resultat skal anvisningerne følges.

- Brug kun friske og fejlfrie fødevarer.

### 12.2 Oversigt over retter

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

#### Optøning

**Tip** Klæb programmærkatene på apparatet. Så er der hurtigere og lettere adgang til programmerne.

Nr.	Retter	Tilbehør	Rillehøjde	Vægtområde i kg	Anvisninger
PG1	Hakket okse-, lamme- eller svinekød <sup>1,2</sup>	Fladt fad uden låg	0	0,10 - 1,20	Fjern allerede optøet kød, når kødet vendes.

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

<sup>2</sup> Anvend kun mikrobølgeegnet service.

Nr.	Retter	Tilbehør	Rillehøjde	Vægtområde i kg	Anvisninger
P02	Fiskefilet <sup>1,2</sup>	Fladt fad uden låg	0	0,10 - 1,00	Filet af gedde, torsk, rødfisk, sej, sandart
P03	Kyllingestykker med ben <sup>1,2</sup>	Fladt fad uden låg	0	0,15 - 1,20	Læg kyllingestykker med skindet nedad.
P04	Brødskiver <sup>1,2</sup>	Fladt fad uden låg	0	0,10 - 0,50	Franskbrød, sigtebrød, fuldkornsbrød - tøj kun den brødmængde op, der er behov for. Brød bliver hurtigt tørt og kedeligt. Adskil så vidt muligt brødskiverne.

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

<sup>2</sup> Anvend kun mikrobølgeegnet service.

### Fjerkræ, kød, fisk

Nr.	Retter	Tilbehør	Rillehøjde	Vægtområde i kg	Anvisninger
P05	Kyllingestykker, ferske <sup>1,2</sup>	Rist + glasbradepande	3 + 2	0,15 - 1,00	Kyllingelår, halve kyllinger Læg kyllingestykker med skindet nedad.
P06	Roastbeef, engelsk	Glasbradepande	1	0,50 - 2,00	
P07	Roastbeef, rosa	Glasbradepande	1	0,50 - 2,00	
P08	Roastbeef, gennemstegt	Glasbradepande	1	0,50 - 2,00	
P09	Lammekølle med ben, rosa	Glasbradepande	1	1,00 - 2,00	
P10	Lammekølle med ben, gennemstegt	Glasbradepande	1	1,00 - 2,00	
P11	Fisk, hel, fersk <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,20 - 1,20	Dryp med citronsaft indvendig.
P12	Fiskefilet, fersk <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,20 - 0,50	
P13	Fiskefilet, frossen <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,20 - 0,50	Brug fiskefileter med ensartet tykkelse.
P14	Gryderet med ferske ingredienser <sup>4,2</sup>	Fad med låg	0	0,20 - 2,00	Anvend lige dele kød, grøntsager og bouillon, og angiv den samlede vægt.

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

<sup>2</sup> Anvend kun mikrobølgeegnet service.

<sup>3</sup> Fyld vandbeholderen.

<sup>4</sup> Vær opmærksom på signalet for omrøring.

## Grøntsager, tilbehør

Nr.	Retter	Tilbehør	Rillehøjde	Vægtområde i kg	Anvisninger
P15	Broccoli, fersk <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,10 - 1,00	
P16	Ærter, dybfrost <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,10 - 1,00	
P17	Gulerødder i skiver, ferske <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,10 - 0,75	Med tykkere skiver bliver gulerødderne mere 'al dente'. Angiv en højere vægt, hvis retten skal være tilberedt helt igennem. Dette forlænger programmets varighed.
P18	Grønne asparges, ferske <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,10 - 0,70	Læg dem ikke oven på hinanden.
P19	Æg, blødkogte <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	2 - 10 stk.	Æg, nedkølede
P20	Ris <sup>2,3</sup>	Højt fad med låg	0	0,10 - 0,50	Brug kun langkornede ris. Brug ikke ris i kogeposer. Tilsæt den dobbelte eller tredobbelte mængde vand til risen. Lad risen hvile 5 - 10 minutter, når programmet er slut.
P21	Bagekartofler	Rist	2	0,20 - 1,50	Mellemstore kartofler, ca. 250 g. Vask og tør kartoflerne. Stik huller i skrællen med en gaffel flere steder.
P22	Hvide kartofler <sup>3,1</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,20 - 0,50	Skræl kartoflerne, og skær dem i små tern. Med større stykker bliver kartoflerne mere 'al dente'.
P23	Frugtkompot <sup>3,1,2</sup>	Dampbeholder + glasbradepande	3	0,30 - 0,80	Tilsæt lidt sukker og kanel til frugten. Ved bærkompot skal hindbær og jordbær først tilsættes ved signalet til omrøring.

<sup>1</sup> Fyld vandbeholderen.<sup>2</sup> Vær opmærksom på signalet for omrøring.<sup>3</sup> Anvend kun mikrobølgeegnet service.

## Convenience

Nr.	Retter	Tilbehør	Rillehøjde	Vægtområde i kg	Anvisninger
P24	Pommes frites, dybfrost <sup>1</sup>	Glasbradepande	2	0,20 - 0,80	Læg dem ikke oven på hinanden.
P25	Kroketter, dybfrost <sup>1</sup>	Glasbradepande	2	0,25 - 0,80	Læg dem ikke oven på hinanden.
P26	Pizza, forbagt, nedkølet	Rist	2	0,10 - 0,60	Pizza med tynd bund.
P27	Pizza, forbagt, dybfrost	Rist	1	0,10 - 0,50	Pizza med tynd bund, pizza-baguette.
P28	Pastatærte, forkogt og nedkølet	Fad i glasbradepanden	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni eller pastatærter med forkogt pasta.
P29	Opvarmning af tallerkenret, nedkølet	Fladt fad i glasbradepanden	3	0,20 - 0,50	
P30	Opvarmning af tallerkenret, dybfrost	Fladt fad i glasbradepanden	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Vær opmærksom på signalet til at vende retten.

### 12.3 Indstilling af en ret

- Sæt funktionsvælgeren på **P**.
  - ✓ Displayet viser det første nummer for en ret og en foreslået vægt.
- Indstil den ønskede ret med drejeknappen.
- Tryk på °C/⏻.
  - ✓ På displayet er vægtindstillingen i fokus.
- Indstil rettens vægt med drejeknappen.
  - Inden starten kan der skiftes mellem retten og vægten med **P** og °C/⏻.
  - ✓ Apparatet indstiller automatisk den korrekte varighed.
- Tryk på ▶/□.
  - Efter starten kan retten og vægten ikke længere ændres. Den indstillede vægt kan vises med °C/⏻.
  - ✓ Apparatet starter driften.
  - ✓ ▶/□ lyser.
  - ✓ Varigheden tælles synligt ned.
  - ✓ Når varigheden er udløbet, lyder der et signal.
- Drej funktionsvælgeren til position nul.

**Bemærk:** Inden start kan der skiftes mellem programmer og vægt med **P** og °C/⏻. Efter starten kan programnummer og vægt ikke længere ændres. Den indstillede vægt kan vises med °C/⏻.

### 12.4 Ændring af retten

- Tryk i 4 sekunder på ▶/□, eller åbn apparatets dør.
  - ✓ Retten bliver nulstillet
- Vælg en ny ret.

### 12.5 Afbryde drift (pause)

Driften kan altid sættes på pause.

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

### 12.6 Standse drift

Driften kan altid afbrydes helt.

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

## 13 Tidsfunktioner

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

### 13.1 Oversigt over tidsfunktioner

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

Tidsfunktion	Anvendelse
Minutur $\curvearrowright$	Minuturet kan indstilles uafhængigt af driften. Det har ingen indvirkning på apparatet. Der lyder et signal, når tiden på minuturet er udløbet.
Varighed $\rightarrow $	Når den indstillede varighed er udløbet, standser apparatets drift automatisk. Først når der er indstillet en ovnfunktion, kan der indstilles en varighed med $\ominus$ . Når varigheden er gået, lyder der et signal.
Klokkeslæt $\ominus$	Så længe der ikke udføres andre funktioner i forgrunden, vises klokkeslættet i displayet.

**Bemærk:** Signalet kan afbrydes før tiden ved at trykke på  $\ominus$ . Varigheden af et lydssignal kan ændres i grundindstillingerne  $\rightarrow$  Side 25.

### 13.2 Vise tidsfunktioner

**Krav:** Når der er indstillet flere tidsfunktioner, lyser de respektive symboler i displayet. Varigheden tælles synligt ned. Under driften er minutur og varighed tilgængelige. Under standby er minutur og klokkeslæt tilgængelige.

- ▶ Tryk på  $\ominus$ , til  $\ominus$ , eller  $\rightarrow|$  befinder sig i fokus.
- ✓ I displayet vises den pågældende værdi.

### 13.3 Indstilling af minutur

1. Tryk på  $\ominus$ .
  - ✓ I displayet lyser  $\curvearrowright$  og tidssymbolerne.
2. Indstil tiden på minuturet med drejknappen.
  - ✓ Efter nogle sekunder aktiveres den indstillede tid.
  - ✓ Minuturet starter.
  - ✓ I displayet lyser symbolet  $\curvearrowright$ , og den indstillede tid på minuturet tælles ned. De andre tidssymboler slukkes.
  - ✓ Der lyder et signal, når tiden på minuturet er udløbet. I displayet vises ---:--.
3. Minuturet kan slukkes med et vilkårligt felt.

### 13.4 Ændre tiden på minutur

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

### 13.5 Slette tiden på minuturet

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

### 13.6 Indstilling af varighed

1. Tryk to gange på  $\ominus$ .
  - ✓ I displayet vises --:-- , og tidssymbolerne lyser.
2. Indstil en varighed med drejknappen.
3. Tryk på  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Apparatet starter driften.
  - ✓ Varigheden tælles ned i displayet, og  $\triangleright/\square$  lyser. De andre tidssymboler slukkes.
  - ✓ Når varigheden er gået, lyder der et signal. Apparatet holder op med at varme. I displayet vises ---:--.
4. Afslut signalet med  $\ominus$ .
5. Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke apparatet.

### 13.7 Ændre varighed

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

### 13.8 Slette varighed

**Bemærk:** Når minuturet er indstillet, skal der først trykkes på  $\ominus$  for at ændre varigheden.

- ▶ Sæt varigheden til ---:-- med drejknappen.
- ✓ Efter få sekunder aktiverer apparatet ændringen.

### 13.9 Indstille klokkeslæt

Ved ibrugtagningen er tidsindikatoren i fokus. Værdien 12:00 blinker i displayet, og  $\ominus$  lyser.

1. Indstil klokkeslættet med drejknappen.
2. Tryk på  $\ominus$ .
- ✓ Klokkeslættet er indstillet.

### 13.10 Ændring af klokkeslæt

**Krav:** Apparatet er slukket.

1. Tryk to gange på  $\ominus$ .
  - ✓ Displayet viser  $\ominus$  og klokkeslættet.
2. Indstil klokkeslættet med drejknappen.
3. Tryk på  $\ominus$ .
  - ✓ Klokkeslættet er indstillet.

**Bemærk:** Hvis der ikke trykkes på  $\ominus$  efter indstilling af klokkeslættet, aktiverer apparatet automatisk den indstillede værdi efter få sekunder.

Hvis funktionsvælgerens position ændres under indstillingen, kan apparatet først anvendes, når funktionsvælgeren drejes til nulpositionen.

For at sænke apparatets energiforbrug under standby, kan klokkeslættet skjules.




## 14 Børnesikring

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

### 14.1 Aktivere børnesikring

**Krav:** Apparatet er slukket.

- ▶ Tryk vedvarende på »|||» i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst.
- ✓ I displayet vises »»»».

**Bemærk:** Hvis der er indstillet en tid på minuturet , fortsætter den med at tælle ned. Så længe børnesikringen er aktiveret, kan tiden på minuturet ikke ændres. Lydsignaler kan afbrydes ved at trykke på et vilkårligt felt.

### 14.2 Deaktivering af børnesikring

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

## 15 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

### 15.1 Oversigt over grundindstillingerne





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

Indikator	Grundindstilling	Valgmuligheder	Beskrivelse
c01	Signalvarighed	1 = kort = 10 sekunder 2 = mellem = 30 sekunder <sup>1</sup> 3 = langt = 2 minutter	Indstil varigheden af signalet efter udløb af en varighed eller tid på minuturet.
c02	Tastelyd	0 = fra 1 = til <sup>1</sup>	Aktiver eller deaktiver tastelyd.
c03	Lysstyrke, display	1 = lav 2 = mellem <sup>1</sup> 3 = kraftig	Indstilling af displaylysstyrken.
c04	Tidsindikator	0 = fra 1 = til <sup>1</sup>	Visning klokkeslæt i display.
c05	Ovnbelysning	0 = fra 1 = til <sup>1</sup>	Aktivere eller deaktivere ovnbelysning.
c06	Vandhårdhed	0 = blødgjort 1 = blødt 2 = mellem 3 = hårdt 4 = meget hårdt <sup>1</sup>	Indstilling af vandhårdhed → Side 12.
c07	Fabriksindstilling	0 = fra <sup>1</sup> 1 = til	Nulstilling af ændrede indstillinger til fabriksindstillingen.
c08	Demotilstand	0 = fra <sup>1</sup> 1 = til	Aktivering / deaktivering af demotilstand. <b>Bemærk:</b> Demotilstanden er kun tilgængelig indenfor de første 5 minutter, efter at apparatet er blevet tilsluttet.

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

### 15.2 Ændre grundindstillinger

**Krav:** Apparatet er slukket.

1. Tryk vedvarende på  i nogle sekunder.
  - ✓ I displayet vises den første grundindstilling.
2. Foretag ændring af grundindstillingen med drejekappen.
3. Tryk på .
- ✓ I displayet vises den næste grundindstilling.
4. Vælg alle de ønskede grundindstillinger, og korriger værdierne med .
5. Tryk vedvarende på  i nogle sekunder for at gemme ændringerne.

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

## 15.3 Afbryde ændring af grundindstillinger

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

# 16 Rengøring og pleje

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

## 16.1 Tips til pleje af apparatet

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

Anvisning	Fordel
Hold altid apparatet rent, og fjern snavs med det samme. Rengør ovnrummet, hver gang apparatet har været i brug.	Så tørrer snavset ikke ind og brænder ikke fast.
Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme.	Undgå korrosion.
Brug glasbradepanden ved kager med meget fugtigt fyld.	Ovnrummet bliver ikke så kraftigt tilsmudset.
Anvend egnede fade og beholdere ved stegning, f.eks. en stegegryde.	Ovnrummet bliver ikke så kraftigt tilsmudset.
Anvend Varmluft, når det er muligt.	Tilsmudsningen reduceres

## 16.2 Rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere 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.

Nye svampeklude indeholder rester fra fremstillingen.

- ▶ 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.

## 16.3 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 26
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.

## 16.4 Rengøring af apparatets front

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnens front.

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

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
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.

## 16.5 Rengøring af betjeningsfelt

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige betjeningsfeltet.

- Rengør aldrig betjeningsfeltet med meget væde.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Rengør betjeningsfeltet med en mikrofiberklud eller en blød fugtig klud.
3. Tør efter med en blød klud.

## 16.6 Rengøring af ovndørens rude

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovndørens glasruder.

- Brug ikke en glasskraber.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
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.

## 16.7 Rengøring af håndtag

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Rengør håndtaget med varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp.

**Bemærk:** Hvis der kommer afkalkningsmiddel på håndtaget, skal det tørres af med det samme. Ellers kan der opstå pletter, som ikke senere kan fjernes.

3. Tør efter med en blød klud.

## 16.8 Rengøring af dørtætning

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige dørtætningen.

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

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Rengør dørtætningen med varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.
3. Tør efter med en blød klud.

## 16.9 Rengøring af flader af rustfrit stål

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring.
3. Tør efter med en blød klud.
4. Kontroller dørtætningens placering efter rengøringen.

## 16.10 Rengøre ovnrum

### BEMÆRK!

Ukorrekt rengøring kan beskadige ovnrummet.

- Anvend ikke ovnrensespray, skurende midler eller andre aggressive ovnrensemidler.

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
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.

## 16.11 Rengøring af tilbehør

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Fastbrændte madrester kan opløses med en fugtig rengøringsvamp 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.

## 16.12 Rengøring af selvrensede flader

Bagsiden af ovnrummet er forsynet med en selvrensede katalytisk belægning. Stænk fra stegning og bagning bliver opsugt af denne belægning og nedbrudt under driften af apparatet. Derfor er det ikke nødvendigt at rengøre dette område.

### BEMÆRK!

Ovnrens beskadiger de selvrensede flader.

- Brug ikke ovnrens på de selvrensede flader. Hvis der alligevel skulle komme ovnrens på disse flader, skal det straks duppes af med vand og en svamp. Gnid ikke, og brug ikke skurende rengøringsmidler.

**Krav:** Ovnrummet er afkølet.

- Fjern brunlige eller hvidlige rester med vand og en blød svamp.

**Bemærk:** Under driften kan der danne sig rødlige pletter på fladerne. Det er ikke rust, men rester af levnedsmidler. Pletterne udgør ingen sundhedsfare og reducerer ikke de selvrensede fladers renssevne.

## 16.13 Rengøring af opsamlingsbeholder

### BEMÆRK!

Stærk varme kan beskadige opsamlingsbeholderen.

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

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Brug varmt opvaskevand og en rengøringsvamp til rengøring af opsamlingsbeholderen.
3. Skyl den grundigt med rent vand.
4. Tør efter med en blød klud.
5. Lad opsamlingsbeholderen tørre med åbent låg.
6. Gnid lågets tætning tør.

## 16.14 Rengøring af vandbeholder

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Brug varmt opvaskevand og en rengøringssvamp til rengøring af vandbeholderen.
3. Skyl den grundigt med rent vand.
4. Tør efter med en blød klud.
5. Tøm vandbeholderen, og lad den tørre med åbent låg.
6. Gnid lågets tætning tør.

## 16.15 Rengøring af beholderrum

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Tør altid beholderrummet af efter brug.

## 16.16 Rengøring af dampåbninger i ovnrum

1. Følg anvisningerne om rengøringsmidlerne.  
→ Side 26
2. Rengør dampåbningerne i ovnrummet med varmt opvaskevand, en rengøringssvamp eller en blød opvaskebørste.


---

# 17 Rengøringsfunktion

Brug rengøringsfunktionerne til rengøring af apparatet.

## 17.1 Afkalkning

For at bevare apparatet funktionsdygtigt skal det afkalke regelmæssigt.

Hyppigheden for afkalkning afhænger af vandhårdheden og af antallet af damptilberedninger. Apparatet viser med  i displayet, når der kun kan tilberedes 5 gange mere eller derunder med damp. Hvis afkalkningen ikke udføres, kan der ikke længere indstilles drift med damp.

Afkalkningen varer i alt ca. 32 minutter. Afkalkningen består af to automatiske trin.

- Afkalkning, varighed ca. 31 minutter
- Skylning efter afkalkning, varighed ca. 1 minut

Af hygiejniske grunde skal afkalkningen gennemføres fuldstændigt.

Hvis afkalkningen afbrydes, kan der ikke længere indstilles drift med damp. Der skal udføres en skylning, før apparatet er klar til brug igen.

### Start afkalkning

Afkalkningen af apparatet tager ca. 31 minutter.


#### BEMÆRK!



Ikke-anbefalede afkalkningsmidler kan beskadige apparatet

- ▶ Anvend kun det flydende afkalkningsmiddel, som er anbefalet af os. Afkalkningens indvirkningstider er afpasset efter dette afkalkningsmiddel.

Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.

- ▶ Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

1. Vælg  med funktionsvælgeren.
- ✓ I displayet vises varigheden af afkalkningen. Varigheden kan ikke ændres.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
4. Sæt den tømte opsamlingsbeholder helt ind på plads.
5. Tag vandbeholderen ud.
6. Bland vand og afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske.
  - Bland 250 ml vand og 50 ml flydende afkalkningsmiddel til en afkalkningsvæske, eller opløs en afkalkningstablet, vægt 18 g, i 5 minutter i 250 ml vand.
7. Hæld afkalkningsvæsken i vandbeholderen, og sæt den helt ind på plads.

8. Luk beholderpanelet.
9. Tryk på 
  - ✓ Apparatet bliver afkalket.
  - ✓ Den resterende varighed tælles ned i displayet.
  - ✓ Når afkalkningen er afsluttet, lyder der et signal. Apparatet er på pause.
10. Åbn beholderpanelet.
11. Tag opsamlingsbeholderen ud, tøm den, og sæt den ind igen.
12. Tag vandbeholderen ud, skyl den grundigt, fyld den med frisk vand, og sæt den ind igen.
13. Luk beholderpanelet.
14. Tryk på 
  - ✓ Apparatet skyller automatisk to gange. Når skylningen er afsluttet, lyder der et signal.

**Bemærk:** Overhold blandingsforholdet mellem vand og afkalkningsmiddel.

Afkalkningsmiddel, flydende (bestillingsnummer 00311680): Blandingsforhold 1:5, bland 50 ml afkalkningsmiddel med 250 ml vand.

Afkalkningstabletter (bestillingsnummer 00312002): Opløs en afkalkningstablet, vægt 36 g, i 5 minutter i 500 ml vand.


## 17.2 Skylning

Hvis dampfunktionen ikke har været anvendt i længere tid, skal apparatet afkalke og skylles.

For at holde apparatet rent kan der pumpes vand gennem rørsystemet. Apparatet lader derefter vandet løbe ned i opsamlingsbeholderen.

**Bemærk:** Efter skylningen kan der befinde sig løsevæske kalkpartikler i opsamlingsbeholderen. Dette er normalt og påvirker ikke funktionen.

### Udførelse af skylning

1. Vælg  med funktionsvælgeren.
- ✓ I displayet vises programmets varighed. Varigheden af programmet kan ikke ændres.
2. Åbn beholderpanelet.
3. Tag opsamlingsbeholderen ud, og tøm den.
4. Sæt den tømte opsamlingsbeholder helt ind på plads.
5. Tag vandbeholderen ud, og tøm den for eventuelle vandrest.
6. Skyl vandbeholderen grundigt, og fyld den op med rent vand.
7. Sæt vandbeholderen helt ind.
8. Luk beholderpanelet.

**9.** Tryk på ▷/□.

✓ Der bliver pumpet vand gennem rørene.

✓ Varigheden tælles ned i displayet.

✓ Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.

## 18 Afhjælpning af fejl

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

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

Forkert udførte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.

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

Forkert udførte 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.

### 18.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	<p>Netledningens stik er ikke sat i kontakten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tilslut apparatet til strømnettet.</li> </ul>
	<p>Sikringen i sikringsskabet er udløst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.</li> </ul>
	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.</li> </ul>
	<p>Funktionsfejl</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå sikringen i sikringsskabet fra.</li> <li>2. Slå sikringen til igen efter ca. 10 sekunder.</li> <li>✓ Hvis der er tale om en enkeltstående fejl, slettes meddelelsen.</li> <li>3. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 31</li> </ol>
	<p>Døren er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.</li> </ul>
I displayet lyser ☹, og apparatet kan ikke indstilles.	<p>Børnesikring er aktiveret.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk gentagne gange på ☹, til ☹ slukkes.</li> </ul>
Ovnbelysning fungerer ikke.	<p>LED-lampe er defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.</li> </ul>
I displayet blinker 12:00, og symbolet ⌚ lyser.	<p>Strømforsyning er afbrudt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil klokkeslættet igen. → "Indstille klokkeslæt", Side 24</li> </ul>
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises en varighed.	<p>Der er ikke trykket på ▷/□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk på ▷/□.</li> </ul>
Mikrobølgeovnen fungerer ikke.	<p>Døren er ikke lukket helt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, om der er madrester eller fremmedlegemer i klemme i døren.</li> </ul> <p>Der er ikke trykket på ▷/□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryk på ▷/□.</li> </ul>
Madretterne opvarmes langsommere end normalt.	<p>Mikrobølgeeffekten er indstillet for lavt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil en højere mikrobølgeeffekt. → Side 15</li> </ul> <p>Der er stillet en større mængde mad i ovnen end normalt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Indstil en længere varighed. Den dobbelte mængde kræver den dobbelte tid.</li> </ul>

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Madretterne opvarmes langsommere end normalt.	Retterne er koldere end normalt. ▶ Vend retten eller omrør retten ind i mellem.
Mikrobølgedriften bliver afbrudt.	Apparatet har en fejl. ▶ Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.
Apparatet opvarmes ikke, i displayet blinker et kolon.	Demotilstand er aktiveret i Grundindstillingerne. 1. Afbryd apparatet fra strømforsyningsnettet ved at slå sikringen i sikringskabet kortvarigt fra. 2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstanden i grundindstillingerne → Side 25.
Symbolerne for vandbeholder og opsamlingsbeholder blinker permanent.	Teknisk problem 1. Kontroller, at vandbeholderen og opsamlingsbeholderen er sat helt ind i de pågældende beholderrum. 2. Kontakt kundeservice, hvis symbolerne fortsat blinker permanent. <b>Bemærk:</b> Apparatet kan fortsat anvendes med undtagelse af dampfunktionen.
Den varme luft eller damp kommer ud over døren.	Ingen fejl. Apparatets køleventilator kører. ▶ Ingen handling nødvendig. Ventilatoren fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at driften er afsluttet. Ventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.
Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at driften er afsluttet.	Apparatet skal køles, efter at driften er afsluttet. ▶ Ingen handling nødvendig. Ventilatoren fortsætter med at køre et kort stykke tid, efter at driften er afsluttet. Ventilatoren beskytter apparatet mod overophedning.
Køleventilatoren kører, når døren er åben.	Apparatet skal køles under driften, og når driften er afsluttet. ▶ Ingen handling nødvendig. Alle ovnfunktioner bliver stoppet, når døren åbnes.
Dampen er ikke synlig ved drift med varmluft og grill-kombinationsdrift.	Dampen er ikke synlig i alle temperaturområder. Jo varmere dampen er, desto mindre synlig er den. ▶ Ingen handling nødvendig.
Opsamlingsbeholderen er tom efter drift med damp.	Ved normal drift med damp og drift kombineret med damp bliver kondensvandet opsamlet fra glaspladen i bunden og den grå drypende i bundpladen. Det når ikke frem til opsamlingsbeholderen. ▶ Ingen handling nødvendig. Opsamlingsbeholderen bruges kun i forbindelse med skylning og afkalkning, ikke til den normale drift med damp og drift i kombination med damp.
Der er hvide kalkpartikler i opsamlingsbeholderen.	Under skylningen eller afkalkningen frigøres der fine kalkpartikler fra boileren. 1. Kontroller indstillingen af vandets hårdhedsgrad. 2. Udfør afkalkning med de angivne intervaller. ▶ Afkalk maskinen som beskrevet i brugsanvisningen til din maskine.
Lavt vandforbrug ved kombinationsdrift. Især ved kombinationsdrift med 3 funktioner.	Ved kombinationsdrift med damp, og især ved kombinationsdrift med 3 funktioner, kan det ske, at der kun frigives meget små dampmængder. Det betyder, at der kun forbruges lidt vand i friskvandsbeholderen. ▶ Ingen handling nødvendig.

## 18.2 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Meddelelse E0532 vises i displayet	Snavs på betjeningsfeltet kan medføre, at et touch-felt bliver permanent aktiveret. 1. Sluk for apparatet. 2. Rengør betjeningsfeltet. 3. Tænd for apparatet igen. ▶ Kontakt kundeservice, hvis denne fejl opstår igen umiddelbart efter, at apparatet tændes.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Meddelelse E5005 vises i displayet	<p>Dampfunktionen er blevet aktiveret flere gange ved tom vandbeholder.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller, at vandbeholderen er fyldt op med koldt vand og er sat helt ind i beholderrummet, når dampfunktionen anvendes igen.</li> <li>▶ Kontakt kundeservice, hvis fejlen opstår igen.</li> </ul>

## 19 Bortskaffelse

### 19.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

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

## 20 Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

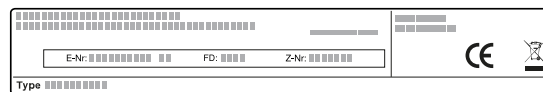
Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse D. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af faguddannet personale, der er uddannet til dette.

### 20.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

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

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



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

## 21 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.

### 21.1 Fremgangsmåde

Her beskrives trin for trin den bedste fremgangsmåde for at kunne udnytte de anbefalede indstillinger optimalt. Der findes anvisninger om mange retter med oplysninger og tips om, hvordan apparatet bedst anvendes og indstilles.

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

→ "Programautomatik", Side 20

1. Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnrummet inden anvendelsen.
2. Vælg en ret i de anbefalede indstillinger.
3. Læg retten i egnet fad. Anvend det service og tilbehør, som er angivet i de anbefalede indstillinger.

Brug kun fade og tilbehør, som er egnet til tilberedningsmåden.

→ "Mikrobølgeegnede fade og tilbehør", Side 14

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

4. **Tip** Hvis der skal tilberedes mængder, der afviger fra mængderne i tabellerne, skal der for den dobbelte mængde indstilles ca. den dobbelte varighed. Indstillingsværdierne gælder for isætning af retten i en kold ovn.

Ved visse retter er forvarmning nødvendig, og dette er anført i tabellen. Sæt først retten og tilbehøret i ovnen, når forvarmningen er afsluttet.

Nogle retter bliver bedre, hvis de bages i flere trin. De er angivet i tabellen.

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

Indstil ved mikrobølgedrift den længste angivne tid, og kontroller retten efter den korteste angivne tid. Kontroller forinden, at vandbeholderen er fyldt ved anvendelse af damp.

Indstil apparatet svarende til de anbefalede indstillinger.

De angivne temperaturer og tider i tabellerne afhænger af madvarens kvalitet, temperatur og beskaffenhed. Derfor er der angivet indstillingsområder. Prøv først med de laveste værdier. Om nødvendigt kan der indstilles en højere værdi næste gang.

5. Sæt retten ind i ovnrummet i den angivne rillehøjde.

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

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

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

**⚠ 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.

Sluk for apparatet, når retten er færdig.

## 21.2 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

### Kondensdannelse

Der kan dannes meget vanddamp i ovnrummet under tilberedning af madvarer.

Eftersom apparatet er meget energieffektivt, trænger der kun lidt varme ud under driften. På grund af den store temperaturforskel mellem det indvendige i ovnrummet og apparatets udvendige dele kan der dannes kondensvand på ovndøren, betjeningsfeltet eller på forsiden af tilstødende køkkenskabe. Det er normalt og skyldes fysiske forhold, at der dannes kondensvand. Hvis apparatet forvarmes, eller døren åbnes med forsigtighed, reduceres kondensdannelsen.

Tilberedning med dampunderstøttelse eller med en ovnfunktion med damp medfører, at der dannes meget vanddamp i ovnrummet. Tør ovnrummet af, når det er kølet af.

### Bageforme

Vi anbefaler anvendelse af bageforme af mørkt metal for et optimalt tilberedningsresultat.

Forme af lyst metal, keramik og glas forlænger bagetiderne, og bagværket bliver ikke så jævnt bagt.

Hvis der skal anvendes forme af silikone, skal producentens angivelser om egnethed til damp og mikrobølger kontrolleres, og producentens vejledninger og opskrifter skal bruges som vejledning. Silikoneforme er ofte mindre end normale forme. Derfor kan mængder og angivelser i opskrifterne afvige.

### Bagepapir

Anvend kun bagepapir, som egner sig til den valgte temperatur. Klip bagepapiret til, så det passer i størrelsen.

**⚠ ADVARSEL – Brandfare!**

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

## 21.3 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Akrylamid er sundhedsskadeligt og opstår, når korn- og kartoffelprodukter tilberedes ved meget høj varme.

Ret	Tip
Generelt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</li> <li>▪ Retterne må ikke bruges alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</li> <li>▪ Steg store og tykke stykker. De indeholder mindre akrylamid.</li> </ul>
Bagværk og småkager	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstil temperaturen til 180 °C ved Varmluft.</li> <li>▪ Smør bagværk og småkager med æg eller æggeblomme. Det reducerer dannelsen af akrylamid.</li> </ul>
Pommes frites i ovn	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fordel pommes frites jævnt og i ét lag på pladen.</li> <li>▪ Bag mindst 400 g pommes frites pr. plade for at undgå udtørring.</li> </ul>

## 21.4 Tips om optøning og opvarmning

Følg disse tips for optøning og opvarmning for at opnå et godt resultat.

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.
Efter udløb af varigheden skal retten være færdigtilberedt i midten, men ikke overophedet ved kanten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør rundt i retten af og til.</li> <li>▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt og en længere varighed.</li> </ul>
Efter optøning skal fjerkræ eller kød ikke være delvist tilberedt på ydersiden og stadig være frosset i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Vend større mængder flere gange under optøningen.</li> </ul>
Retten må ikke blive for tør.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Indstil en kortere varighed.</li> <li>▪ Dæk retten til.</li> <li>▪ Tilsæt mere væske.</li> </ul>








## 21.5 Tips om optøning og opvarmning med mikrobølger

Her er nogle tips til hjælp, hvis optøning og opvarmning med mikrobølger ikke bliver som ønsket.

Emne	Tip
Der findes ingen indstillingsangivelse til den aktuelle fødevaremængde.	Forlæng eller reducer tilberedningstiden. Tommelfingerregel: Dobbelt mængde = næsten dobbelt så lang tid - halv mængde = halvdelen af tiden
Retten er blevet tør.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer tilberedningstiden.</li> <li>Eller:</li> <li>▪ Vælg en lavere mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Dæk retten til, og til-sæt mere væde.</li> </ul>
Efter udløbet af tiden er retten ikke tøet op, er ikke varm eller er ikke færdig.	Forlæng tilberedningstiden.
Når tilberedningstiden er udløbet, er retten for varm ved kanten men er ikke færdig i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør rundt i retten af og til.</li> <li>▪ Indstil en lavere mikrobølgeeffekt og en længere varighed næste gang.</li> </ul>
Efter optøningen er fjerkræet eller kødet varmt på ydersiden, men det er ikke tøet op i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vælg en lavere mikrobølgeeffekt næste gang.</li> <li>▪ Vend større mængder flere gange under optøningen.</li> </ul>

## Anbefalede indstillinger for optøning

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølgetrin i W	Varighed i min.
Hele stykker kød, med og uden ben, 800 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Hele stykker kød, med og uden ben, 1000 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Hele stykker kød, med og uden ben, 1500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Kød i stykker eller skiver, 200 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Kød i stykker eller skiver, 500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vend retten flere gange.

<sup>2</sup> Skil kødstykkerne fra hinanden, når de vendes.

<sup>3</sup> Frys retterne ned i flade portioner.

<sup>4</sup> Fjern det allerede optøede kød.

<sup>5</sup> Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes.

<sup>6</sup> Fjern optøningsvæden.

<sup>7</sup> Vend retten for hver 20 minutter.

<sup>8</sup> Skil optøede dele fra hinanden.

<sup>9</sup> Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

<sup>10</sup> Fjern emballagen helt.

<sup>11</sup> Optø kun kager uden glasur, fløde, gelatine eller creme.
























<sup>12</sup> Skil de enkelte kagestykker ad.

## 21.6 Optøning

Apparatet kan bruges til optøning af dybfrostretter.

### Optøning af retter

- Sæt de frosne fødevarer på ovnbunden i et fad uden låg.  
Sarte områder, som f.eks. kyllingelår og -vinger eller fedtkanten på stege, kan dækkes til med små stykker alufolie. Folien må ikke berøre apparatets vægge.
- Start driften.  
Når halvdelen af optøningstiden er gået, kan alufolien tages af.
- 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.
- Vend retterne eller rør rundt en til to gange.  
Store stykker skal vendes flere gange.
- Lad de optøede madvarer hvile yderligere i ca. 10 til 60 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.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølgeovn i W	Varighed i min.
Kød i stykker eller skiver, 800 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Hakket kød, blandet, 200 g <sup>3</sup>	Fad uden låg	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Hakket kød, blandet, 500 g <sup>3</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Hakket kød, blandet, 800 g <sup>3</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Fjerkræ eller fjerkræstykker, 600 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Fjerkræ eller fjerkræstykker, 1200 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
And, 2000 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gås, 4500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Fiskefilet, fiskekotelet eller -skiver, 400 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Fisk, hel, 300 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisk, hel, 600 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Grøntsager, f.eks. ærter, 300 g	Fad uden låg	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Grøntsager, f.eks. ærter, 600 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Frugt, f.eks. hindbær, 300 g	Fad uden låg	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Frugt, f.eks. hindbær, 500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Smør, optøning, 125 g <sup>10</sup>	Fad uden låg	0		90	6-8
Smør, optøning, 250 g <sup>10</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Brød, helt, 500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Brød, helt, 1000 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Tørkager, f.eks. rørekager, 500 g <sup>11,12</sup>	Fad uden låg	0		90	10-15
Tørkager, f.eks. rørekager, 750 g <sup>11,12</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarrkage, 500 g <sup>11</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kage, fugtigt fyld, f.eks. frugtkage, kvarrkage, 750 g <sup>11</sup>	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Vend retten flere gange.

<sup>2</sup> Skil kødstykkerne fra hinanden, når de vendes.

<sup>3</sup> Frys retterne ned i flade portioner.

<sup>4</sup> Fjern det allerede optøede kød.

<sup>5</sup> Skil optøede dele fra hinanden, når de vendes.

<sup>6</sup> Fjern optøningsvæden.

<sup>7</sup> Vend retten for hver 20 minutter.

<sup>8</sup> Skil optøede dele fra hinanden.

<sup>9</sup> Rør forsigtigt rundt i retten af og til.

<sup>10</sup> Fjern emballagen helt.

<sup>11</sup> Optø kun kager uden glasur, fløde, gelatine eller creme.

<sup>12</sup> Skil de enkelte kagestykker ad.

## 21.7 Opvarmning

Apparatet kan bruges til opvarmning af retter.

### Opvarmning af dybfrostretter

#### **⚠ 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. Tag færdigretter ud af emballagen, og læg dem i et mikrobølgeegnet fad.

2. Fordel retterne fladt i fadet.  
Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Læg ikke madvarerne over hinanden.
3. Tildæk retterne med et egnet låg, en tallerken eller en specialfolie til mikrobølger.
4. Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet.
5. Start driften.
6. Vend retterne eller rør rundt 2-3 gange.  
De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
7. Lad de opvarmede retter hvile yderligere i 2-5 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes.

### Anbefalede indstillinger til opvarmning af dybfrostretter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølgetrin i W	Varighed i min.
Suppe, dybfrost, 400 g	Fad med låg	0		600	8-15
Gryderet, dybfrost, 500 g	Fad med låg	0		600	8-13
Gryderet, dybfrost, 1000 g	Fad med låg	0		600	20-25
Menu, tallerkenret, færdigret med 2-3 komponenter, dybfrost, 300-400 g	Fad med låg	0		600	11-15
Kødskiver eller kødstykker i sauce, f.eks. gullasch, dybfrost, 500 g	Fad med låg	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Kødskiver eller kødstykker i sauce, f.eks. gullasch, dybfrost, 1000 g	Fad med låg	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratin, f.eks. lasagne, cannelloni, dybfrost, 450 g	Fad med låg	0		600	10-15
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, dybfrost, 250 g <sup>2</sup>	Fad med låg	0		600	2-5
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, dybfrost, 500 g <sup>2</sup>	Fad med låg	0		600	8-10
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder, dybfrost, 300 g <sup>3</sup>	Fad med låg	0		600	8-10
Grøntsager, f.eks. ærter, broccoli, gulerødder, dybfrost, 600 g <sup>3</sup>	Fad med låg	0		600	14-17
Spinat med fløde, dybfrost, 500 g <sup>4</sup>	Fad med låg	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Skil kødstykkerne fra hinanden under omrøringen.

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

<sup>3</sup> Hæld vand i fadet, så bunden er dækket.

<sup>4</sup> Tilbered retten uden tilsætning af vand.

<sup>5</sup> Rør rundt i retten af og til.

### Opvarmning af retter

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

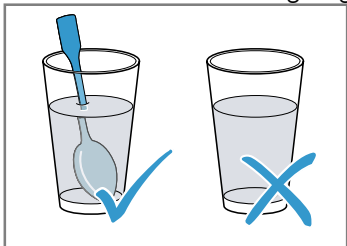
Opvarmede levnedsmidler afgiver varme. Servicet kan blive meget varmt.

► 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. Flade retter bliver hurtigere tilberedt end høje. Læg ikke madvarerne over hinanden.
3. Tildæk retterne med et egnet låg, en tallerken eller en specialfolie til mikrobølger, når dette er angivet i tabellen.
4. Stil fade og beholdere på bunden af ovnrummet. Sæt fadet eller beholderen i glasbradepanden i rillehøjde 3, og fyld vandbeholderen, hvis dampfunktionen skal aktiveres.
5. Start driften.
6. Vend retterne, eller rør rundt flere gange. De enkelte dele af retterne kan blive opvarmet med forskellig hastighed.
7. Kontroller temperaturen.
8. Lad de opvarmede retter hvile yderligere i 2-5 minutter ved stuetemperatur, så temperaturen udlignes.

### **Anbefalede indstillinger for opvarmning**

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Babymad, f.eks. sutteflasker med mælk, 150 ml <sup>1</sup>	Fad uden låg	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Drikkevarer, 200 ml <sup>4</sup>	Fad uden låg	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Drikkevarer, 500 ml <sup>4</sup>	Fad uden låg	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Suppe, 2 kopper, à 175 g	Fad uden låg	0		600	-	3-4
Suppe, 4 kopper, à 175 g	Fad uden låg	0		600	-	6-8
Fisk eller kødstykker i sauce, 500 g <sup>7</sup>	Fad med låg	0		600	-	7-10
Menu, tallerkenret, færdigret med 2-3 komponenter, 400 g	Fad uden låg	0	+	360	3	9-14
Gryderet, 400 g	Fad med låg	3		600	-	6-8
Gryderet, 800 g	Fad med låg	0		600	-	8-11
Grøntsager, 150 g	Fad uden låg	3	+	360	3	3-5
Grøntsager, 300 g	Fad uden låg	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Opvarm babymad uden sut eller låg.

<sup>2</sup> Retten skal altid omrystes godt efter opvarmningen.

<sup>3</sup> Kontroller altid temperaturen.

<sup>4</sup> Sæt en ske i glasset.

<sup>5</sup> Alkoholiske drikke må ikke overophedes.

<sup>6</sup> Kontroller retten ind i mellem.

<sup>7</sup> Skil de enkelte stykker kød fra hinanden.

## 21.8 Kager, småt bagværk og brød

Der kan bages kager, småt bagværk og brød i apparatet.

Hævning af dej: Dæk dejfadet til med folie eller med et klæde, stil fadet på ovnbunden, og indstil varmluft 40 °C.

### Tilberedningsanvisninger til bagning kombineret med mikrobølger

- Ved bagning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade.
- Ved kombineret drift kan de almindelige bageforme af metal bruges.

### Tilberedningsanvisninger for bagning med dampunderstøttelse

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

- Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandet bliver brugt op, fortsætter tilberedningen af retten med den indstillede ovnfunktion uden tilførsel af damp.

### Tilberedningsanvisninger for dybfrostprodukter

- Tag retten helt ud af emballagen.
- Fjern is fra retten.  
Anvend ikke stærkt overisede dybfrostprodukter.
- Dybfrostprodukter kan være forbagt ujævnt. Den ujævne forbagning elimineres ikke af bagningen.

### Tilberedningsanvisninger for brød og rundstykker

#### BEMÆRK!

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.
- Brug dampfunktionen sammen med varmluft.
- Indstillingsværdierne for brøddej gælder både for dej på bageplade og for dej i en firkantet form.

### Anbefalede indstillinger for kager i form

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølge-trin i W	Varighed i min.
Rørekage, enkel	Ringform, kransform eller firkantet form	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Rørekage, fin, f.eks. sandkage	Ringform, kransform eller firkantet form	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Nøddekage	Springform Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tærtbund af rørt kagedej	Lagkageform	1		160-170	-	35-45
Lagkagebund, 3 æg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Frugt- eller kvarktærte af mørdej	Springform Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Frugtkage, fin, rørt kagedej	Spring- eller randform	1		170-190	90	30-45
Madtærter, f.eks. quiche eller løgtærte	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

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

### Anbefalede indstillinger for kager på bageplade

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Rørekage med tørt fyld	Glasbradepan-de	2		160-170	-	-	30-40
Gærkage med saftigt fyld, f.eks. gærdej med æblekagedrys	Glasbradepan-de	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Fletbrød af 500 g mel	Glasbradepan-de	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølgeovn i W	Damptrin	Varighed i min.
Strudel med frugtfyld, forbagt, dybfrost	Glasbradepande	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glasbradepande	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, forbagt, dybfrost	Rist	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, forbagt, dybfrost	Rist	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Anbefalede indstillinger for småt bagværk og småkager

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Småkager	Glasbradepande	2		150-170	20-35
Marengs	Glasbradepande	2		100	90-120
Makroner	Glasbradepande	2		110	35-45
Bagværk af butterdej	Glasbradepande	2		170-180	35-45

### Anbefalede indstillinger for brød og rundstykker

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Damptrin	Varighed i min.
Brød, 1 kg	Glasbradepande	1		1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 30-45
Brød, 1,5 kg	Firkantet form	0		1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 40-50
Rundstykker, f.eks. af hvedemel	Glasbradepande	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Toastbrød, 12 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Toastbrød, 4 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Toast, gratinret, 2-4 skiver	Rist + Glasbradepande	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Tips om bagning




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

Emne	Tip
Der dannes gnister mellem formen og risten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, at formen er ren udvendig.</li> <li>▪ Placer formen et andet sted i ovnrummet.</li> <li>▪ Bag videre uden mikrobølger, og forlæng bagetiden.</li> </ul>

Emne	Tip
Sådan undersøges det, om bagværket er gen-nembagt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stik en tynd træpind i bagværket på det højeste sted. Hvis der ikke hænger dej ved træpinden, er bagværket færdigt.</li> </ul>

Emne	Tip
Bagværket falder sammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brug de angivne ingredienser, og følg tilberedningsanvisningerne i opskriften.</li> <li>▪ Anvend mindre væske. Eller:</li> <li>▪ Reducer bagetemperaturen med 10 °C, og forlæng bagetiden.</li> </ul>
Bagværket er hævet godt på midten, men er lavere langs kanten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smør kun springformen i bunden.</li> <li>▪ Efter bagningen kan bagværket forsigtigt løsnes med en kniv.</li> </ul>
Småt bagværk klæber sammen ved bagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sørg for, at der er minimum 2 cm afstand mellem hvert stykke bagværk. Så er der plads nok til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive bagt hele vejen rundt.</li> </ul>
Bagværket er for lyst over det hele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller rillehøjde og tilbehør.</li> <li>▪ Forøg bagetemperaturen. Eller:</li> <li>▪ Forlæng bagetiden.</li> </ul>
Bagværk i form bliver for mørkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Placer bageformen i midten.</li> </ul>
Bagværket er for mørkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> </ul>
Bagværket er ikke jævnt bagt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen.</li> <li>▪ Klip bagepapiret til, så det passer.</li> <li>▪ Placer bageformen i midten.</li> <li>▪ Form små stykker bagværk til ensartet størrelse og tykkelse.</li> </ul>

### Anbefalede indstillinger for gratiner og gratiner

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølge-trin i W	Varighed i min.
Søde tærter, f.eks. kvarktærte med frugt, 1,5 kg	Gratinform	0		130-150	180	25-35
Pikant tærte med forkogte ingredienser, f.eks. pastatærte, 1 kg	Gratinform	0		180-190	600	12-17
Pikant gratin af rå ingredienser, f.eks. kartoffelgratin, 1,1 kg	Gratinform	0		170-180	600	20-30

Emne	Tip
Kagen er ikke gennem-bagt i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reducer bagetemperaturen, og forlæng bagetiden.</li> <li>▪ Tilsæt mindre væske. Ved kager med fugtigt fyld:</li> <li>▪ Forbag bunden.</li> <li>▪ Drys den bagte bund med mandler eller rasp.</li> <li>▪ Læg fyldet på bunden.</li> </ul>
Bagværket løsner sig ikke, når det vendes ud af formen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lad kagen køle af i 5 - 10 minutter efter bagningen.</li> <li>▪ Frigør forsigtigt kagens rand med en kniv.</li> <li>▪ Vend kagen igen, og læg flere gange et vådt, koldt klæde over formen.</li> <li>▪ Smør formen ved den næste bagning, og drys med rasp.</li> </ul>

## 21.9 Tærter og gratiner

Der kan tilberedes tærter og gratiner med apparatet.

### Tilberedningsanvisninger for tærter og gratiner

- Tilberedningstiden for en gratin eller tærte afhænger af fadets størrelse og gratinens / tærtens højde. Anvend en gratinform med en højde på 4 til 5 cm til tærter og gratiner. I et smalt, højt fad skal retten tilberedes i længere tid, og overfladen bliver mørkere.
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade.
- Overhold de angivne rillehøjder.
- Lad tærter og gratiner hvile i ovnen i 5 minutter, efter at der er slukket for ovnen.

## 21.10 Fjerkræ, kød og fisk

Der kan tilberedes fjerkræ, kød og fisk med apparatet.

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning i fad

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

Hvis meget varmt glas stilles på et vådt eller koldt underlag, kan det springe.

- ▶ Stil altid varmt glasservice på en tør varmebriks.
- Brug kun fade, som er egnede til den pågældende anvendelse.  
Fade af glas er mest velegnet.  
Kontroller, at der er plads til fadet eller formen i ovnrummet.
- Blanke stegegryder af rustfrit stål eller aluminium er ikke egnede til anvendelse med mikrobølger.  
Ved konventionel anvendelse reflekterer blanke stegegryder varmen som et spejl og er derfor kun begrænset egnede.  
Fjerkræ, kød og fisk bliver tilberedt langsommere og bliver mindre brunt.  
Vælg en højere temperatur og en længere tilberedningstid ved konventionel tilberedning.
- Følg anvisningerne fra servicets producent.

#### Fad uden låg

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

#### Fad med låg

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

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning kombineret med mikrobølger

- Ved tilberedning kombineret med mikrobølger kan tilberedningstiden forkortes væsentligt.
- Tilberedningstiden med mikrobølger afhænger af rettens samlede vægt.  
Hvis der skal tilberedes en anden mængde end den angivne mængde, gælder følgende tommelfingerregel: "Den dobbelte mængde kræver næsten den dobbelte tilberedningstid".
- Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade.
- Bradepander af metal eller en Römertopf stegesko er kun velegnet til stegning uden mikrobølger.

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning med dampunderstøttelse

- Bestemte retter bliver mere sprøde med dampunderstøttelse. Overfladen bliver blank, og de udtørres mindre.
- Brug et fad uden låg.
- Brug varmebestandige fade, der kan tåle damp.
- Aktiver dampunderstøttelsen, som angivet i tabellen.
- Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandet bliver brugt op, fortsætter tilberedningen af retten med den indstillede ovnfunktion uden tilførsel af damp.

### Tilberedningsanvisninger for dampning i dampbeholderen

- I modsætning til dampunderstøttelse bliver kødet tilberedt mere skånsomt ved funktionen dampning, men får ingen sprød svær. Det bliver særlig saftigt.
- Som en smagsvariant kan kødstykkerne brunes inden dampningen, derved reduceres tilberedningstiden. Større stykker kræver en længere tilberedningstid. Selv store stykker kød skal ikke vendes.
- Læg fjerkræ, kød eller fisk, der skal dampes, i dampbeholderen i glasbradepanden, og sæt den ind i rillehøjde 3.
- Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt. Der vises en meddelelse om dette i displayet.

### Tilberedningsanvisninger for grillning

#### **BEMÆRK!**

Syreholdige madvarer kan beskadige risten

- ▶ Læg ikke syreholdige madvarer direkte på risten, f.eks. frugt eller grillmad, som er marineret i syreholdig marinade.
- Hold ovndøren lukket under grillningen. Grill aldrig med åben ovndør.
- Læg grillmaden direkte på risten. Sæt glasbradepanden ind under risten. Derved bliver dryp af fedt opsamlet.
- Tilbered grillstykker med så vidt muligt ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige.
- Vend grillstykkerne med en grilltang. Hvis der stikkes i kødet med en gaffel, løber der saft ud, og kødet bliver tørt.
- Kød skal først saltes efter grillningen. Salt trækker væde ud af kødet.

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

#### **Oplysning til personer med nikkelallergi**

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

#### **Anbefalede indstillingsværdier**

- Indstillingsværdierne gælder for isætning af stegeklart fjerkræ, kød eller fisk uden fyld med køleskabstemperatur i en kold ovn.
- I tabellen findes angivelser for fjerkræ, kød og fisk sammen med en foreslået vægt. Ved tilberedning af fjerkræ, kød eller fisk med en højere vægt skal den laveste temperatur under alle omstændigheder anvendes. Ved flere stykker beregnes tilberedningstiden ud fra vægten af det tungeste stykke. De enkelte stykker skal have nogenlunde samme størrelse.
- Tilbered grillstykker med så vidt muligt ensartet tykkelse og vægt. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige.
- Jo større fjerkræet, kødstykket eller fisken er, desto lavere temperatur og længere tilberedningstid.
- Vend fjerkræet, kødet eller fisken, når dette er angivet i indstillingstabellen.



**Tilberedningsanvisninger for fjerkræ**

- Prik huller i skindet under vingerne ved stegning af and eller gås. Så kan fedtet løbe af.
- Skær ridser i skindet ved andebryst.
- Vend ikke andebryst.
- Hvis fjerkræ skal vendes, skal det først tilberedes med brystsiden hhv. skindsiden nedad.

**Tilberedningsanvisninger for kød**

- Smør eventuelt magert kød med fedtstof, eller læg baconstrimler på.
- Ved stegning af magert kød skal der tilsættes lidt væske. Glasfadets bund skal være dækket med lidt væske.
- Rids sværen over kryds i rudemønster.
- Når stegen er færdig, skal den hvile yderligere 10 minutter med lukket ovndør i den slukkede ovn. Så fordeles kødsaften bedre. Pak eventuelt stegen ind i alufolie. Den anbefalede hviletid er ikke indeholdt i den angivne stegetid.

- Stegning og grydestegning i fad er mere komfortabelt. Stegen er lettere at tage ud af ovnen i fadet, og saucen kan tilberedes direkte i fadet.
- Mængden af væde afhænger af kødets art, fadets materiale og om der bruges låg. Ved tilberedning af kød i en emaljeret eller mørk stegegryde skal der bruges lidt mere væske end ved fad af glas.
- Under stegningen fordamper væsken i fadet. Tilsæt om nødvendigt med forsigtighed lidt mere væske.
- Afstanden mellem kød og låg skal være mindst 3 cm. Kødet kan hæve lidt.
- Kødet kan om ønsket brunes forinden. Tilsæt vand, vind, eddike eller lignende til stegefonden. Bunden af fadet skal være dækket med 1-2 cm væske.

**Tilberedningsanvisninger for fisk**

- En hel fisk skal ikke vendes.
- Hvis fisken skal tilberedes på risten, skal risten forinden smøres med lidt olie, så er fisken lettere at løsne bagefter.
- Det kan ses, at fisken er færdigtilberedt, når rygfinnen let kan løsnes.

**Anbefalede indstillinger for fjerkræ**

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Kylling, hel, kogt, 1,3 kg	Fad med låg	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Kylling, hel, stegt, 1,3 kg,	Fad uden låg	0	++	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Kyllingestykker, f.eks. kvarte kyllinger, 800 g	Fad uden låg	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Andebryst, 500 g	Rist + Glasbradepande	3+2	++	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Gåsebryst, gåselsår, 700-900 g	Fad uden låg	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

<sup>2</sup> Lægges med brystsiden opad.

<sup>3</sup> Vend ikke retten.

<sup>4</sup> Lad retten trække i 5 minutter.

<sup>5</sup> Prik huller i skindet.

<sup>6</sup> Lægges med skindsiden opad.

<sup>7</sup> Brug et højt fad uden låg.

**Anbefalede indstillinger for kød**

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Oksegrydesteg, 1 kg	Fad med låg	0	+	160-170	-	180	-	80-90
Roastbeef, engelsk, 1,5 kg	Fad uden låg	0	+	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

<sup>2</sup> Lad til sidst retten hvile i 10 minutter.

<sup>3</sup> Rids sværen.

<sup>4</sup> Vend ikke retten.

da Sådan lykkes det

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølge-trin i W	Damp-trin	Varighed i min.
Oksesteaks, 2-3 cm tykke, 2-3 stk. à 200 g	Rist + Glasbradepande	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Svinekød uden svær, f.eks. nakke, 750 g	Fad uden låg	0	++	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Svinekød med svær, f.eks. skulder, 1 kg <sup>3</sup>	Fad uden låg	0	++	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Svinemørbrad, 500-600 g	Fad uden låg	0	+	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Svinenakkesteaks, 2-3 cm tykke, 2-3 stk. à 120 g	Rist + Glasbradepande	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillpølser, 4-6 stk. à 150 g	Rist + Glasbradepande	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Forloren hare, 750 g	Fad uden låg	0	++	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

<sup>2</sup> Lad til sidst retten hvile i 10 minutter.

<sup>3</sup> Rids sværen.

<sup>4</sup> Vend ikke retten.

### Anbefalede indstillinger for fisk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølge-trin i W	Damp-trin	Varighed i min.
Fiskefilet, fersk, 400 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	-	3	15-17
Fiskefiletstykker, dybfrost, 400 g	Fad med låg	3		-	-	-	3	18-20
Fiskefiletstykker, dybfrost, 800 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	-	3	23-25
Fiskefilet, gratineret, 500 g	Fad uden låg	0	+	-	3	600	-	10-15
Fiskekoteletter, 2-3 stk. à 150 g	Rist + Glasbradepande	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, f.eks. foreller, 2-3 stk. à 300 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	-	3	18-22

### Tips om stegning og grydestegning

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

Emne	Tip
Stegen er for mørk, og sværen er sveden visse steder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, om der er valgt korrekt rillehøjde.</li> <li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li> <li>▪ Reducer stegetiden.</li> </ul>

Emne	Tip
Stegen er for tør.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller, om der er valgt korrekt rillehøjde.</li> <li>▪ Vælg en lavere temperatur.</li> <li>▪ Reducer stegetiden.</li> </ul>

Emne	Tip
Stegens svær er for tynd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forøg temperaturen. Eller:</li> <li>Tænd kort for grillen efter stegetidens afslutning.</li> </ul>
Stegeskyen er sveden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vælg et mindre fad.</li> <li>Tilsæt mere væske under stegningen.</li> </ul>
Stegeskyen er for lys og for vandet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vælg et større fad, så der fordamper mere væske.</li> <li>Tilsæt mindre væske under stegningen.</li> </ul>
Kødet bliver svedent under grydestegningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller, at fad og låg passer sammen og er tætsluttende.</li> <li>Reducer temperaturen.</li> <li>Tilsæt mere væske under grydestegningen.</li> </ul>








## 21.11 Grøntsager og tilbehør

Der kan tilberedes grøntsager og tilbehør med apparatet.

### Tilberedningsanvisninger for mikrobølger

- Anvend et mikrobølgeegnet fad med låg.

### Anbefalede indstillinger for grøntsager og tilbehør

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Artiskokker, hele, rå	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	3	35-40
Bladspinat, rå, 250 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	3	5-7
Blomkål, hel, rå	Glasbradepande + Dampbeholder	2		-	-	3	28-35
Broccoli, hel, rå, 500 g	Glasbradepande + Dampbeholder	2		-	-	3	20-23
Brocolibuketter, dybfrost, 500 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		-	-	3	14-16
Grøntsager, rå, 250 g	Fad med låg	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Grøntsager, rå, 500 g	Fad med låg	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Rør rundt i retten af og til.

- Anvend et højt fad med låg til tilberedning af ris, og tilsæt vand, som angivet i tabellen.

### Tilberedningsanvisninger for dampning

- Anvend glasbradepanden og dampbeholderen til dampning.
- Bemærk angivelserne af stykkernes størrelse i indstillingstabellen. Ved mindre stykker reduceres tilberedningstiden, ved større stykker forøges den.
- Råvarernes kvalitet og mørhed påvirker også tilberedningstiden. Derfor er de anførte indstillingsværdier kun vejledende.
- Fordel altid madvarerne jævnt i fadet. Hvis lagene har forskellig højde, bliver tilberedningen ikke ensartet.
- Læg ikke for mange lag trykfølsomme madvarer oven på hinanden i dampbeholderen.
- Fyld vandbeholderen op til markeringen "MAX". Hvis vandbeholderen løber tør under driften, bliver driften afbrudt. Der vises en meddelelse om dette i displayet.

### Tilberedningsanvisninger for couscous

- Tilsæt vand eller væske i det angivne forhold. Tilsæt væsken i forholdet 1:2, for eksempel 100 g couscous pr. 200 ml væske.

da Sådan lykkes det

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Mikrobølge-trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Majskolber, rå, 2 stk.	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	25-35
Blandede grøntsager, dybfrost, 250 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	12-15
Gulerødder, i skiver, dampet, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	18-20
Porrer i ringe, rå, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	10-12
Grønne bønner, rå, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	18-20
Rødbede, hel, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	50-60
Asparges, grønne, 250 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	10-15
Squash, i skiver, dampet, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	12-14
Kartofler, i kvar-te, 250 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	28-30
Kartofler, i kvar-te, 500 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	30-32
Kartofler, i kvar-te, 750 g	Glasbradepan-de + Dampbeholder	3		-	-	3	32-35
Pommes frites, dybfrost	Glasbradepan-de	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, dybfrost	Glasbradepan-de	2		190-210	-	-	25-35
Kroketter, dybfrost	Glasbradepan-de	2		190-210	-	-	25-35
Ris, 125 g + 300 ml vand	Fad med låg	0		-	<b>1. 600</b> <b>2. 180</b>	<b>1. -</b> <b>2. -</b>	<b>1. 4-6</b> <b>2. 12-15</b>
Ris, 250 g + 500 ml vand	Fad med låg	0		-	<b>1. 600</b> <b>2. 180</b>	<b>1. -</b> <b>2. -</b>	<b>1. 6-8</b> <b>2. 15-18</b>
Couscous, 1:2	Glasbradepan-de	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Rør rundt i retten af og til.

## 21.12 Desserter

Der kan tilberedes desserter med apparatet.

### Tilberedningsanvisninger for mælkeris

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

### Anbefalede indstillinger for desserter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølge- trin i W	Damptrin	Varighed i min.
Flan caramel	Glasbradepande + Små souffléforme	3		-	3	40-50
Dampnudler	Glasbradepande	3		-	2	20-25
Mælkeris 1:2,5 <sup>1</sup>	Glasbradepande	3		-	3	30-40
Frugt, kompot, 500 g	Glasbradepande	3		-	3	9-12
Popcorn til mikrobølger, 1 pose à 100 g	Fad med låg	0		600	-	3-5
Desserter, f.eks. budding af pulver, 500 ml	Fad med låg	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tilsæt mælk i det angivne forhold.

<sup>2</sup> Rør rundt i retten af og til.

## 21.13 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.

### Bagning

Følg disse anvisninger ved bagning af prøveretterne.

- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.
- Følg anvisningerne om forvarmning i de anbefalede indstillinger. Indstillingsværdierne er angivet uden lynopvarmning.
- Brug først den laveste af de angivne temperaturer ved bagning.
- Sæt bageforme på risten.

### Anbefalede indstillinger for bagning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i min.
Sprøjtede småkager	Glasbradepande	2		160-170	30-35
Small cakes	Glasbradepande	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Lagkagebunde	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Æblekage med låg	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter.

### Tilberedning med mikrobølger

Følg disse anvisninger ved tilberedning af prøveretter med mikrobølger.

Anvend varmebestandige og mikrobølgeegnede fade.

### Anbefalede indstillinger for optøning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølge- trin i W	Varighed i min.
Optøning af kød, 500 g	Fad uden låg	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Anbefalede indstillinger for tilberedning med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølge- trin i W	Varighed i min.
Æggecreme, 1000 g	Fad uden låg	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Mikrobølgeovn i W	Varighed i min.
Sponge Cake, 475 g	Fad uden låg	0		600	8-10
Frikadelle, 900 g	Fad uden låg	0		600	20-25

#### Anbefalede indstillinger for tilberedning kombineret med mikrobølger

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Grilltrin	Mikrobølgeovn i W	Varighed i min.
Kartoffelgratin	Fad uden låg	0		-	1	360	25-32
Kage, 700 g	Fad uden låg	1		190-200	-	180	20-27
Kylling	Fad uden låg	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Lægges med brystsiden nedad.

<sup>2</sup> Anvend et højt fad med låg.

<sup>3</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

#### Dampning

Følg disse anvisninger ved dampning af prøveretter.

Sæt glasbradepanden med dampbeholderen ind i rillehøjde 3.

#### Anbefalede indstillinger for dampning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Damptrin	Varighed i min.
Ærter, dybfrost, 1000 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		3	-
Broccoli, rå, 300 g	Glasbradepande + Dampbeholder	3		3	10-12
Broccoli, rå, en beholder	Glasbradepande + Dampbeholder	3		3	16-18

#### Grillning

Følg disse anvisninger ved grillning af prøveretter.

- Sæt glasbradepanden ind under risten. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.
- De anbefalede indstillinger gælder for isætning af retter i ovnen uden forvarmning.

#### Anbefalede indstillinger for grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Ovnfunktion	Grilltrin	Varighed i min.
Toast, ristet	Rist	3		3	4-5
Beef burger, 12 stk.	Rist + Glasbradepande	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vend retten efter 1/2 af den samlede tilberedningstid.

## 22 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



## 22.1 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

- Sikkerheden under brugen er kun sikret, hvis apparatet er blevet monteret korrekt iht. montagevejledningen. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovenrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter på til 65 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag en dekora-tions- eller skabslåge. Der er fare for overophedning.
- Udfør udskæringerne i køkkenskabet, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

### ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

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

- ▶ Brug beskyttelseshandsker.

### ADVARSEL – Brandfare!

Anvendelse af en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere er farligt.

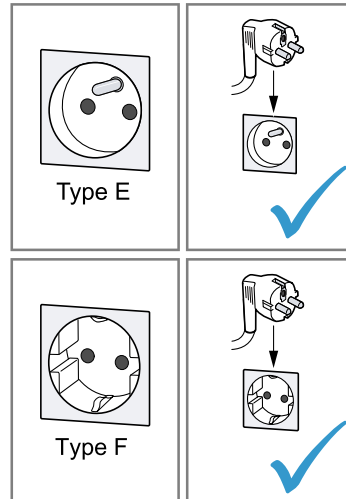
- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multi-stikdåser.

### ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

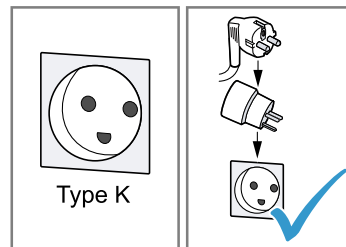
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 31.

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



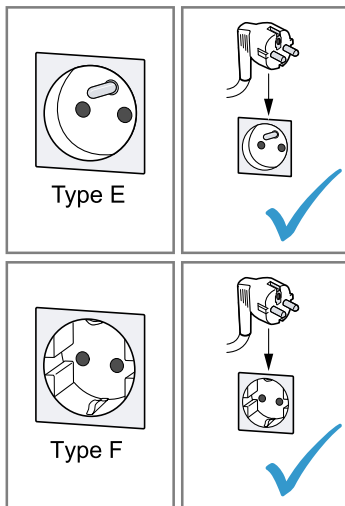
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



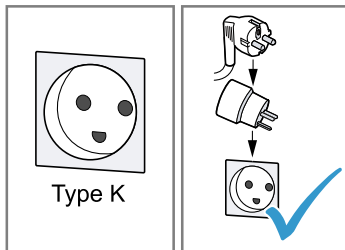
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabriktionsnummer (FD-Nr.)", Side 31

- ▶ 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.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



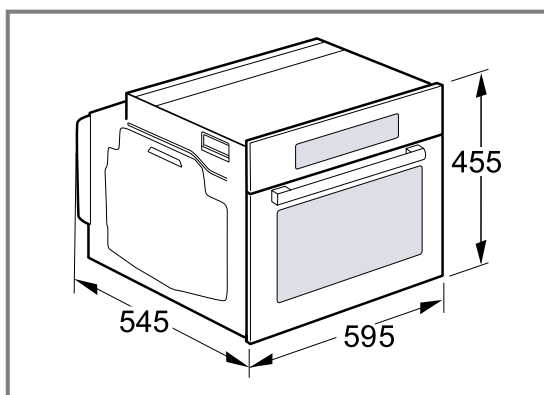
- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



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

## 22.2 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



## 22.3 Indbygningskabe

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

Kontroller, at der ikke er en bagvæg bag apparatet i indbygningsskabet. Der skal være en afstand på minimum 35 mm mellem væggen og skabets bund eller bagvæggen af skabet ovenover.

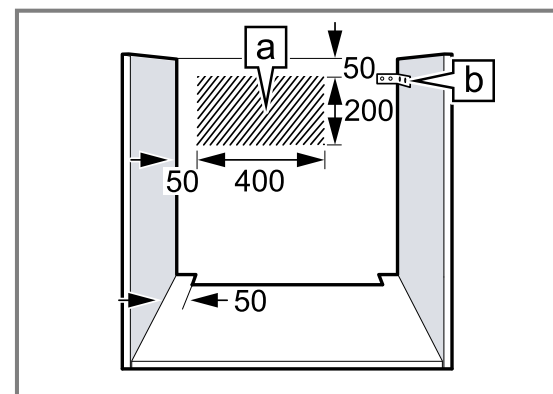
Sørg for, at der er en ventilationsåbning på 50 cm<sup>2</sup> på indbygningsskabets forside. Der skal skæres noget af sokkelpanelet til ventilationsåbningen, eller der skal anbringes et ventilationsgitter.

Sørg for, at indbygningsskabe uden ventilationsudskæring har en ventilationsåbning i den bagerste del af sidevæggene på 200 cm<sup>2</sup>.

Ventilationsspalten og indsugningsåbningerne må ikke dækkes til.

Sørg for, at stikdåsen til apparatet er placeret i det skraverede område **a** eller udenfor indbygningsrammen.

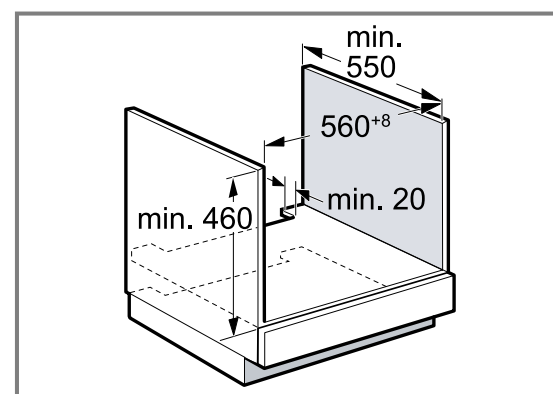
Skabe, der ikke er fastgjort, skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **b**.



## 22.4 Indbygning under bordplade

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande ved indbygning under en bordplade.

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

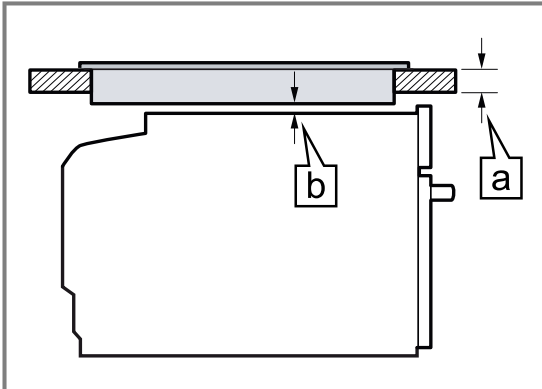


Bordpladen skal være fastgjort på indbygningsskabet.



## 22.5 Indbygning under en kogesektion

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



Den nødvendige mindsteafstand **b** bestemmer den krævede minimum-bordpladetykkelse **a**.

Kogesektionstype	<b>a</b> påsat i mm	<b>a</b> flugtende i mm	<b>b</b> i mm
Induktionskogesektion	48	49	5
Fuldflade-induktionskogesektion	58	59	5

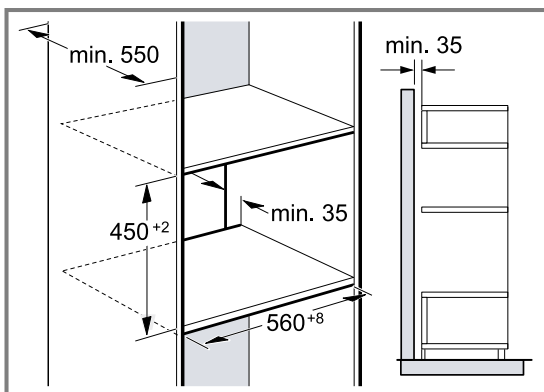
Følg montagevejledningen for kogesektionen.

**Bemærk:** Ikke egnet til indbygning under en gaskogesektion eller en el-kogesektion.

## 22.6 Indbygning i et højskab

Overhold indbygningsmålene og sikkerhedsafstandene for højskabe.

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



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

Apparatet må kun indbygges op til en højde, hvor tilbehøret stadig kan tages ud uden besvær.

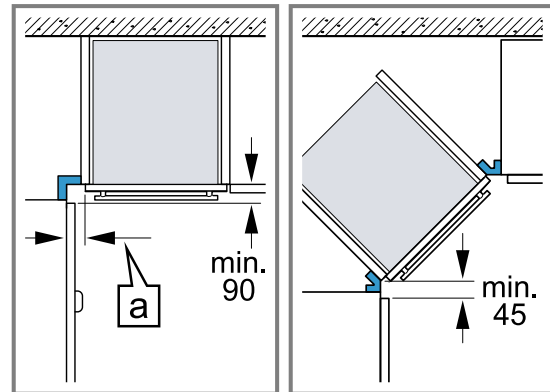
## 22.7 Kombination med en varmeskuffe

Monter først varmeskuffen. Overhold monteringsvejledningen for varmeskuffen.

Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet. Pas på ikke at beskadige varmeskuffens panel, når apparatet skydes ind på plads.

## 22.8 Indbygning i hjørne

Overhold indbygningsmål og sikkerhedsafstande for indbygning i hjørne.



Ved indbygning i et hjørne skal minimummålene overholdes, så apparatets dør stadig kan åbnes. Målet **a** afhænger af tykkelsen af skabsfronten og af håndtaget.

## 22.9 Elektrisk tilslutning

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!

Apparatet indeholder permanente magneter. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumsafstand på 10 cm til apparatet.
- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- For at undgå fare må en beskadiget tilslutningsledning kun udskiftes af producenten, af kundeservice eller af en person med sammenlignelige kvalifikationer.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

### Elektrisk tilslutning af apparatet

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

1. Sæt nettilslutningsledningens stik (til koldt apparat) ind i apparatet.  
Kontroller, at netstikket (til koldt apparat) er fast anbragt.
2. Sæt apparatets netstik ind i en stikdåse i nærheden af apparatet.

Efter indbygningen af apparatet skal nettilslutningsledningens netstik være frit tilgængeligt. Hvis nettilslutningsledningens netstik ikke er frit tilgængeligt, skal der monteres en alpolet afbryderanordning i den faste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

## Elektrisk tilslutning af apparat uden sikkerhedsstik

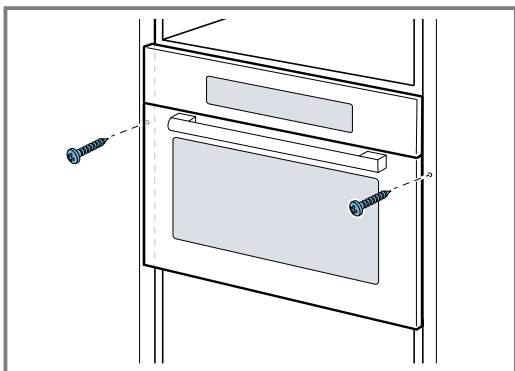
**Bemærk:** Apparatet må kun tilsluttes af autoriserede fagfolk. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser.

Der skal være monteret en afbryderanordning i den fæste elektriske installation, som opfylder de gældende installationsbestemmelser.

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

## 22.10 Indbygning af apparat

1. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.
2. Skyd apparatet helt ind.
3. Indjuster apparatet til vandret og centrer det.
4. Skru apparatet fast i køkkenskabet.



5. Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren.

**Bemærk:** Spalten mellem bordpladen og apparatet må ikke lukkes med en ekstra liste.

Der må ikke anbringes lister til varmebeskyttelse langs indbygningsskabets sidevægge.

## 22.11 Afmontage af apparat

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

# Sisällysluettelo

## KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus.....	51
2	Esinevahinkojen välttäminen .....	55
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	56
4	Tutustuminen .....	56
5	Varusteet .....	60
6	Ennen ensimmäistä käyttöä .....	61
7	Käytön perusteet.....	62
8	Mikroaaltouuni .....	63
9	Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö.....	65
10	Grilli .....	65
11	Höyry.....	66
12	Ohjelma-automatiikka.....	69
13	Aikatoiminnot .....	73
14	Lapsilukko .....	74
15	Perusasetukset .....	74
16	Puhdistus ja hoito .....	75
17	Puhdistustoiminto.....	77
18	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	78
19	Hävittäminen .....	80
20	Huoltopalvelu .....	80
21	Näin onnistut .....	81
22	ASENNUSOHJE.....	96
22.1	Turvallinen asennus .....	97



## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Yleisiä ohjeita

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

### 1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- 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 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

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

### 1.3 Käyttäjien rajoitukset

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 liitäntäjohton läheltä.

## 1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet", Sivu 60

### **⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa

kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

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

### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

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

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

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Laitteen luukku voi pongahtaa auki.

Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

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

### **⚠ VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

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

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

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
  - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

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

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- ▶ Käytä suojakäsineitä.

### **⚠ 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 viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → Sivu 80

**⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!**

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, on pysyteltävä vähintään 10 cm etäisyydellä laitteesta.

**⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

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

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

**1.5 Mikroaaltouuni**

LUE TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

**⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai 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 lämpimänäpito-pakkauksissa.
- ▶ Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa pakkauksissa ilman valvontaa.
- ▶ Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.
- ▶ Älä kuivaa elintarvikkeita mikroaaltouunissa.
- ▶ Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian

suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.

Ruokaöljy voi syttyä palamaan.

- ▶ Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

**⚠ VAROITUS – Räjähdyksivaara!**

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää helposti.

- ▶ Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

**⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.

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

Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti.

- ▶ Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa.
- ▶ Poista aina kansi tai tutti.
- ▶ Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen.
- ▶ Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruoan lapselle.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

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

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta.

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

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

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

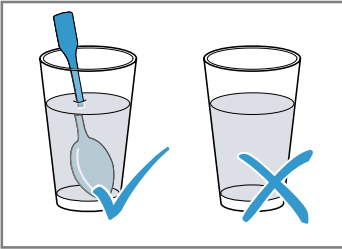
Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyyny, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja.

- ▶ 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 mikrookäyttöön soveltuvia astioita.

Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinäintiä. Laitte vaurioituu.

- ▶ Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- ▶ Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

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

Laitteessa on korkeajännitettä.

- ▶ Älä poista ulkokuorta.

### ⚠ **VAROITUS – Vakava terveysriski!**

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

- ▶ Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti.
- ▶ Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina.

→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 75

Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut.
- ▶ Korjauta laite vain huoltopalvelussa. Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa.
- ▶ Älä poista koskaan ulkokuorta.
- ▶ Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

## 1.6 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

### ⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.

Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.

- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunistä, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunistä varovasti ja käytä uunikintaita.

### ⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

## 2 Esinevahinkojen välttäminen

### 2.1 Yleistä

#### HUOMIO!

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

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ( $\geq 15$  % vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun). Uunitilan pohjalla oleva vesi aiheuttaa emalivaurioita, kun slaitetta käytetään lämpötiloissa yli  $120$  °C.
- ▶ Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä.
- ▶ Pyyhi vesi uunitilan pohjalta ennen kuin käytät laitetta.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Uunitilassa pitkän aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.
- ▶ Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

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

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

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

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.

### 2.2 Mikroaaltouuni

Noudata näitä ohjeita, kun käytät mikroaaltouunia.

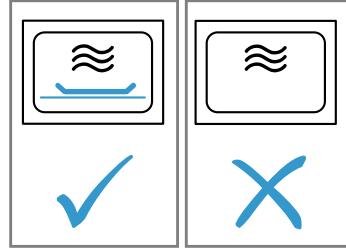
#### HUOMIO!

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

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

Alumiinivuokat 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 minutteja.
- ▶ Älä säädä mikroaaltotehoa liian korkeaksi.
- ▶ Käytä korkeintaan  $600$  W:n tehoa.
- ▶ Aseta popcorn-pussi aina lasilautaselle. Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita.
- ▶ Kun käytät grilliä, mikron ja uunin yhdistelmäkäyttöä tai kiertoilmaa, käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.

### 2.3 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

#### HUOMIO!

Silikonivuokat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.

- ▶ Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.

Tippuvat nesteet likaavat uunitilan pohjan.

- ▶ Kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai reiätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

- ▶ Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

## 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

### 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

### 3.2 Energiensäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

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

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

#### Huomautus:

Laite kuluttaa:

- valmiustilassa näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- valmiustilassa näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

## 4 Tutustuminen







### 4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.



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

#### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot. Toimintovalitsin on monissa laiteversioissa alas painettava. Kun käännät toimintovalitsimen nolla-asennossa toiminnon kohdalle, kestää muutamia sekunteja ennen kuin kyseinen toiminto on käytettävissä.

Symboli	Asetus	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite on kytketty pois päältä ja se on energiansäästötilassa.
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltokäytön valinta.
	Höyry	Uunitilaan johdetaan kuumaa höyryä.
	Kiertoilma	Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Grilli	Koko grillivastusten alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrilli	Puhallin kierrättää grillivastusten kuuman ilman ruokien ympärille.
	Kalkinpoisto	Tämä toiminto poistaa höyrystä kalkin ja pitää sen toimintakuntoisena.



Symboli	Asetus	Käyttö
	Huuhtelu	Höyrystinyksikön putket huuhdellaan vedellä. Suosittelemme käyttämään huuhtelutoimintoa aina höyrykäytön jälkeen.
	Ohjelmat	Useisiin ruokiin löydät jo ennalta ohjelmoidut asetukset.

## Kosketuskentät

Kosketuspainikkeet ovat kosketusherkkiä pintoja. Toiminnot valitaan koskettamalla painikkeita.

Symboli	Kosketuskenttä	Käyttö
	Mikroaaltouuni	Mikroaaltotehojen valinta tai mikroaaltotoiminnon kytkeminen grilli- tai höyrytoiminnon lisäksi.
	Höyry	Höyrytehon valinta höyrytoiminnon kytkeminen lisäksi johonkin uunitoimintoon.
	Ohjelmat	Ohjelmavalikon haku näyttöön ja ohjelman numeron asettaminen kiertovalitsimella.
	Aikatoiminnot	Aikatoimintojen valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Nopea esilämmitys/lapsilukko	Paina lyhyesti: pikaesilämmityksen aktivointi tai deaktivointi. Paina pitkään: lapsilukon aktivointi tai deaktivointi.
	Lämpötila/paino	Lämpötilan tai painon valinta ja säätäminen kiertovalitsimella.
	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen.


## Näyttö




Näytössä näet senhetkiset asetusarvot tai valintamahdollisuudet.  
Arvo, jota voit juuri nyt säätää, on korostettu.

Korostus osoitetaan kahdella pienellä nuolella asetettavan arvon yläpuolella ja alapuolella. Voit muuttaa korostettua arvoa suoraan kiertovalitsimella.

## Näytön osat

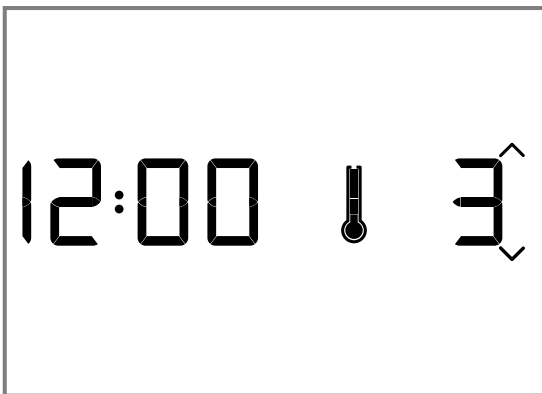
Seuraavasta löydät lyhyen selostuksen näytön eri osista.

Symboli	Nimi	Merkitys
	Hälytin	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika.
	Toiminta-aika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy toiminta-aika.
	Kellonaika	Kun symboli on merkittynä, näytössä näkyy kellonaika.
h:min	Tunnit/minuutit	Toiminta-aika näytetään tunteina ja minuutteina.
min:s	Minuutit/sekunnit	Toiminta-aika näytetään minuutteina ja sekunteina.
	Lapsilukko	Kun symboli palaa, lapsilukko on aktivoitu.

Symboli	Nimi	Merkitys
	Talteenottokaukalo	Symboli näyttää talteenottokaukalon tilan. Symboli palaa ja nuoli vilkkuu: <ul style="list-style-type: none"> <li>Talteenottokaukalo on paikallaan lokerossa.</li> <li>Talteenottokaukalo on täynnä.</li> <li>Tyhjennä talteenottokaukalo.</li> </ul> Symboli vilkkuu ja nuoli ei vilku: <ul style="list-style-type: none"> <li>Talteenottokaukalo ei ole paikallaan lokerossa.</li> <li>Työnnä talteenottokaukalo paikalleen lokeroon.</li> </ul> Symboli palaa ja nuoli ei pala: <ul style="list-style-type: none"> <li>Talteenottokaukalo on paikallaan lokerossa.</li> <li>Muuta toimenpidettä ei tarvita.</li> </ul>
	Vesisäiliö	Symboli näyttää vesisäiliön tilan. Symboli palaa ja nuoli vilkkuu: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vesisäiliö on paikallaan lokerossa.</li> <li>Vesisäiliö on tyhjä.</li> <li>Täytä vesisäiliö.</li> </ul> Symboli vilkkuu ja nuoli ei vilku: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vesisäiliö ei ole paikallaan lokerossa.</li> <li>Työnnä vesisäiliö paikalleen lokeroon.</li> </ul> Symboli palaa ja nuoli ei pala: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vesisäiliö on paikallaan lokerossa.</li> <li>Muuta toimenpidettä ei tarvita.</li> </ul>
»	Pikakuumennus	Kun symboli palaa, pikakuumennus on aktivoitu.
	Kalkinpoisto	Kun symboli palaa, laitteesta on poistettava kalkki.

## Lämpötilanäyttö

Lämpötilanäytössä näkyy kuumenemisen eteneminen.



Sininen lämpömittari oikealla aikanäytön vieressä näyttää, että laite kuumenee. Kun uunitoiminto on asetettu, lämpömittari täytyy neljässä vaiheessa siniseksi uunitilan kuumenemisen mukaan. Grilliä ja höyryä käytettäessä lämpömittari palaa heti kokonaan sinisenä. Mikroaaltokäytön yhteydessä lämpömittari ei pala. Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun lämpömittari palaa kokonaan sinisenä.

Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

## Yötila

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

## Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä. Useimmissa valintalistoisissa, esimerkiksi ohjelmien kohdalla, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen kohta. Eräiden valintalistojen kohdalla, esimerkiksi toiminta-aika, kierrä kiertovalitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvo on saavutettu.

## 4.2 Käyttötavat

Valikko on jaettu eri käyttötapoihin.




Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.
Mikroaaltouuni	Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeasti.
Höyry	Ruokien valmistaminen höyryn avulla. Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja höyrytehoja.

Käyttötapa	Käyttö
Mikroaalto-yhdistelmäkäyttö	Voit kytkeä höyry- tai grillitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltokäytön.
Höyry-yhdistelmäkäyttö	Voit kytkeä mikroaaltokäytön tai grillitoiminnon lisäksi käyttöön höyrytoiminnon.

Käyttötapa	Käyttö
Puhdistus	Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: kalkinpoisto ja huuhtelu
Perusasetukset	Perusasetusten muuttaminen. → "Perusasetukset", Sivu 74

### 4.3 Uunitoiminnot

Tästä löydät yhteenvedon uunitoiminnoista. Saat suosituksia uunitoimintojen käytöstä.

Symboli	Nimi	Lämpötila / tehot	Käyttö
	Grilli	Grillaustehot: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = pieni teho</li> <li>■ 2 = keskiteho</li> <li>■ 3 = täysi teho</li> </ul>	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi.
	Kiertoilma	40 °C 100-230 °C	Hiivataikinan nostatus, kermakakkujen sulatus. Leipomiseen tai paistamiseen yhdellä tasolla.
	Kiertoilmagrilli	100-190 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen.

**Huomautus:** Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotuslämpötilan. Voit ottaa ehdotuslämpötilan käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

### 4.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

#### Uunivalo

Uunitilan valo palaa aina käytön aikana. Kun laitteen toiminto päättyy, laite kytkeytyy pois päältä. Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdistessa. Uunitilan valo kytkeytyy n. 15 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä.

#### Jäähdytyspuhallin

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

#### HUOMIO!

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumentumisen.

► Älä peitä tuuletusaukkoja.

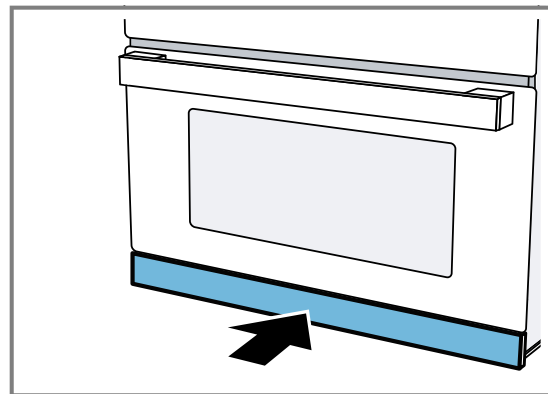
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin. Kun laitetta käytetään mikrokäyttöllä, laite ei kuumene, mutta jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

#### Kondenssivesi

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

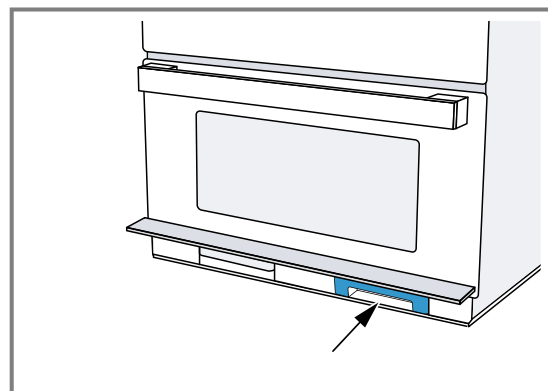
### 4.5 Säiliön etulevy

Säiliön etulevy sijaitsee laitteen luukun alapuolella. Sen kautta päästään käsiksi talteenottokaukaloon ja vesisäiliöön.

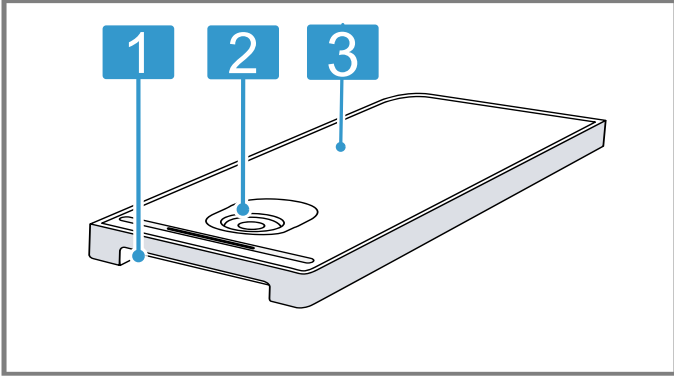


### 4.6 Vesisäiliö

Vesisäiliö sijaitsee oikealla säiliön etulevyn takana.



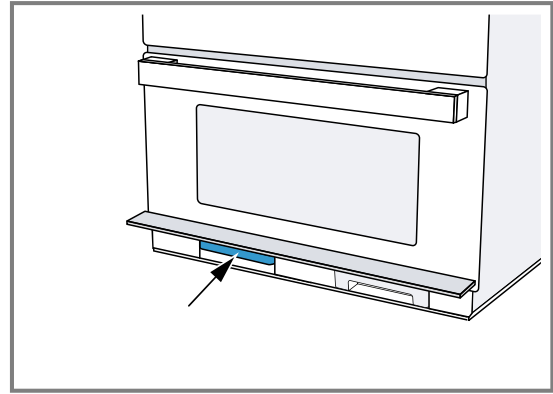
Kun käytät höyrytoimintoa, täytä vesisäiliö vedellä.  
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 67



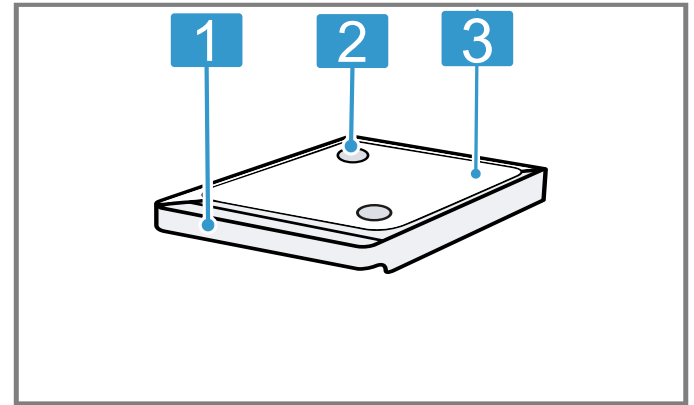
- 1 Kädensija poistamista ja paikalleen asettamista varten
- 2 Aukko täyttämistä ja tyhjennystä varten
- 3 Säiliön kansi

#### 4.7 Talteenottokaukalo

Talteenottokaukalo sijaitsee vasemmalla säiliön etulevyn takana.



Tyhjennä talteenottokaukalo ennen puhdistustoimintojen suorittamista sekä niiden jälkeen.



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

## 5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ritilä uunitoiminnolla leipomista ja paistamista varten.</li> <li>Ritilä esim. pihvien, makkaroiden tai paahtoleipien grillaamiseen</li> <li>Ritilä laskualustana, esim. uunivuolille</li> </ul>
Lasipannu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ruokien kypsennykseen</li> <li>Roiskesuojaksi, kun grillataan suoraan ritilällä</li> <li>Soveltuu mikrokäyttöön</li> </ul>
Höyrykypsennysastia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riisin, perunoiden ja vihannesten kypsennykseen</li> <li>Aseta höyrykypsennysastia lasipannuun, kun haluat kypsentää höyryllä tai höyryllä yhdessä mikroaaltokäytön kanssa</li> <li>Aseta elintarvikkeet suoraan höyrykypsennysastiaan</li> </ul>

## 5.1 Lisävarusteet

Laitteen mukana on lisävarusteita laitteen mallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Paistiritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ritilä paistamista varten</li> <li>Aseta paistiritilä jalat alaspäin lasipannuun</li> <li>Näin rasva ja lihanesteet tippuvat lasipannuun</li> <li>Ei sovellu mikroaaltokäyttöön eikä höyrykäyttöön</li> </ul>

## 5.2 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

siemens-home.bsh-group.com

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

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

### Lasinen paistovuoka

Käyttö

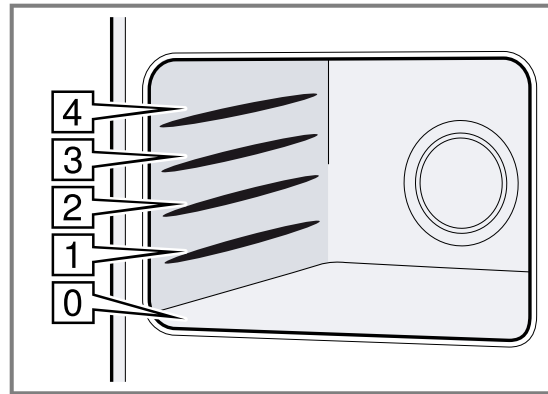
- Haudutettavat ruoat
- Paistokset

### 5.3 Kannatinkorkeudet

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta.

Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin. Aseta varuste ohjaimen ja työnnä se kokonaan uuniin.

Uunitilan pohja, korkeudella 0, sopii erityisesti mikroaaltokäyttöön. Mikroaaltoteho on parhaimmillaan uunitilan pohjassa. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.



## 6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöön ottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

### 6.1 Kellonajan asettaminen

Kun laite otetaan käyttöön, aikanäyttö on korostettuna. Näytössä vilkkuu 12:00 ja ☹ palaa.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.

2. Paina ☹.

✓ Kellonaika on asetettu.

### 6.2 Veden kovuuden asettaminen

#### Vaatimukset

Ennen kuin asetat veden kovuuden, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

Laite on kytketty pois päältä.

1. Pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.

✓ Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.

2. Paina ☹ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy 005.

3. Valitse veden kovuus kiertovalitsimella.

**Huomautus:** Jos vesijohtoveden kovuustaso on 3 tai 4, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

**Ohje:** Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "erittäin kova". Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

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

4. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä ☹ painettuna muutaman sekunnin ajan.

## 6.3 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

**Vaatus:** Uunitilassa ei ole pakkausmateriaalijäämiä, varusteita tai muita esineitä.

1. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.
4. Aseta toimintovalitsimella ☹.
5. Aseta kiertovalitsimella 180 °C.
6. Paina ▷/□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
7. Kytke laite tunnin kuluttua pois päältä valitsemalla ▷/□.
8. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.
9. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.

## 6.4 Varusteiden puhdistaminen

- ▶ Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

# 7 Käytön perusteet

## 7.1 Laitteen kytkeminen päälle

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

**Huomautus:** Voit tehdä lapsilukon asetukset vain laitteen ollessa pois päältä. Eräät näytöt näkyvät näytössä myös, kun laite on kytketty pois päältä. Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pitkään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## 7.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

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

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

**Huomautus:** Kohdassa

→ "Perusasetukset", Sivu 74 voit määrittää, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

## 7.3 Käyttötavan säätäminen

**Vaatus:** Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Valitse toimintovalitsimella käyttötapa. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
2. Paina ▷/□.
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.

## 7.4 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
- ✓ Näyttöön ilmestyy ehdotuslämpötila.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Paina ▷/□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ LED ▷/□ palaa.
- ✓ Lämpötilanäyttö täyttyy.

**Huomautus:** Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana.

Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut uunitoiminnosta riippuen normaaleja.

Toiminnon kuluessa et voi asettaa lämpötilaa arvoon 40 °C.

## 7.5 Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.
2. Paina ☹, kunnes |→| on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina ▷/□.
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
- ✓ ▷/□ palaa.
- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

## 7.6 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
- ✓ ▷/□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina ▷/□.
- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
- ✓ ▷/□ palaa.

## 7.7 Toiminnon keskeyttäminen



Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

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

## 7.8 Pikakuumennus

Pikakuumennuksella laite saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti. Käytä pikakuumennusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C.

Pikakuumennus on mahdollista näillä uunitoiminnoilla:

- Kiertoilma 
- Kiertoilmagrilli 


**Huomautus:** Kiertoilmalle 40 °C ei pikakuumennustoimintoa voida käyttää.

### Pikakuumennuksen aktivointi

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.


2. Paina .

- ✓ Näytössä palaa .

3. Paina .

- ✓ Laite alkaa kuumentua.

✓  palaa.


- ✓ Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu merkkiäni.  sammuu.

4. Laita ruoka uuniin.

Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

### Pikakuumennuksen keskeyttäminen

▶ Paina .

- ✓  näytössä sammuu.

- ✓ Laite käy asetetulla uunitoiminnolla ja lämpötilalla edelleen.

**Huomautus:** Pikakuumennus deaktivoituu automaattisesti viimeistään 15 minuutin kuluttua.

## 7.9 Automaattinen turvakatkaisu

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

Laite kytkeytyy 9 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

# 8 Mikroaaltouuni

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

## 8.1 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lasi</li> <li>■ Keraaminen lasi</li> <li>■ Posliini</li> <li>■ Lämmönkestävä muovi</li> <li>■ Kokonaan lasitettu keramiikka ilman säröjä</li> </ul>	Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi. Mikroaallot eivät vaurioita kuumuutta kestäviä astioita.
Metalliset aterimet	<b>Huomautus:</b> 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. <b>Ohje:</b> Jos valmistaja takaa astian soveltuvuuden mikrokäyttöön, voit käyttää astiaa.

## 8.2 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 maksimiteholle.

3. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
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.

### 8.3 Mikroaaltotehot

Tästä löydät yhteenvedon mikroaaltotehoista ja niiden käytöstä.

Mikroaaltoteho watteina	Käyttö
90	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatus.
180	Ruokien sulatus ja jatkokypsennys.
360	Lihan ja kalan kypsentäminen tai hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittäminen.
600	Ruokien kuumennus ja kypsennys.
1000	Nesteiden kuumennus.

#### Huomautukset

- Laite ehdottaa jokaiselle mikroaaltoteholle toiminta-ajan. Voit ottaa tämän käyttöön tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.
- Maksimi mikroaaltoteho on tarkoitettu vain nesteiden kuumentamiseen. Mikroaaltoteho lasketaan laitteen suojaamiseksi ensimmäisten minuuttien aikana portaittain tehoon 600 W. Maksimiteho on käytettävissä jäähtymisajan jälkeen.

#### Ehdotetut arvot

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

### 8.4 Aika-asetusten aikavälit

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

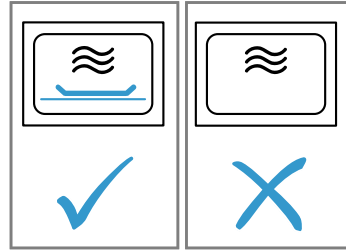
Toiminta-aika	Aikaväli
0-1 minuuttia	5 sekuntia
1-3 minuuttia	10 sekuntia
3-15 minuuttia	30 sekuntia
15 minuuttia - 1 tunti	1 minuutti
1 tunti - 1 tunti 30 minuuttia	5 minuuttia

### 8.5 Mikroaaltokäytön säätäminen

#### HUOMIO!

Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.

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



1. Noudata turvallisuusohjeita → *Sivu 53* ja aineellisten vahinkojen välttämistä koskevia ohjeita → *Sivu 55*.
2. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
  - ✓ Laite on käyttövalmis. Näytössä näkyy ehdotusarvona suurin sallittu mikroaaltoteho .
3. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
  - ✓ Näytössä on merkittynä mikroaaltoteho, ja näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.
4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
  - ✓ Voit muuttaa toiminta-ajan kiertovalitsimella milloin tahansa toiminnon aikana.
  - ✓ Toiminta-aika kuluu ja mikrotoiminto käynnistyy.
  - ✓ LED ▷/□ palaa.

**Huomautus:** Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa mikrotoiminnon ja kuuluu äänimerkki.

### 8.6 Toiminta-ajan asettaminen

1. Aseta käyttötapa.
2. Paina , kunnes on korostettuna.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
4. Paina ▷/□.
  - ✓ Laite alkaa kuumentua.
  - ✓ ▷/□ palaa.
  - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

### 8.7 Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

**Huomautus:** Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Jos lisäät mikroaaltotoiminnon vasta käynnistyksen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.

### 8.8 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
  - ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
  - ✓ ▷/□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina ▷/□.
  - ✓ Laite jatkaa toimintoa.
  - ✓ ▷/□ palaa.




## 8.9 Toiminnon keskeyttäminen




Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

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

## 8.10 Uunitilan lämmittäminen ja kuivaaminen

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

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

5. Paina kaksi kertaa .
- ✓  on merkittynä näytössä.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla /□.
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja päättyy 15 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku 1 - 2 minuutiksi, jotta vesihöyry pääsee poistumaan.





## 8.11 Uunitilan kuivaaminen käsin

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



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

# 9 Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Voit yhdistää mikroaaltotoiminnon kaikkiin uunitoimintoihin ja höyrytoimintoon. Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö on mahdollista seuraavien uunitoimintojen kanssa:




-  Höyry
-  Kiertoilma
-  Grilli
-  Kiertoilmagrilli

Poikkeukset:


-  Mikroaaltoteho 1000 W
-  Kiertoilma 40 °C


## 9.1 Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Kytke uunitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltouuni.





1. Aseta toimintovalitsin yhdistämiseen soveltuvan uunitoiminnon kohdalle.
- ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo lämpötilalle.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Aseta haluamasi mikroaaltoteho painamalla .
- ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo toiminta-ajalle.
4. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
5. Käynnistä toiminto valitsemalla /□.
- ✓ Toiminta-aika kuluu ja toiminto käynnistyy.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ /□ palaa.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa toiminnon ja kuuluu äänimerkki.

## 9.2 Mikroaaltotehon muuttaminen

- ▶ Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.

**Huomautus:** Kun näppäät kenttää useita kertoja, tehotasot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle teholle. Jos lisäät mikroaaltotoiminnon vasta käynnistykseen jälkeen, laite pysähtyy taukoa varten. Käynnistä toiminto valitsemalla /□.

## 9.3 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina /□ tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
- ✓ /□ vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina /□.
- ✓ Laite jatkaa toimintoa.
- ✓ /□ palaa.

## 9.4 Toiminnon keskeyttäminen


Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.


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

# 10 Grilli

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

## 10.1 Grillin säätäminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
2. Aseta kiertovalitsimella grillausteho.
- ✓ Näytössä näkyy grillausteho.
3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

4. Käynnistä toiminto valitsemalla /□.
- ✓ Laite alkaa kumentua. Kuumennuksen jälkeen ovat vähäiset lämpötilavaihtelut normaaleja.
- ✓ Koko lämpötilanäyttö palaa.





**Huomautus:** Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

## Grillaustehot

Käytettävissäsi ovat seuraavat grillaustehot.

Grillausteho	Ruokalajit
1 (pieni teho)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Korkeat paistokset</li> <li>▪ Kohokkaat</li> </ul>
2 (keskimääräinen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matalat paistokset</li> <li>▪ Kala</li> </ul>
3 (täysi teho)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Makkarat</li> <li>▪ Paahtoleipä</li> </ul>

## 10.2 Toiminta-ajan asettaminen





1. Aseta käyttötapa.
  2. Paina , kunnes  on korostettuna.
  3. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
  4. Paina .
- ✓ Laite alkaa kuumentua.
  - ✓  palaa.
  - ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

## 10.3 Grillaustehon muuttaminen

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

- ▶ Muuta grillaustehoa kiertovalitsimella.
- ✓ Toiminta-aika ei muutu.

## 10.4 Toiminnon pysäyttäminen

1. Paina  tai avaa laitteen luukku.
  - ✓ Laite pysäyttää toiminnon.
  - ✓  vilkkuu.
2. Sulje laitteen luukku.
3. Paina .
  - ✓ Laite jatkaa toimintoa.
  - ✓  palaa.

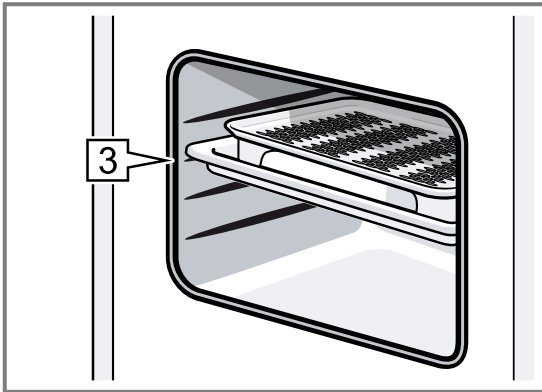
## 10.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

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


# 11 Höyry

Höyrytoimintoa voidaan käyttää yksin tai yhdessä grillaustoiminnon ja mikroaaltotoiminnon kanssa. Jotta voit käyttää höyrytoimintoa optimaalisesti, poista ritilä. Työnnä lasipannu kannatinkorkeudelle 3 ja aseta höyrykypsennysastia lasipannuun.



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


## 11.1 Höyrytehot

Höyrytoimintoa varten on käytettävissä eri tehot. Höyrytehot valitaan valitsimella . Näytössä näkyy valittu höyryteho.

Höyryteho	Ruokalajit
1 (pieni)	Vihannesten, lihan, kalan ja hedelmien sulatukseen

Höyryteho	Ruokalajit
2 (keskimääräinen)	Jälkiruokien, kalan ja makkaroiden valmistukseen
3 (täysi teho)	Vihannesten, kalan, lisukkeiden kypsennykseen ja kiehauttamiseen

## 11.2 Höyryn säätäminen

**Huomautus:** Jos et ole käyttänyt laitetta pitkään aikaan, suorita ensin huuhtelu .

### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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


- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.


- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokeroosta.

#### 1. Valitse toimintovalitsimella .


- ✓ Laite on käyttövalmis.
- ✓ Vakioarvoiksi on asetettu höyryn maksimiteho ja toiminta-aika 20 minuuttia.
- ✓ Nuoli kohdassa  vilkkuu.

#### 2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä se raikkaalla vedellä MAX-merkintään asti ja työnnä se kunnolla paikalleen lokeroonsa.



→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 67

3. Paina , kunnes haluamasi tehotaso on saavutettu.
- ✓ Näytössä näkyy valittu höyryteho.
4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

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

- Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
- Nuoli kohdassa  sammuu ja ilman nuolta oleva symboli palaa.
- ▷/□ palaa.
- Koko lämpötilanäyttö palaa.
- Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Vesisäiliön täyttömäärä voi höyryn tehosta riippuen riittää eri pituisen ajan.

#### Huomautukset

- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
- Jos vesisäiliö tyhjenee käytön aikana, käyttö keskeytyy ja vesisäiliösymbolin  nuoli vilkkuu. Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä MAX-merkintään saakka ja jatka toimintoa valitsemalla ▷/□.
- Voit muuttaa höyrytehon toiminnon käynnin aikana milloin tahansa valitsemalla .
- Pyyhi tippakouru ja uunitila höyryllä kypsennyksen jälkeen.  
→ "Jokaisen höyrykäytön jälkeen", Sivu 68

### 11.3 Höyry-yhdistelmäkäyttö



Eräiden uunitoimintojen kohdalla voit kytkeä lisäksi käyttöön höyrytoiminnon. Lisähöyrytoiminnolla kypsennettäessä laite johtaa uunitilaan höyryä vaihtelevin aikavälein ja vaihtelevalla teholla. Kypsennystulos on siten entistä parempi. Kypsennettävä tuote

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

Höyry-yhdistelmäkäyttö on mahdollista seuraavien uunitoimintojen kanssa:



-  Mikroaaltouuni
-  Kiertoilma
-  Grilli
-  Kiertoilmagrilli

Poikkeukset:

-  Mikroaaltoteho 1000 W
-  Kiertoilma 40 °C

### Höyry-yhdistelmäkäytön säätäminen

Kytke uunitoiminnon lisäksi käyttöön mikroaaltouuni.

- Aseta toimintovalitsin yhdistämiseen soveltuvan uunitoiminnon kohdalle.
- Näytössä näkyy ehdotusarvo lämpötilalle.
- Aseta haluamasi teho kiertovalitsimella
- Paina , kunnes haluamasi teho on valittuna näytössä.
- Näyttöön ilmestyy vesisäiliön symboli .
- Täytä vesisäiliö.
- Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
- Toiminta-aika kuluu ja toiminto käynnistyy.
- Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ▷/□ palaa.
- Kun toiminta-aika on kulunut, laite lopettaa toiminnon ja kuuluu äänimerkki.

#### Huomautukset

- Jos vesisäiliö on tyhjä, toiminto jatkuu ilman lisähöyrytoimintoa. Näyttöön ei ilmesty mitään viestiä.
- Laitteen luukun avaaminen vaikuttaa kypsennystulokseen. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana.

#### Höyrytehon muuttaminen

- Paina , kunnes haluamasi teho ilmestyy näyttöön.

**Huomautus:** Kun valitsinta painetaan useita kertoja, tehot kytkeytyvät suurimmalta pienimmälle. Pienimmän tehon jälkeen höyrytoiminto deaktivoituu. Kun valitsinta painetaan uudelleen, höyrytoiminto aktivoituu, suurimmalta teholta alkaen.

### 11.4 Toiminnon pysäyttäminen

- Paina ▷/□ tai avaa laitteen luukku.
- Laite pysäyttää toiminnon.
- ▷/□ vilkkuu.
- Sulje laitteen luukku.
- Paina ▷/□.
- Laite jatkaa toimintoa.
- ▷/□ palaa.

### 11.5 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

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

### 11.6 Vesisäiliön täyttäminen

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

#### VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryä (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

#### VAROITUS – Palovammavaara!

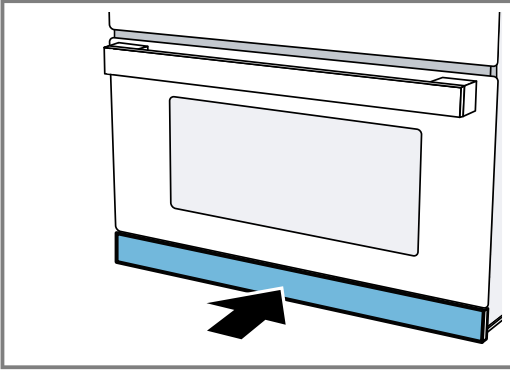
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- Ota vesisäiliö pois lokeroista.

**Vaatus:** Veden kovuus on asetettu oikein.

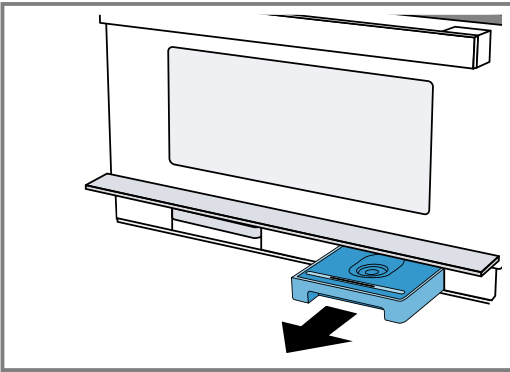
→ "Veden kovuuden asettaminen", Sivu 61

1. Paina säiliön etulevyä keskeltä.

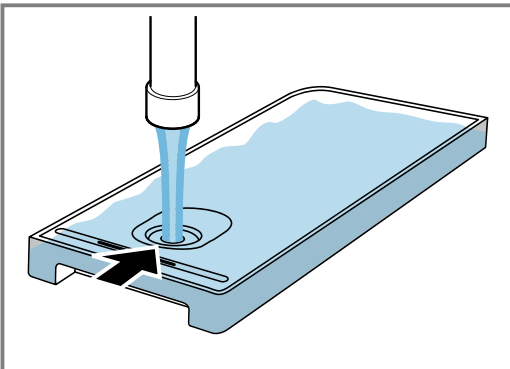


✓ Säiliön etulevy avautuu.

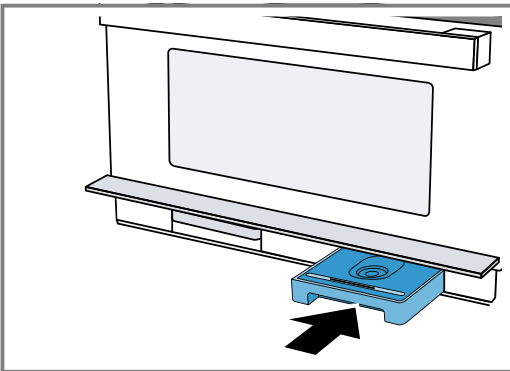
2. Vedä vesisäiliö pois lokerostaan.



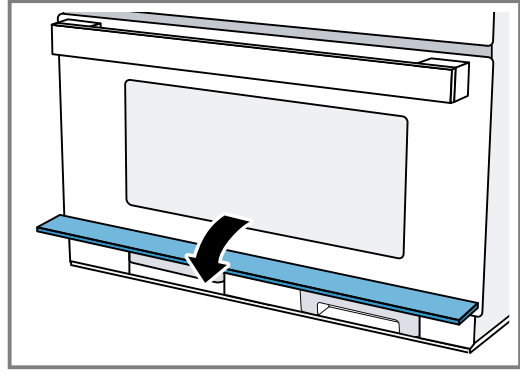
3. Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "MAX"-merkintään asti.



4. Aseta vesisäiliö takaisin lokeroon ja työnnä se kunnolla paikalleen.



5. Sulje säiliön etulevy.



## 11.7 Veden lisääminen vesisäiliöön


### Huomautukset

- Jos vesisäiliö on käytön aikana tyhjä, laite käyttäytyy käyttötavasta riippuen eri tavoin:
  - Höyrykäyttö: laitteen toiminto keskeytyy. Näytössä näkyy viesti. Suurimmalla höyryteholla säiliöllinen riittää höyrykäytössä n. 30-40 minuutiksi, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.
  - Höyry yhdessä mikron kanssa: laitteen toiminto keskeytyy. Yksi säiliöllinen riittää n. 50 minuutiksi.
  - Grilli yhdessä höyryn kanssa: toiminto jatkuu grillillä. Näytössä ei näy viestiä. Säiliöllinen riittää suurimmalla höyryteholla n. 3 tunnin käyttöön, pienemmillä höyrytehoilla selvästi pidempään.
- Ilmoitetut ajat voivat vaihdella.

1. Avaa ohjauspaneeli.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti.
4. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen ja sulje ohjauspaneeli.

## 11.8 Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Uunitilaan jää kosteutta. Pyyhi tippakouru ja uunitila varovasti.


Suosittelemme suorittamaan jokaisen höyrykäytön jälkeen puhdistustoiminnon Huuhtelu . Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö ja talteenottokaukalo.

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

### Laitteen huuhtelu

Jotta laite pysyy puhtaana, voit pumpata vettä putkiston läpi. Laite poistaa lopuksi veden talteenottokaukalo.

**Huomautus:** Talteenottokaukalossa voi olla huuhtelun jälkeen kalkkihiukkasia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan.

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy ohjelman toiminta-aika. Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä mahdollinen jäännösvesi.
6. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä puhtaalla vedellä.

7. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina ▷/□.
- ✓ Laite pumppaa vettä putkien läpi.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
10. Tyhjennä talteenottokaukalo.

### Vesisäiliön tyhjentäminen

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- ▶ Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt.
- ▶ Ota vesisäiliö pois lokeroista.

#### HUOMIO!

Vesisäiliön puhdistaminen astianpesukoneessa aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa.
- ▶ Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

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

### Tippavesikourun kuivaaminen

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

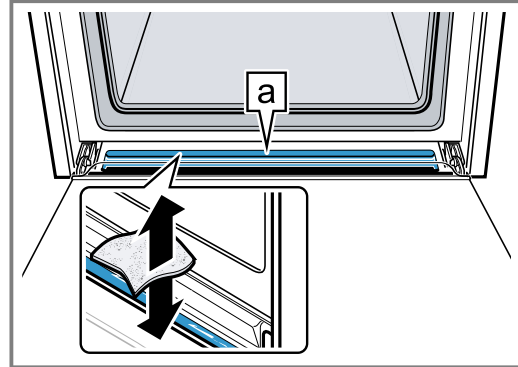
Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

**Vaatus:** Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku.

2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota vesisäiliö ja talteenottokaukalo pois paikoiltaan.
4. **Huomautus:**  
Tippuvesikouru [a] on uunitilan alapuolella.



Imeytä tippuvesikourussa [a] oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti.

### Uunitilan lämmittäminen ja kuivaaminen

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

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti.
3. Pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
4. Valitse toimintovalitsimella [X].
5. Paina kaksi kertaa ☹.
- ✓ |→| on merkittynä näytössä.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika 15 minuuttia.
7. Käynnistä toiminto valitsemalla ▷/□.
- ✓ Kuivaus käynnistyy ja päättyy 15 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku 1 - 2 minuutiksi, jotta vesihöyry pääsee poistumaan.

### Uunitilan kuivaaminen käsin

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

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

## 12 Ohjelma-automatiikka

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

### 12.1 Asetuksia koskevia ohjeita ruokia varten

Noudata näytä ohjeita, jotta kypsennystulos on optimaalinen.

- Käytä vain virheetömiä elintarvikkeita.

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

## 12.2 Yhteenveto ruoista

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

### Sulatus

**Ohje:** Liimaa ohjelmatarra laitteeseen. Siten saat ohjelmat helpommin ja nopeammin käyttöösi.

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>PD1</i>	Naudan-, lampaan- tai porsaanjauheliha <sup>1, 2</sup>	matala, avoin astia	0	0,10 - 1,20	Poista jo sulanut liha kääntämisen jälkeen.
<i>PD2</i>	Kalafilee <sup>1, 2</sup>	matala, avoin astia	0	0,10 - 1,00	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee
<i>PD3</i>	Luulliset broilerinpalat <sup>1, 2</sup>	matala, avoin astia	0	0,15 - 1,20	Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli alaspäin.
<i>PD4</i>	Leipäviipaleet <sup>1, 2</sup>	matala, avoin astia	0	0,10 - 0,50	Vehnäleipä, vehnäsekaleipä, kokojyväleipä; sulata leipää vain tarvittava määrä. Leipä kuivuu nopeasti. Jos mahdollista, irrota leipäviipaleet toisistaan.

<sup>1</sup> Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

<sup>2</sup> Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

### Liha, lintu, kala

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
<i>PD5</i>	Broilerinpalat, tuoret <sup>1, 2</sup>	Ritilä + lasipannu	3 + 2	0,15 - 1,00	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli alaspäin.
<i>PD6</i>	Paahtopaisti, englantilainen	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Paahtopaisti, punertava	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Paahtopaisti, täyskypsä	Lasipannu	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Lampaanreisi luulla, punertava	Lasipannu	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Lampaanreisi luulla, täyskypsä	Lasipannu	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Kala, kokonainen, tuore <sup>3</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 1,20	Pirskota sisäpuolelle sitruunanmehua.

<sup>1</sup> Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

<sup>2</sup> Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

<sup>3</sup> Täytä vesisäiliö.

<sup>4</sup> Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

<b>Nro</b>	<b>Ruokalajit</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Kannatinkorkeus</b>	<b>Painoalue kg</b>	<b>Huomautuksia</b>
<i>P12</i>	Kalafilee, tuore <sup>3</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Kalafilee, pakaste <sup>3</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	Käytä tasaisen paksuisia kalafileitä.
<i>P14</i>	Pataruoka tuoreista aineksista <sup>4,2</sup>	Kannellinen astia	0	0,20 - 2,00	Käytä yhtä paljon lihaa, vihanneksia ja lihalientä ja syötä kokonaispaino.

<sup>1</sup> Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

<sup>2</sup> Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

<sup>3</sup> Täytä vesisäiliö.

<sup>4</sup> Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

### Vihannekset, lisukkeet

<b>Nro</b>	<b>Ruokalajit</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Kannatinkorkeus</b>	<b>Painoalue kg</b>	<b>Huomautuksia</b>
<i>P15</i>	Parsakaali, tuore <sup>1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Herneet, pakaste <sup>1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Porkkanaviipaleet, tuore <sup>1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 0,75	Mitä paksummat viipaleet, sitä enemmän jää purutuntumaa. Jos haluat kypsentää ruoan täyskypsäksi, aseta suurempi paino. Ohjelman kesto pitenee tällöin.
<i>P18</i>	Vihreä pars, tuore <sup>1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,10 - 0,70	Älä lada päällekkäin.
<i>P19</i>	Kananmunat, pehmeäksi keitetyt <sup>1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	2 - 10 kpl	Kananmunat, viileät
<i>P20</i>	Riisi <sup>2,3</sup>	korkea kannellinen astia	0	0,10 - 0,50	Käytä vain pitkäjyväistä riisiä. Älä käytä keittopussiriisiä. Lisää riisiin 2-3-kertainen määrä vettä. Anna riisin vetäytyä 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.
<i>P21</i>	Uuniperunat	Ritilä	2	0,20 - 1,50	Keskikokoisia perunoita, n. 250 g, pese ja kuivaa perunat. Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä.

<sup>1</sup> Täytä vesisäiliö.

<sup>2</sup> Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

<sup>3</sup> Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
P22	Kuoritut perunat <sup>3, 1</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,20 - 0,50	Kuori perunat ja leikkaa kuutioiksi. Mitä suuremmat palat, sitä enemmän jää purutuntumaa.
P23	Hedelmäilloke <sup>3, 1, 2</sup>	Höyrytysastia + lasipannu	3	0,30 - 0,80	Lisää hedelmien joukkoon vähän sokeria ja kanelia. Lisää marjahillokkeeseen vadelmat ja mansikat vasta sekoittamisen yhteydessä.

<sup>1</sup> Täytä vesisäiliö.

<sup>2</sup> Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

<sup>3</sup> Käytä mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

### Puolivalmisteet

Nro	Ruokalajit	Varusteet	Kannatinkorkeus	Painoalue kg	Huomautuksia
P24	Ranskalaiset perunat, pakaste <sup>1</sup>	Lasipannu	2	0,20 - 0,80	Älä lado päällekkäin.
P25	Kroketit, pakaste <sup>1</sup>	Lasipannu	2	0,25 - 0,80	Älä lado päällekkäin.
P26	Pizza, esipaistettu, kylmä	Ritilä	2	0,10 - 0,60	Pizza, ohut pohja.
P27	Pizza, esipaistettu, pakaste	Ritilä	1	0,10 - 0,50	Pizza, ohut pohja, pizzapatonki.
P28	Pastapaistos, esikypsennetty ja jäähdytetty	Astia lasipannun päällä	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni tai pastapaistokset esikypsennetyistä nuudeleista.
P29	Annosaterian lämmitys, kylmä	Matala astia lasipannun päällä	3	0,20 - 0,50	
P30	Annosaterian lämmitys, pakaste	Matala astia lasipannun päällä	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

## 12.3 Ruoan asetusten tekeminen

- Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- ✓ Näytössä näkyy ensimmäisen ruoan numero ja painoehdotus.
- Aseta haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
3. Paina °C/°F.
- ✓ Näytössä on painon säätö korostettuna.
4. Aseta paino kiertovalitsimella.  
Ennen käynnistystä voidaan siirtyä valitsimilla  ja °C/°F ruoan ja painon välillä.
- ✓ Laite säätää automaattisesti sopivan toiminta-ajan.
5. Paina ▷/◻.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ruokaa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön valitsemalla °C/°F.
- ✓ Laite käynnistää toiminnon.
- ✓ ▷/◻ palaa.

- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

### 6. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

**Huomautus:** Ennen käynnistämistä voit kenttien  ja °C/°F avulla siirtyä ohjelmien ja painon välillä. Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa. Voit hakea asetetun painon näyttöön valitsemalla °C/°F.

## 12.4 Ruoan muuttaminen

1. Paina 4 sekunnin ajan ▷/◻ tai avaa laitteen luukku.
- ✓ Ruoka nollataan
2. Valitse uusi ruoka.



## 12.5 Toiminnon pysäyttäminen

Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa.

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

- ✓ ▷/□ palaa.

## 12.6 Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää toiminnon milloin tahansa.

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

# 13 Aikatoiminnot

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

## 13.1 Yhteenvedo aikatoiminnoista

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

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin ☹	Voit asettaa hälyttimen laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen. Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
Toiminta-aika I→I	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti. Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön valitsemalla ☹. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
Kellonaika ☹	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.

**Huomautus:** Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla ☹. Perusasetuksissa → *Sivu 74* voit määrittellä, miten kauan äänimerkki kuuluu.

## 13.2 Aikatoimintojen haku näyttöön

**Vaatus:** Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä. Käytön aikana ovat käytettävissä vain hälytin ja toiminta-aika. Valmiustilassa käytettävissä on hälytin ja kellonaika.

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

## 13.3 Hälyttimen asettaminen

1. Paina ☹.
- ✓ Näytössä palavat ☹ ja aikasympolit.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
  - ✓ Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.
  - ✓ Hälytin käynnistyy.
  - ✓ Näytössä palaa symboli ☹ ja hälyttimen käyntiaika kuuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.

- ✓ Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Näytössä näkyy --:--.
- 3. Voit kytkeä hälyttimen pois päältä jollakin kentällä.

## 13.4 Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

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

## 13.5 Hälyttimen käyntiajan nollaaminen

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

## 13.6 Toiminta-ajan asettaminen

1. Paina kaksi kertaa ☹.
- ✓ Näytössä näkyy --:-- ja aikasympolit palavat.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Paina ▷/□.
  - ✓ Laite käynnistää toiminnon.
  - ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä ja ▷/□ palaa. Muut aikasympolit sammuvat.
  - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy --:--.
4. Lopeta äänimerkki valitsemalla ☹.
5. Kun haluat kytkeä laitteen pois päältä, kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

## 13.7 Toiminta-ajan muuttaminen

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

## 13.8 Toiminta-ajan asetuksen poistaminen

**Huomautus:** Jos asetettuna on hälytintoinnointo, paina ensin ☹, jotta voit muuttaa toiminta-aikaa.

- ▶ Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika arvoon --:--.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## 13.9 Kellonajan asettaminen

Kun laite otetaan käyttöön, ajanäyttö on korostettuna. Näytössä vilkkuu 12:00 ja ☹ palaa.

1. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.

2. Paina .

- ✓ Kellonaika on asetettu.

**13.10 Kellonajan muuttaminen**

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


1. Paina kaksi kertaa .

- ✓ Näytössä näkyy  ja kellonaika.

## 2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.

3. Paina .

- ✓ Kellonaika on asetettu.



**Huomautus:** Jos et paina kellonajan asettamisen jälkeen , laite ottaa asetetun arvon automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos olet muuttanut asetusten aikana toimintovalitsimen paikkaa, voit käyttää laitetta vasta, kun kierrät toimintovalitsimen nolla-asentoon. Voit laskea laitteen valmiustilakulutusta kytkemällä kellonajan pois näytöstä.


## 14 Lapsilukko

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


**14.1 Lapsilukon aktivointi**

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

- ▶ Paina n. 4 sekunnin ajan .
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu.
- ✓ Näyttöön ilmestyy .

**Huomautus:** Jos olet asettanut hälyttimen käyntiajan , se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa. Voit lopettaa äänimerkit näppäimellä jotain kenttää.

**14.2 Lapsilukon deaktivointi**







- ▶ Paina n. 4 sekunnin ajan .
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

## 15 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

**15.1 Yhteenveto perusasetuksista**

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

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
	Äänimerkin kesto	1 = lyhyt = 10 sekuntia 2 = keskipitkä = 30 sekuntia <sup>1</sup> 3 = pitkä = 2 minuuttia	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen.
	Valitsinääni	0 = pois 1 = päällä <sup>1</sup>	Valitsinänten kytkeminen päälle tai pois päältä.
	Näytön kirkkaus	1 = pieni 2 = keskimääräinen <sup>1</sup> 3 = voimakas	Näytön kirkkauden säätäminen.
	Aikanäyttö	0 = pois 1 = päällä <sup>1</sup>	Kellonajan näyttö näytössä.
	Uunivalo	0 = pois 1 = päällä <sup>1</sup>	Uunivalon kytkeminen päälle tai pois päältä.
	Veden kovuus	0 = pehmenetty 1 = pehmeä 2 = keskimääräinen 3 = kova 4 = erittäin kova <sup>1</sup>	Veden kovuuden asettaminen → <i>Sivu 61</i> .

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

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
	Tehdasasetus	= pois <sup>1</sup> = päällä	Muutettujen asetusten palautus tehdasasetuksiin.
	Esittelytila	= pois <sup>1</sup> = päällä	Esittelytilan kytkeminen päälle tai pois päältä. <b>Huomautus:</b> Esittelytila näkyy näytössä vain ensimmäisten 5 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.

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

## 15.2 Perusasetusten muuttaminen

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

1. Pidä painettuna muutaman sekunnin ajan.  
✓ Näytössä näkyy ensimmäinen perusasetus.
2. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.
3. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy seuraava perusasetus.
4. Valitse valitsimella kaikki haluamasi perusasetukset ja muuta arvoja.

5. Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä painettuna muutaman sekunnin ajan.

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

## 15.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

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

# 16 Puhdistus ja hoito

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

## 16.1 Laitteen huoltoon liittyviä vinkkejä

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

Toimenpide	Hyöty
Pidä laite aina puhtaana ja poista lika heti. Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen.	Lika ei pääse pintymään eikä palamaan kiinni.
Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.	Vältä korroosiota.
Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen lasipannua.	Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.
Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.	Uunitila ei likaantuu niin runsaasti.
Käytä kiertoilmaa, jos mahdollista.	Likaantuminen on vähäisempää

## 16.2 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.

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

## 16.3 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 lähetyiltä.

### VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

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

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Noudata laitteen komponenttien tai pintojen puhdistusta koskevia ohjeita.
3. Jos muuta ohjetta ei ole annettu:
  - Puhdista laitteen komponentit kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
  - Kuivaa pehmeällä liinalla.

## **16.4 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 teräspinoille.
  - Käytä teräspinoille erityistä lämpimille pinnoille tarkoitettua teräksen hoitoainetta.
1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
  2. Puhdista laitteen etusivu kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.  
**Huomautus:** Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä väreroja.
  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.

## **16.5 Ohjauspaneelin puhdistus**

### **HUOMIO!**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa ohjauspaneelia.

- Älä pyyhi ohjauspaneelia märällä.
1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
  2. Puhdista ohjauspaneeli mikrokuituliinalla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
  3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## **16.6 Luukun lasien puhdistaminen**

### **HUOMIO!**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun laseja.

- Älä käytä puhdistuslastaa.
1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
  2. Puhdista luukun lasit kostealla talousliinalla ja lasinpesuaineella.  
**Huomautus:** Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
  3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## **16.7 Luukun kahvan puhdistus**

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Puhdista luukunkahva kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.  
**Huomautus:** Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## **16.8 Luukun tiivisteiden puhdistaminen**

### **HUOMIO!**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun tiivistettä.

- Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
  - Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
  2. Puhdista luukun tiiviste kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.
  3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## **16.9 Teräspintojen puhdistus**

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Puhdista talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.
4. Tarkasta luukun tiivisteiden asennusasento puhdistuksen jälkeen.

## **16.10 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 75*
  2. Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä.
  3. Käytä pinttyneseen 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.

## **16.11 Varusteiden puhdistaminen**

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Puhdista varusteet kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai astianpesuharjalla.
4. Puhdista ritilä teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.

Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

5. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 16.12 Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takasivulla on itsepuhdistuva katalyyttinen pinnoite. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä. Tämän alueen puhdistaminen ei sen tähden ole tarpeen.

### HUOMIO!

Uuninpuhdistusaineen käyttö itsepuhdistuvilla pinnoilla vaurioittaa pintoja.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

**Vaatimus:** Uunitila on jäähtynyt.

- ▶ Poista ruskeat ja valkoiset jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

**Huomautus:** Pinnoille voi muodostua käytön aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikkejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

## 16.13 Talteenottokaukalon puhdistus

### HUOMIO!

Kuumuus voi vaurioittaa talteenottokaukaloa.

- ▶ Älä kuivaa talteenottokaukaloa kuumassa uunissa.
- ▶ Älä pese talteenottokaukaloa astianpesukoneessa.

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Puhdista talteenottokaukalo talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.
5. Anna talteenottokaukalon kuivua kansi avoimena.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.

## 16.14 Vesisäiliön puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Puhdista vesisäiliö talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.
5. Anna vesisäiliön kuivua kansi avoimena.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.

## 16.15 Vesisäiliön lokeron puhdistus

1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Pyyhi vesisäiliön lokero kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.

## 16.16 Uunissa olevan höyryntuloaukon puhdistus


1. Noudata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 75*
2. Puhdista uunitilassa oleva höyryntuloaukko kuumalla astianpesuaineliuksella ja puhdistussienellä tai pehmeällä astianpesuharjalla.

# 17 Puhdistustoiminto

Käytä laitteen puhdistamiseen puhdistustoimintoa.

## 17.1 Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, poista siitä säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoiston aikavälit riippuvat veden kovuudesta ja käytettyjen höyrytoimintojen lukumäärästä. Laite ilmoittaa näytössä olevalla viestillä , kun käytettävissä on 5 tai vähemmän käyttökertaa höyrytoiminnolla. Jos et suorita kalkinpoistoa, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä.

Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 32 minuuttia.

Kalkinpoistoon kuuluu kaksi automaattista vaihetta.

- Kalkinpoisto, kesto n. 31 minuuttia
- Huuhtelu kalkinpoiston jälkeen, kesto n 1 minuutti

Anna kalkinpoiston käydä hygieniasyistä loppuun saakka.

Jos keskeytät kalkinpoiston, et saa enää asetettua höyrytoimintokäyttöä. Jotta laite on taas käyttövalmis, suorita huuhtelu loppuun saakka.

### Kalkinpoiston käynnistäminen

Laitteen kalkinpoisto kestää n. 31 minuuttia.



### HUOMIO!

Suosittelemattomat kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta

- ▶ Käytä kalkinpoistoon vain suosittelemaamme kalkinpoistoainetta. Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä kalkinpoistoainetta.

Jos kalkinpoistoaineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy kalkinpoiston toiminta-aika. Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
6. Sekoita vedestä ja kalkinpoistoaineesta kalkinpoistoliuos.
  - Sekoita 250 ml vettä ja 50 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliukseksi tai anna yhden kalkinpoistotabletin, paino 18 g, liueta 5 minuutin ajan 250 ml:aan vettä.
7. Kaada kalkinpoistoliuos vesisäiliöön ja työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina /□

- ✓ Laitteesta poistetaan kalkki.
  - ✓ Jäljellä oleva toiminta-aika kuuluu näytössä.
  - ✓ Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laitte pysähtyy tauon ajaksi.
- 10.** Avaa säiliön etulevy.
- 11.** Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan, tyhjennä se ja työnnä takaisin paikalleen.
- 12.** Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtelee se huolellisesti, täytä raikkaalla vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
- 13.** Sulje säiliön etulevy.
- 14.** Paina ▷/□
- ✓ Laite huuhtelee kaksi kertaa automaattisesti. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

**Huomautus:** Noudata kalkinpoistoaineen sekoitussuhdetta.

Kalkinpoistoaine, nestemäinen (tilausnumero 00311680): sekoitussuhde 1:5, sekoita yhteen 50 ml kalkinpoistoainetta ja 250 ml vettä.


Kalkinpoistotabletit (tilausnumero 00312002): anna yhden kalkinpoistotabletin, paino 36 g, liueta 5 minuutin ajan 500 ml:aan vettä.

## 17.2 Huuhtelu

Jos et ole käyttänyt höyrytoimintoa pitkään aikaan, poista laitteesta kalkki ja huuhtelee laite. Jotta laite pysyy puhtaana, voit pumpata vettä putkiston läpi. Laitte poistaa lopuksi veden talteenottokaukalo.

**Huomautus:** Talteenottokaukalossa voi olla huuhtelun jälkeen kalkkihiukkasia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan.

### Huuhtelun suorittaminen

1. Valitse toimintovalitsimella .
- ✓ Näytössä näkyy ohjelman toiminta-aika. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.
2. Avaa säiliön etulevy.
3. Ota talteenottokaukalo pois paikaltaan ja tyhjennä se.
4. Työnnä tyhjä talteenottokaukalo kunnolla paikalleen.
5. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä mahdollinen jäännösvesi.
6. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ja täytä puhtaalla vedellä.
7. Työnnä vesisäiliö kunnolla paikalleen.
8. Sulje säiliön etulevy.
9. Paina ▷/□.
- ✓ Vettä pumpataan putkien läpi.
- ✓ Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.

## 18 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.





### 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.

### 18.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkoyhteyden pistoke ei ole liitetty. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Liitä laite sähköverkkoon.</li></ul>
	Sulake on luennut sulakerasiassa. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.</li></ul>
	Virransaanti on katkennut. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.</li></ul>
	Toimintahäiriö <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.</li><li>2. Kytke sulake noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle.<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa.</li></ul></li><li>3. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 80</li></ol>

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. ▶ Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine.
Näytössä palaa  , ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. ▶ Paina  niin monta kertaa, että  sammuu.
Uunivalo ei pala.	LED-lamppu on palanut. ▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Näytössä vilkkuu 12:00 ja symboli  palaa.	Virransaanti on katkennut. ▶ Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asettaminen", Sivu 73
Laite ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika.	Valitsinta  /□ ei ole painettu. ▶ Paina  .
Mikroaaltouuni ei toimi.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. ▶ Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine. Valitsinta  /□ ei ole painettu. ▶ Paina  .
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Mikroaaltoteho on asetettu liian pieneksi. ▶ Aseta korkeampi mikroaaltoteho. → Sivu 64 Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa. ▶ Aseta pidempi toiminta-aika. Kaksinkertaiseen määrään tarvitset kaksinkertaisen ajan. Ruoat ovat tavallista kylmempiä. ▶ Sekoita tai käännä ruokia välillä.
Mikroaaltokäyttö keskeytyy.	Laitteessa on häiriö. ▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste.	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa. 1. Irrota laite sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa hetkeksi pois päältä. 2. Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa → Sivu 74.
Vesisäiliön ja talteenottokaukalon symbolit vilkkuvat jatkuvasti.	Tekninen ongelma 1. Varmista, että vesisäiliö ja talteenottokaukalo on työnnetty kunnolla paikalleen kyseiseen lokeroon. 2. Jos symbolit vilkkuvat edelleen jatkuvasti, soita huoltopalveluun. <b>Huomautus:</b> Voit käyttää laitetta edelleen, höyrytoimintoa lukuun ottamatta.
Lämmin ilma tai höyry poistuu luukun kautta.	Tämä ei ole vika. Laitteen jäähdytystuuletin käy. ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Tuuletin käy myös vielä hetken aikaa käytön jälkeen. Puhallin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
Jäähdytystuuletin käy edelleen käytön jälkeen.	Laite on jäähdytettävä käytön jälkeen. ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Tuuletin käy myös vielä hetken aikaa käytön jälkeen. Puhallin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
Jäähdytystuuletin käy, kun luukku on auki.	Laitetta on jäähdytettävä käytön aikana ja käytön jälkeen. ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Kaikki keittämistoiminnot pysähtyvät, kun luukku avataan.
Höyryä ei ole näkyvissä kiertoilman ja grillin yhdistelmäkäytön yhteydessä.	Höyryä ei näy kaikilla lämpötila-alueilla. Mitä kuumempaa höyry on, sitä vähemmän se näkyy. ▶ Toimenpiteitä ei tarvita.
Talteenottokaukalo on höyrykäytön jälkeen tyhjä.	Normaalissa höyrykäytössä ja höyry-yhdistelmäkäytössä pohjassa oleva lasilevy ja pohjalevyssä oleva harmaa tippakouru ottavat talteen kondenssiveden. Se ei kulkeudu talteenottokaukaloon. ▶ Toimenpiteitä ei tarvita. Talteenottokaukaloa käytetään vain huuhtelu- ja kalkinpoistotoiminnossa, ei normaalissa höyrykäytössä ja höyry-yhdistelmäkäytössä.

Vika	Syy ja vianhaku
Talteenottokaukalossa on valkoisia kalkkihiukkasia.	Säiliöstä irtoaa huuhtelun tai kalkinpoiston aikana pieniä kalkkihiukkasia. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tarkasta vedenkovuuden asetus.</li> <li>2. Poista laitteesta kalkki ohjeen mukaisin väliajoin.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poista laitteesta kalkki laitteen käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.</li> </ul>
Pieni vedenkulutus yhdistelmäkäytössä. Erityisesti yhdistelmäkäytössä, jossa on 3 toimintoa.	Höyry-yhdistelmäkäytössä, erityisesti yhdistelmäkäytössä, jossa on 3 toimintoa, saatetaan käyttää ajoittain vain vähän höyryä. Tällöin puhdasvesisäiliöstä käytetään vettä vain vähän. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Toimenpiteitä ei tarvita.</li> </ul>

## 18.2 Ilmoitukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Viesti E0532 ilmestyy näyttöön	Ohjauspaneelilla oleva lika saa aikaan sen, että kosketuskenttä on jatkuvasti aktiivinen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke laite pois päältä.</li> <li>2. Puhdista ohjauspaneeli.</li> <li>3. Kytke laite taas päälle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jos tämä vika ilmenee uudelleen välittömästi päälle kytkemisen jälkeen, soita huoltopalveluun.</li> </ul>
Viesti E5005 ilmestyy näyttöön	Höyrytoiminto on aktivoitu useita kertoja, kun vesisäiliö on tyhjä. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ennen kuin käytät laitetta uudelleen varmista, että vesisäiliö on täytetty kylmällä vedellä ja että säiliö on työnnetty kunnolla paikalleen lokeroonsa.</li> <li>▶ Jos tämä vika toistuu, soita huoltopalveluun.</li> </ul>

## 19 Hävittäminen

### 19.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

- ▶ 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.

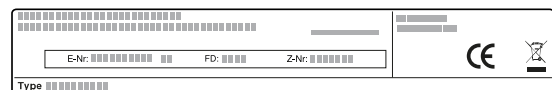
## 20 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan D kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

### 20.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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



## 21 Näin onnistut

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

### 21.1 Toimi näin

Tästä löydät ohjeet toiminnoista vaihe vaiheelta, jotta voit hyödyntää suositukset parhaalla mahdollisella tavalla. Löydät tiedot monia ruokalajeja varten, ja vinkit laitteen ihanteellisesta käytöstä ja asetuksista.

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

→ "Ohjelma-automatiikka", Sivü 69

- Poista ennen käyttöä uunista kaikki astiat, joita et tarvitse.
- Valitse ruokalaji suositusasetuksista.
- Aseta ruoka tarkoitukseen sopivaan astiaan. Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa. Käytä vain astioita ja varusteita, jotka sopivat valmistustapaan.  
→ "Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet", Sivü 63  
Käytä laitteen alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.
- Ohje:** Jos haluat valmistaa ruokia taulukosta poikkeavia määriä, aseta kaksinkertaiselle määrälle suunnilleen kaksinkertainen toiminta-aika. Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Monet ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.  
Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä. Mikroaaltokäytössä asetet pisimmän annetun ajan ja tarkastat ruoan lyhimmän ajan jälkeen. Kun käytät höyrytoimintoa, varmista aluksi, että vesisäiliö on täynnä.  
Tee laitteen asetukset suositusasetusten mukaan. Taulukoissa annetut lämpötilat ja ajat riippuvat elintarvikkeiden laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.
- Laita ruoka uuniin suositellulle kannatinkorkeudelle.

- VAROITUS – Palamisvaara!**  
Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.  
▶ Avaa laitteen luukku varovasti.  
▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.  
**VAROITUS – Palovammavaara!**  
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.  
▶ Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.  
Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

### 21.2 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

#### Kondenssiveden muodostuminen

Uunitilaan voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Koska laite on hyvin energiatehokas, siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolisten osien suurten lämpötilaerojen takia laitteen luukkuun, ohjauspaneeliin tai viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kondenssiveden muodostuminen on normaali, fysikaalinen ilmiö. Kondenssiveden muodostuminen vähenee, kun esilämmität laitteen tai avaat luukun varovasti. Kypsentaaminen lisähöyrytoiminnolla tai höyryuunitoiminnolla edellyttää, että uunitilaan muodostuu paljon vesihöyryä. Pyyhi uunitila, kun laite on jäähtynyt.

#### Leivontavuoat

Suosittellemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuoasia. Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidettävät paistoaikaa, ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.  
Jos haluat käyttää silikonivuoasia, tarkasta valmistajan ohjeista, soveltuvatko ne höyry- ja mikroaaltokäyttöön ja noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

#### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.

- VAROITUS – Tulipalovaara!**  
Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.  
▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.  
▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

### 21.3 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

Akryyliamidi on terveydelle haitallista ja sitä muodostuu, kun vilja- ja perunatuotteita valmistetaan hyvin korkeassa lämpötilassa.

Ruokalaji	Vinkki
Yleistä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä</li> <li>Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Niissä on vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
Leivonnaiset ja pikkuleivät	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta lämpötila kuumailmalla korkeintaan arvoon 180 °C.</li> <li>Sivele leivonnaiset ja pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista.</li> </ul>
Ranskalaiset perunat uunissa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin.</li> <li>Paista vähintään 400 g peltiä kohden, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.</li> </ul>

### 21.4 Vinkkejä sulatukseen ja lämmitykseen

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

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sekoita ruokaa välillä.</li> <li>Aseta matalampi mikroaaltoteho ja pidempi toiminta-aika.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Linnun ja lihan ei pidä olla sulatuksen jälkeen vain pinnalta vähän kypsyyttä ja keskeltä vielä jäässä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta matalampi mikroaaltoteho.</li> <li>Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote useaan kertaan.</li> </ul>
Ruoka ei saa kuivua liikaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta matalampi mikroaaltoteho.</li> <li>Aseta lyhyempi toiminta-aika.</li> <li>Peitä ruoka.</li> <li>Lisää enemmän nestettä.</li> </ul>

### 21.5 Vinkkejä sulatukseen ja lämmitykseen mikroaaltouunissa

Jos sulatus tai lämmitys mikroaaltouunissa ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa. Nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika, puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lyhennä kypsennysaikaa.</li> <li>Tai:</li> <li>Valitse matalampi mikroaaltoteho.</li> <li>Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.</li> </ul>
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Pidennä kypsennysaikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sekoita ruokaa välillä.</li> <li>Aseta seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.</li> </ul>
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsä, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho.</li> <li>Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote useaan kertaan.</li> </ul>

### 21.6 Sulatus

Voit sulattaa pakastettuja ruokia laitteella.

#### Ruokien sulatus

- Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle. Herkät osat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota, esim. broilerin koivet ja siivet tai paistin rasvaiset reunat. Folio ei saa koskettaa laitteen seinä.
- 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 ruokia kerran tai pari.

Käännä isokokoisia paloja useita kertoja.

**5.** Anna sulaneiden ruokien vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

Voit poistaa linnuista sisäelimet. Lihan jatkokäsittelyn voit aloittaa, vaikka pieni ydin olisi vielä jäässä.

### Suositusasetukset sulatukseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana, 800 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana, 1000 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana, 1500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Liha paloina tai viipaleina, 200 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Liha paloina tai viipaleina, 500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Liha paloina tai viipaleina, 800 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Jauheliha, sika-nauta, 200 g <sup>3</sup>	Avoim astia	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Jauheliha, sika-nauta, 500 g <sup>3</sup>	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Jauheliha, sika-nauta, 800 g <sup>3</sup>	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Lintu tai linnunpalat, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Lintu tai linnunpalat, 1200 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Ankka, 2000 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Hanhi, 4500 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet, 400 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Kala kokonaisena, 300 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kala kokonaisena, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Vihannekset, esim. herneet, 300 g	Avoim astia	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Vihannekset, esim. herneet, 600 g	Avoim astia	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Hedelmät, esim. vadelmat, 300 g	Avoim astia	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>

<sup>1</sup> Käännä ruoka useita kertoja.

<sup>2</sup> Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

<sup>3</sup> Pakasta ruoat litteinä.

<sup>4</sup> Ota jo sulanut liha pois.

<sup>5</sup> Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>6</sup> Poista sulamisneste.

<sup>7</sup> Käännä ruoka 20 minuutin välein.










<sup>8</sup> Irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>9</sup> Sekoita ruokaa välillä varovasti.

<sup>10</sup> Poista pakkaus kokonaan.

<sup>11</sup> Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

<sup>12</sup> Irrota kakunpalat toisistaan.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Hedelmät, esim. vadelmat, 500 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Voi, sulattaminen, 125 g <sup>10</sup>	Avoin astia	0		90	6-8
Voi, sulattaminen, 250 g <sup>10</sup>	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Leipä, kokonainen, 500 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Leipä, kokonainen, 1000 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku, 500 g <sup>11,12</sup>	Avoin astia	0		90	10-15
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku, 750 g <sup>11,12</sup>	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku, 500 g <sup>11</sup>	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku, 750 g <sup>11</sup>	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Käännä ruoka useita kertoja.

<sup>2</sup> Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

<sup>3</sup> Pakasta ruoat litteinä.

<sup>4</sup> Ota jo sulanut liha pois.

<sup>5</sup> Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>6</sup> Poista sulamisneste.

<sup>7</sup> Käännä ruoka 20 minuutin välein.

<sup>8</sup> Irrota sulaneet palat toisistaan.

<sup>9</sup> Sekoita ruokaa välillä varovasti.

<sup>10</sup> Poista pakkaus kokonaan.

<sup>11</sup> Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

<sup>12</sup> Irrota kakunpalat toisistaan.

## 21.7 Lämmittäminen

Voit lämmittää ruokia laitteella.

### Pakastettujen ruokien lämmittäminen

#### VAROITUS – Palovammavaara!




Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

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

1. Poista valmisruoka pakkauksestaan ja aseta se mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan.

- Levitä ruoka astiaan matalaksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Älä lada elintarvikkeita päällekkäin.
- Peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikroaaltokäyttöön tarkoitettulla erikoisfoliolla.
- Laita astia uunin pohjalle.
- Käynnistä toiminto.
- Sekoita tai käännä ruokaa välillä 2 - 3 kertaa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Anna lämmitettyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

### Suositusasetukset pakastettujen ruokien lämmittämiseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Keitto, pakaste, 400 g	Kannellinen astia	0		600	8-15
Pataruoka, pakaste, 500 g	Kannellinen astia	0		600	8-13
Pataruoka, pakaste, 1000 g	Kannellinen astia	0		600	20-25










<sup>1</sup> Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

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

<sup>3</sup> Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

<sup>4</sup> Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.

<sup>5</sup> Sekoita ruokaa välillä.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Ateria, annosruoka, valmisruoka, 2-3 lajia, pakaste, 300-400 g	Kannellinen astia	0		600	11-15
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi, pakaste, 500 g	Kannellinen astia	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi, pakaste, 1000 g	Kannellinen astia	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Paistokset, esim. lasagne, cannelloni, pakaste, 450 g	Kannellinen astia	0		600	10-15
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, pakaste, 250 g <sup>2</sup>	Kannellinen astia	0		600	2-5
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit, pakaste, 500 g <sup>2</sup>	Kannellinen astia	0		600	8-10
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, pakaste, 300 g <sup>3</sup>	Kannellinen astia	0		600	8-10
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat, pakaste, 600 g <sup>3</sup>	Kannellinen astia	0		600	14-17
Kermapinaatti, pakaste, 500 g <sup>4</sup>	Kannellinen astia	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.

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

<sup>3</sup> Lisää astiaan vettä sen verran, että sen pohja peittyy.

<sup>4</sup> Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.

<sup>5</sup> Sekoita ruokaa välillä.

## Ruokien lämmittäminen

### VAROITUS – Palovammavaara!

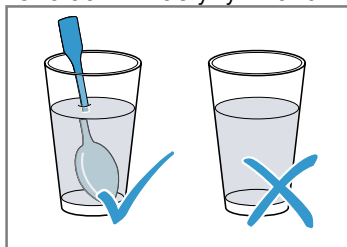
Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- 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.
- Poista valmisruoka pakkauksestaan ja aseta se mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan.
  - Levitä ruoka astiaan matalaksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Älä lada elintarvikkeita päällekkäin.
  - Peitä ruoat sopivalla kannella, lautasella tai mikrokäyttöön tarkoitettulla erikoisfoliolla, jos taulukossa kehoitetaan näin tekemään.
  - Laita astia uunin pohjalle. Jos haluat kytkeä käyttöön myös höyrytoiminnon, aseta astia lasipannussa kannatinkorkeudelle 3 ja täytä vesisäiliö.
  - Käynnistä toiminto.
  - Sekoita tai käännä ruokia useita kertoja. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
  - Tarkasta lämpötila.
  - Anna lämmitettyjen ruokien vetäytyä vielä 2-5 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu.

## Suositusasetukset lämmittämiseen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteh o W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Vauvanruoka, esim. maitopullot, 150 ml <sup>1</sup>	Avoin astia	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Juomat, 200 ml <sup>4</sup>	Avoin astia	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Juomat, 500 ml <sup>4</sup>	Avoin astia	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Keitto, 2 kuppia à 175 g	Avoin astia	0		600	-	3-4
Keitto, 4 kuppia à 175 g	Avoin astia	0		600	-	6-8
Kala tai lihanpalat kastikkeessa, 500 g <sup>7</sup>	Kannellinen astia	0		600	-	7-10
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2 - 3 lajia, 400 g	Avoin astia	0	+	360	3	9-14
Pataruoka, 400 g	Kannellinen astia	3		600	-	6-8
Pataruoka, 800 g	Kannellinen astia	0		600	-	8-11
Vihannekset, 150 g	Avoin astia	3	+	360	3	3-5
Vihannekset, 300 g	Avoin astia	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Lämmitä vauvanruoka ilman tuttia tai kantta.

<sup>2</sup> Sekoita ruoka aina kunnolla kuumentamisen jälkeen.

<sup>3</sup> Tarkasta ehdottomasti lämpötila.

<sup>4</sup> Laita lusikka lasiin.

<sup>5</sup> Älä ylikuumenna alkoholipitoisia juomia.

<sup>6</sup> Tarkkaile ruokaa välillä.

<sup>7</sup> Irrota lihaviipaleet toisistaan.

## 21.8 Kakut, pienet leivonnaiset ja leipä

Voit paistaa laitteessa kakuja, pieniä leivonnaisia ja leipää.

Taikinan nostatusta varten peitä taikinakulho foliolla tai liinalla, aseta kulho uunin pohjalle ja aseta uunitoiminto Kiertoilma 40 °C.

### Valmistusohjeita leivontaan mikroaaltoyhdistelmällä

- Kun käytät leivonnaisten paistamiseen mikroaaltoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Yhdistelmäkäytössä voit käyttää tavallisia metallivuokia.

### Valmistusohjeita leivontaan lisähöyrytoiminnolla

- Tietyistä ruoista tulee lisähöyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.

- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesi loppuu, ruoka kypsennetään asetetulla uunitoiminnolla edelleen ilman lisähöyrytoimintoa.

### Valmistusohjeita pakasteille

- Ota ruoka kokonaan pois pakkauksesta.
- Poista ruoassa oleva jää. Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä.
- Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

### Valmistusohjeita leivälle ja sämpylöille

#### HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

► Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

- Kytke kiertoilman lisäksi käyttöön höyrytoiminto.
- Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänmallisessa vuoossa paistettavia taikinoita.

## Suositusasetukset vuokakakuille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteh o W	Toiminta-aika min
Sokerikakku, yksinkertainen	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Sokerikakku, hieno, esim. hiekkakakku	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1	+	170-180	90	30-35

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

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		160-170	-	35-45
Täytekakkupohja, 3 munaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinasta	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikinasta	Irtopohja- tai torvivuoka	1		170-190	90	30-45
Pikantit leivonnaiset, esim. Quiche tai sipulipiirakka	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

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

### Suositusasetukset kakuille leivinpellillä

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Lasipannu	2		160-170	-	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, esim. hiivataikina ja omenamurutäyte	Lasipannu	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Pullapitko, 500 g jauhoja	Lasipannu	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Struudeli hedelmätäytteellä, esipaistettu, pakaste	Lasipannu	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Lasipannu	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, esipaistettu, pakaste	Ritilä	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-patonki, esipaistettu, pakaste	Ritilä	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

### Suositusasetukset pienille leivonnaisille ja pikkuleiville

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Toiminta-aika min
Pikkuleivät	Lasipannu	2		150-170	20-35
Marenki	Lasipannu	2		100	90-120
Makronit	Lasipannu	2		110	35-45
Lehtitaikinaleivonnaiset	Lasipannu	2		170-180	35-45

## Suositusasetukset leivälle ja sämpylöille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausteho	Höyryteho	Toiminta-aika min
Leipä, 1 kg	Lasipannu	1	☉+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Leipä, 1,5 kg	Pitkänmallinen vuoka	0	☉+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Sämpylät, esim. vehnä-sämpylät	Lasipannu	1	☉+☼	200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Paahtoleipä, 12 viipaletta	Ritilä	3	☼	-	3	-	3-6
Paahtoleipä, 4 viipaletta	Ritilä	3	☼	-	3	-	3-6
Paahtoleipä, kuorrutettu, 2-4 viipaletta	Ritilä + Lasipannu	3+1	☼	-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

### Leivontavinkkejä

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

Aihe	Vinkki
Vuoan ja ritilän väliin muodostuu kipinöitä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas.</li> <li>Muuta vuoan paikkaa uunissa.</li> <li>Jatka paistamista ilman mikroaaltouunia ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>
Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.</li> </ul>
Leivonnainen painuu kokoon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita.</li> <li>Käytä vähemmän nestettä. Tai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul> </li> </ul>
Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voitele vain irtopohjavuoan pohja.</li> <li>Irrota leivonnainen paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.</li> </ul>
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jätä leivonnaisten väliin tilaa n. 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste.</li> <li>Nosta paistolämpötilaa. Tai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pidennä paistoaikaa.</li> </ul> </li> </ul>
Vuoassa tai pitkänmallisessa vuoassa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sijoita leivontavuoka keskelle.</li> </ul>
Leivonnainen on liian tumma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa.</li> <li>Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.</li> <li>Sijoita leivontavuoka keskelle.</li> <li>Muotoile pienet leivonnaiset samankokoisiksi ja -muotoisiksi.</li> </ul>



Aihe	Vinkki
Leivonnainen ei ole sisältä vielä täysin kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> <li>Lisää vähemmän nestettä.</li> </ul>
	<p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esipaista pohja.</li> <li>Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja.</li> <li>Peitä pohja täytteellä.</li> </ul>
Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia.</li> <li>Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä.</li> <li>Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla.</li> <li>Voitele ja korppujauhoita vuoka seuraavalla kerralla.</li> </ul>

## 21.9 Paistokset ja gratiinit

Voit valmistaa laitteella paistoksia ja gratiineja.

### Valmistusohjeita paistoksille ja gratiineille

- Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Käytä paistoksille ja gratiineille 4 - 5 cm korkeaa vuokaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen kuluu enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.

### Suositusasetukset paistoksille ja gratiineille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Paistokset, makeat, esim. rahkapaistos hedelmien kera, 1,5 kg	Vuoka	0		130-150	180	25-35
Paistokset, pikantit, kypsistä aineksista, esim. pastapaistos, 1 kg	Vuoka	0		180-190	600	12-17
Paistokset, pikantit, raa'oista aineksista, esim. perunagratiini, 1,1 kg	Vuoka	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Lintu, liha ja kala

Voit kypsentää laitteella lintua, lihaa ja kalaa.

### Valmistusohjeita astiassa kypsentämiseen

#### VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos asetat kuumen lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.
- Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia astioita. Parhaiten sopivat lasiastiat. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.
- Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön. Kiiltävät paistovuokat heijastavat tavanomaisessa käytössä lämpöä peilin tavoin eivätkä ne sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu, liha ja kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä tavanomaiseen kypsennykseen korkeampaa lämpötilaa ja tai pidempää kypsennysaikaa.

- Noudata astian valmistajan ohjeita.

#### Avoim astia

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

#### Kannellinen astia

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

### Valmistusohjeita kypsennykseen mikroaaltoyhdistelmällä

- Kun käytät kypsentämiseen mikroaaltoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

- Kypsennysaika määräytyy mikroaaltouunia käytettäessä kokonaispainon perusteella. Jos kypsennät muun kuin annetun määrän, apuna on peruseriaate: "Kaksinkertainen määrää vaatii lähes kaksinkertaisen kypsennysajan".
- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset vuoat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa.

### Valmistusohjeita kypsennykseen lisähöyrytoiminnolla

- Tietyistä ruoista tulee lisähöyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.
- Käytä kannettomia astioita.
- Käytä kuumuutta ja höyryä kestäviä astioita.
- Kytke lisähöyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti.
- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesi loppuu, ruoka kypsennetään asetetulla uunitoiminnolla edelleen ilman lisähöyrytoimintoa.

### Valmistusohjeita höyrykypsennykseen höyrykypsennysastiassa

- Höyrykypsennys kypsentää lihan lisähöyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Se säilyy erityisen mehevänä.
- Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin niihin tulee eri maku ja kypsennysaika lyhenee. Suurikokoisemmat palat vaativat pidemmän kypsennysajan. Lihapaloja ei tarvitse kääntää.
- Kun haluat höyrykypsentää linnunlihaa, lihaa tai kalaa, laita kypsennettävä tuote höyrykypsennysastiaan lasipannussa ja työnnä se kannatinkorkeudelle 3.
- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee toiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

### Valmistusohjeita grillaukseen

#### HUOMIO!

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.
- Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.
- Aseta grillattava tuote suoraan ritilälle. Työnnä lisäksi lasipannu ritilän alle. Tihkuva rasva valuu pannuun.
- Grillaa mahdollisimman saman paksuisia ja painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

**Huomautus:** Grillin kuumennuselementit kytkeytyvät aina välillä päälle ja pois päältä; tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä grillaustehosta. Grillattaessa voi muodostua savua.

### Huomautus nikkeli-allergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

### Suosittelut asetusarvot

- Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paisevalmis lintu, liha tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.
- Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.
- Grillaa mahdollisimman saman paksuisia ja painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina.
- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun säätötaulukossa kehoitetaan niin tekemään.

### Valmistusohjeita linnunlihalle

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja.
- Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa tai nahkapuoli alaspäin.

### Valmistusohjeita lihalle

- Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoni-siivuja.
- Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjan tulisi juuri ja juuri peittyä.
- Leikkaa kamaraan ristiviitoja.
- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Kääri paisti alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.
- Paistaminen ja haudutus astiassa on mukavampaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.
- Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.
- Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.
- Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.
- Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsennämistä. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Astian pohjalla pitää olla nestettä 1-2 cm.

### Valmistusohjeita kalalle

- Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää.
- Jos haluat kypsennää kalan ritilällä, sivele ritilälle ensin vähän öljyä; näin kalan saa helpommin irrotettua myöhemmin.

- Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

### Suositusasetukset linnunlihalle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausasteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Broileri, kokonainen, keitetty, 1,3 kg	Kannellinen astia	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Broileri, kokonainen, paistettu, 1,3 kg	Avoin astia	0	++	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset, 800 g	Avoin astia	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Ankarrinta, 500 g	Ritilä + Lasipannu	3+2	++	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Hanhenrinta, hanhenkoivet, 700 - 900 g	Avoin astia	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

<sup>2</sup> Rintapuoli ylöspäin.

<sup>3</sup> Älä käännä ruokaa.

<sup>4</sup> Anna vetäytyä 5 min.

<sup>5</sup> Pistele nahkaan reikiä.

<sup>6</sup> Nahkapuoli ylöspäin.

<sup>7</sup> Käytä korkeaa ja kannetonta astiaa.

### Suositusasetukset lihalle




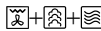
Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausasteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Naudan patapaisti, 1 kg	Kannellinen astia	0	+	160-170	-	180	-	80-90
Paahtopaisti, englantilainen, 1,5 kg	Avoin astia	0	+	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Naudanlihapihvit, 2-3 cm paksut, 2-3 kpl, à 200 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Porsaanliha ilman kamaraa, esim. etuselkä, 750 g	Avoin astia	0	++	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Sianliha kamaralla, esim. lapa, 1 kg <sup>3</sup>	Avoin astia	0	++	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>

<sup>1</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

<sup>2</sup> Anna lopuksi vetäytyä 10 minuuttia.

<sup>3</sup> Tee kamaraan viiltoja.

<sup>4</sup> Älä käännä ruokaa.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillaussteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Porsaanfilee 500-600 g	Avoin astia	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Porsaan niskapalapihvit, 2-3 cm paksut, 2-3 kpl, à 120 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillimakkarat 4-6 kpl, à 150 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Lihamureke, 750 g	Avoin astia	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>







<sup>1</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

<sup>2</sup> Anna lopuksi vetäytyä 10 minuuttia.

<sup>3</sup> Tee kamaraan viiltoja.

<sup>4</sup> Älä käännä ruokaa.

### Suositusasetukset kalalle

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillaussteho	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Kalafilee, tuore 400 g	Lasipannu + Höyrykypsennys astia	3		-	-	-	3	15-17
Kalafileealat, pakaste, 400 g	Kannellinen astia	3		-	-	-	3	18-20
Kalafileealat, pakaste, 800 g	Lasipannu + Höyrykypsennys astia	3		-	-	-	3	23-25
Kalafilee, kuorrutettu, 500 g	Avoin astia	0		-	3	600	-	10-15
Kalapihvit, 2-3 kpl, à 150 g	Ritilä + Lasipannu	3+1		-	3	-	-	8-12
Kala, kokonainen, esim. purotaimen, 2-3 kpl, à 300 g	Lasipannu + Höyrykypsennys astia	3		-	-	-	3	18-22

### Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

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

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, oletko valinnut oikean kannatinkorkeuden.</li> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Paisti on liian kuiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, oletko valinnut oikean kannatinkorkeuden.</li> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>
Paisti on kuorettunut liian vähän.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nosta lämpötilaa. Tai:</li> <li>Kytke paistoajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Paistoliemi on palanut kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse pienempi astia.</li> <li>Lisää paistettaessa enemmän nestettä.</li> </ul>
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän.</li> <li>Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.</li> </ul>
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, sopivatko astia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnon.</li> <li>Laske lämpötilaa.</li> <li>Lisää haudutettaessa nestettä.</li> </ul>

## 21.11 Vihannekset ja lisukkeet

Voit kypsentää laitteella vihanneksia ja lisukkeita.

### Valmistusohjeita mikroaaltouunille

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa.

- Käytön riisin keittämiseen korkeaa kannellista astiaa ja lisää joukkoon taulukossa annettu määrä vettä.









### Ohjeita höyrykypsennykseen

- Käytä höyrykypsennykseen lasipannua ja höyrykypsennysastiaa.
- Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee.
- Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Ilmoitetut asetusarvot ovat sen tähden vain ohjeellisia.
- Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti.
- Älä laita helposti litistyviä elintarvikkeita höyrykypsennysastiaan liian paksua kerrosta.
- Täytä vesisäiliö "MAX"-merkintään asti. Jos vesisäiliö tyhjenee toiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Näyttöön tulee tätä koskeva huomautus.

### Valmistusohjeita kuskusille

















- Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa. Lisää esimerkiksi suhteessa 1:2 nestettä 200 ml per 100 g kuskusia.

## Suositusasetukset vihanneksille ja lisukkeille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Artisokat, kokonaiset, tuoreet	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	3	35-40
Lehtipinaatti, tuore 250 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	3	5-7
Kukkakaali, kokonainen, tuore	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	2		-	-	3	28-35
Parsakaali, kokonainen, tuore 500 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	2		-	-	3	20-23
Parsakaalinuput, pakaste 500 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	3	14-16
Vihannekset, tuoreet, 250 g	Kannellinen astia	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Vihannekset, tuoreet, 500 g	Kannellinen astia	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Maissintähkä, tuore, 2 kpl	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		-	-	3	25-35

<sup>1</sup> Sekoita ruokaa välillä.

**fi** Näin onnistut

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoimin to	Lämpötila °C	Mikroaaltoteh o W	Höyryteh o	Toiminta-aika min
Sekavihanneks et, pakaste 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	12-15
Porkkanat, viipaleina, höyrykypsennety, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	18-20
Purjosipulirenka at, tuore, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	10-12
Vihreät pavut, tuore, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	18-20
Punajuuri, kokonainen, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	50-60
Parsa, vihreä, 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	10-15
Kesäkurpitsa, viipaleina, höyrykypsennety, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	12-14
Perunat, neljänneksinä, 250 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	28-30
Perunat, neljänneksinä, 500 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	30-32
Perunat, neljänneksinä, 750 g	Lasipannu + Höyrykypsenny sastia	3		-	-	3	32-35
Ranskalaiset perunat, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	25-35
Kroketit, pakaste	Lasipannu	2		190-210	-	-	25-35
Riisi, 125 g + 300 ml vettä	Kannellinen astia	0		-	<b>1. 600</b> <b>2. 180</b>	<b>1. -</b> <b>2. -</b>	<b>1. 4-6</b> <b>2. 12-15</b>
Riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	0		-	<b>1. 600</b> <b>2. 180</b>	<b>1. -</b> <b>2. -</b>	<b>1. 6-8</b> <b>2. 15-18</b>
Kuskus, 1:2	Lasipannu	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Sekoita ruokaa välillä.

## 21.12 Jälkiruoat

Voit valmistaa laitteella jälkiruokia.

## Valmistusohjeita riisipuurolle

- Lisää maitoa ilmoitetussa suhteessa. Lisää suhteessa 1:2,5 maitoa 250 ml per 100 g puuroriisiä.

## Suositusasetukset jälkiruokille

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Höyryteho	Toiminta-aika min
Flan Caramel	Lasipannu + Pienet kohokasvuokat	3		-	3	40-50
Hiivataikinapullat (Dampfnudeln, Germknödel)	Lasipannu	3		-	2	20-25
Riisipuuro 1:2,5 <sup>1</sup>	Lasipannu	3		-	3	30-40
Hedelmät, hilloke, 500 g	Lasipannu	3		-	3	9-12
Popcorn mikroaaltouunissa, 1 pussi à 100 g	Kannellinen astia	0		600	-	3-5
Jälkiruoat, esim. vanukas, jauheesta, 500 ml	Kannellinen astia	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Lisää maitoa ilmoitetussa suhteessa.

<sup>2</sup> Sekoita ruokaa välillä.

## 21.13 Testiruokat

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.

### Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

- Säättösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.
- Noudata suositusasetuksissa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuuennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.
- Aseta vuokat ritilälle.

## Suositusasetukset leivontaan

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Toiminta-aika min
Pursotinpikkuleivät	Lasipannu	2		160-170	30-35
Kuppikakut	Lasipannu	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Torttupohja	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Kannellinen omenapiirakka	lrtopohjavuoka Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

## Valmistus mikroaaltouunissa

Ota huomioon nämä ohjeet, kun testiruokia valmistetaan mikroaaltouunissa.

Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

## Suositusasetukset sulatukseen mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinko rkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Lihan sulatus, 500 g	Avoin astia	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Suositusasetukset kypsennykseen mikroaaltouunissa**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Maitokiisseli, 1000 g	Avoin astia	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge Cake, 475 g	Avoin astia	0		600	8-10
Lihapyörökät, 900 g	Avoin astia	0		600	20-25

**Suositusasetukset kypsennykseen mikroaaltouunin yhdistelmällä**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grillausteho	Mikroaaltoteho W	Toiminta-aika min
Perunagratiini	Avoin astia	0	+	-	1	360	25-32
Kakku, 700 g	Avoin astia	1	+	190-200	-	180	20-27
Broileri	Avoin astia	0	+	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Rintapuoli alaspäin.

<sup>2</sup> Käytä korkeaa kannetonta astiaa.

<sup>3</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

**Höyrykypsennys**

Ota huomioon nämä ohjeet testiruokia höyrykypsennettäessä.

Aseta lasivuoka ja höyrykypsennysastia kannatinkorkeudelle 3.

**Suositusasetukset höyrykypsennykseen**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Höyryteho	Toiminta-aika min
Herneet, pakaste, 1000 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	-
Parsakaali, tuore, 300 g	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	10-12
Parsakaali, tuore, yksi astia	Lasipannu + Höyrykypsennysastia	3		3	16-18

**Grillaus**

Ota huomioon nämä ohjeet testiruokia grillattaessa.

- Työnnä lasipannu rutilän alle. Neste valuu pannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.
- Säätösuositukset koskevat ruokien laittamista uuniin, jota ei ole esilämmitetty.

**Suositusasetukset grillaukseen**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Toiminta-aika min
Paahtoleipä, ruskistettu	Ritilä	3		3	4-5
Hampurilaispihvit, 12 kpl	Ritilä + Lasipannu	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

## 22 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.





### **⚠️ 22.1 Turvallinen asennus**

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää lämpötilaa 90 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 65 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Ilman pistoketta olevien laitteiden liittämisen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

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

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

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

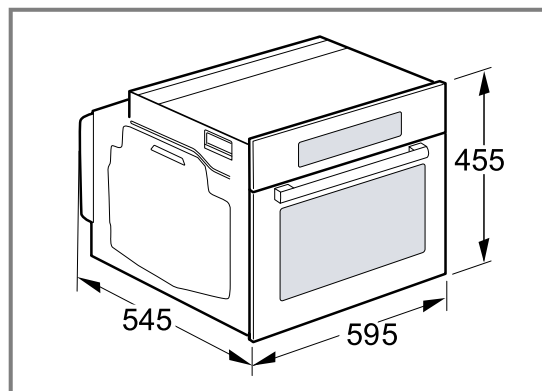
### **⚠️ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.

## **22.2 Laitemitat**

Tästä löydät laitteen mitat.




## **22.3 Keittiökaluste**


Tämä laite on tarkoitettu vain kalusteeseen asennettavaksi. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pöytälaitteeksi tai käytettäväksi kaapin sisällä. Varmista, että laitteen takana olevassa kaapissa ei ole takaseinää. Seinän ja kaapin pohjan tai yläpuolella olevan kaapin takaseinän välillä tulee olla tilaa vähintään 35 mm.

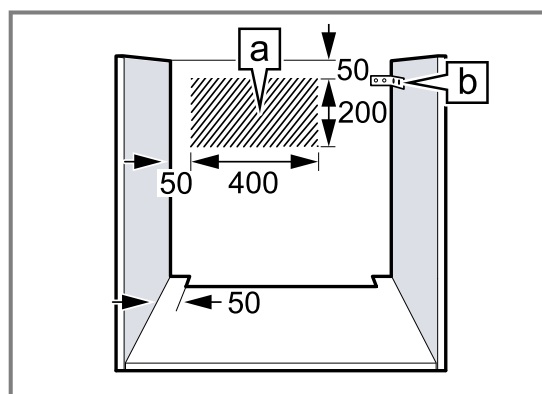
Varmista, että kalusteen etusivulla on 50 cm<sup>2</sup>:n tuuletusaukko. Tee tuuletusaukkoa varten aukko sokkeliin tai asenna tuuletusritilä.

Varmista, että kalusteissa, joissa ei ole aukkoa tuuletusta varten, on sivuseinien takaosassa 200 cm<sup>2</sup>:n tuuletusaukko.

Tuuletusaukkoja tai tuloilma-aukkoja ei saa peittää.

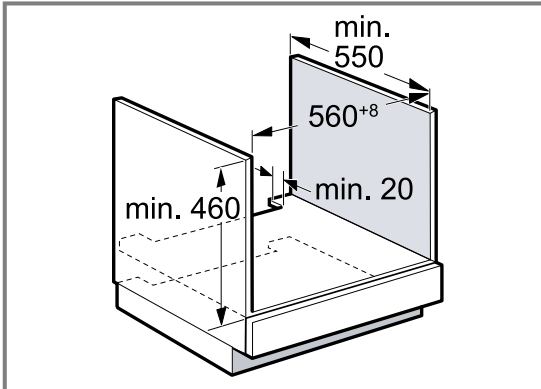
Varmista, että liitäntärasia on viivoitetun pinnan alueella  tai asennuskehiksen ulkopuolella.

Kiinnitä irralliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä  seinään.



## 22.4 Asennus työtason alle

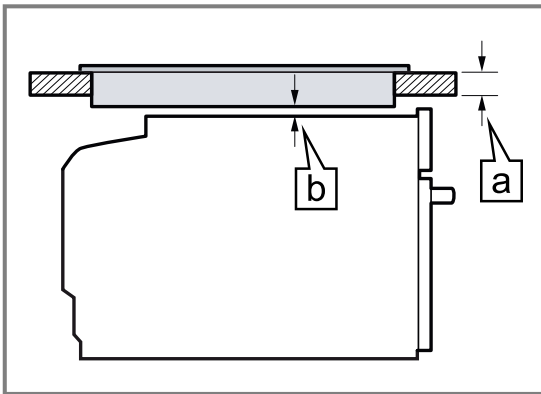
Noudata työtason alle asennettaessa asennusmittoja ja turvallisuusetäisyyksiä. Väli pohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.



Työtaso on kiinnitettävä kalusteeseen.

## 22.5 Asennus keittotason alle

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



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

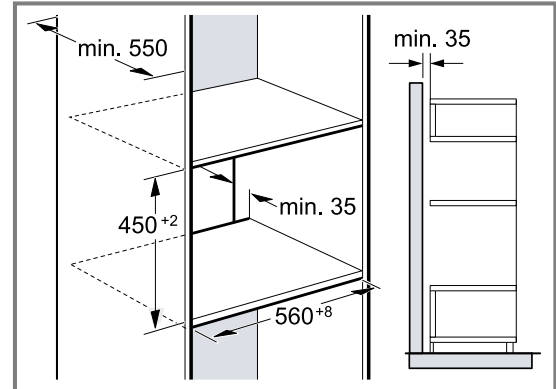
Keittotason tyyppi	[a] päälle asennettu, mm	[a] samantasoinen asennus, mm	[b] mm
Induktiokeittotaso	48	49	5
Täysipintainen induktiokeittotaso	58	59	5

Noudata keittotason asennusohjetta.

**Huomautus:** Ei sovellu asennettavaksi kaasukeittotason tai sähkökeittotason alle.

## 22.6 Asennus korkeaan kaappiin

Ota huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet korkeassa kaapissa. Väli pohjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.



Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseiniä lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava. Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

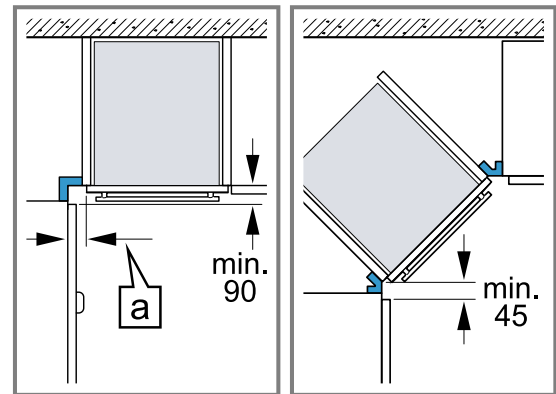
## 22.7 Yhteensovitus lämpölaatikon kanssa

Asenna ensin lämpölaatikko. Noudata lämpölaatikon asennusohjetta.

Työnnä laite lämpölaatikon yläpuolelle kaappiin. Varo vaurioittamasta lämpölaatikon etupaneelia.

## 22.8 Asennus kulmaan

Ota kulmaan asennettaessa huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet.



Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat. Mitta [a] riippuu kalusteiden etuosien vahvuudesta ja kahvasta.

## 22.9 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

### ⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!

Laite sisältää kestopagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implanteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.

- ▶ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä laitteesta.
- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehovedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Vaarojen välttämiseksi on vaurioituneen liitäntäjohdon vaihtaminen teetettävä valmistajalla, huoltopalvelulla tai vastaavan koulutuksen saaneella ammattiasentajalla.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

### Laitteen sähköliitäntä

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

1. Liitä verkkoliitäntäjohdon IEC-pistoke laitteeseen. Tarkasta IEC-pistokkeen kunnollinen kiinnitys.
2. Liitä laitteen verkkopistoke laitteen lähellä olevaan pistorasiaan.  
Varmista laitteen asennuksen jälkeen, että verkkoliitäntäjohdon pistokkeeseen pääsee vapaasti käsiksi. Jos verkkoliitäntäjohdon pistokkeeseen ei pääse vapaasti käsiksi, kiinteään sähköliitäntään on asennettava asennusmääräysten mukainen kaikki navat erottava katkaisin.

### Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

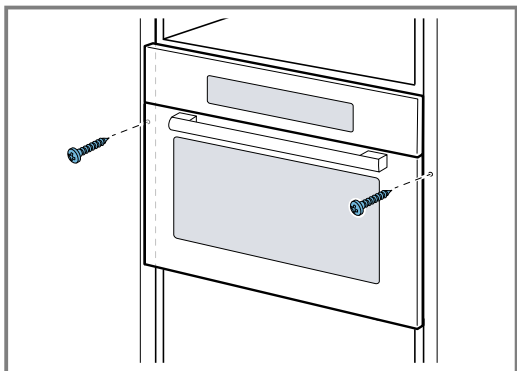
**Huomautus:** Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Kiinteään sähköliitäntään on oltava asennettu asennusmääräysten katkaisin.

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

### 22.10 Laitteen asennus

1. Suorista laite vesivaa'an avulla täsmällisesti vaakatasoon.
2. Työnnä laite kokonaan paikalleen.
3. Suorista laite vaakatasoon ja keskelle.
4. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.



5. Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta.

**Huomautus:** Älä sulje työtason ja laitteen välistä rakoa lisälistoilla.

Älä asenna kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

### 22.11 Laitteen irrotus

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

# Innholdsfortegnelse

## BRUKSANVISNING

1	Sikkerhet.....	100
2	Unngå materielle skader.....	104
3	Miljøvern og innsparing.....	105
4	Bli kjent med.....	105
5	Tilbehør.....	109
6	Før første gangs bruk.....	110
7	Grunnleggende betjening.....	111
8	Mikrobølgefunksjon.....	112
9	Mikrokombi.....	114
10	Grill.....	114
11	Damp.....	115
12	Programautomatikk.....	118
13	Tidsfunksjoner.....	121
14	Barnsikring.....	122
15	Grunninnstillingene.....	123
16	Rengjøring og pleie.....	124
17	Rengjøringsfunksjon.....	126
18	Utbedring av feil.....	127
19	Avfallsbehandling.....	129
20	Kundeservice.....	129
21	Slik gjør du det.....	129
22	MONTERINGSANVISNING.....	144
22.1	Sikker montering.....	144

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

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

### 1.2 Korrekt bruk

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

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

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

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- 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 losjsteder; på bed-and-breakfaststeder
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Ikke bruk apparatet:

- Med ekstern timer eller separat fjernkontroll.

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.

### 1.3 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.

## 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.

→ "Tilbehør", Side 109

### **⚠ 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, varmelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmelementene og ta fyr.

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

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

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmelementene.

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.

Alkohol damp 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.

Komponenter inni apparatdøren kan ha skarpe kanter.

- ▶ Bruk vernehansker.

### **⚠ 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.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 129

### **⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!**

I betjeningsfeltet eller betjeningselementene er det innebygd permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Bærere av elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til betjeningsfeltet.

### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

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

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

## **1.5 Mikrobølgefunksjon**

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

### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

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

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

Matolje kan ta fyr.

- ▶ Varm aldri opp matolje alene med mikrobølgefunksjonen.

### **⚠ ADVARSEL – Eksplosjonsfare!**

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

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

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

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

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

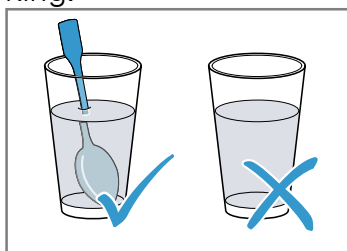
Ikke-forskriftsmessig bruk av apparatet er farlig. Tøfler, hveteputer, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til forbrenninger dersom de blir for varme.

- ▶ 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 metalldele fører til gnistdannelse. Apparatet tar skade av det.
- ▶ Bruk aldri metallbeholdere dersom kun mikrobølgefunksjonen brukes.
  - ▶ Bruk alltid kokekar som er egnet til mikrobølgeovn, eller bruk mikrobølgefunksjonen i kombinasjon med en varmetype.

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

Apparatet arbeider under høyspenning.

- ▶ Kabinettet må aldri fjernes.

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

Mangelfull rengjøring kan skade overflaten av apparatet, redusere levetiden og føre til farlige situasjoner som lekkasje av mikrobølgeenergi.

- ▶ Rengjør apparatet regelmessig og fjern matrester med en gang.
  - ▶ Hold ovnsrommet, dørtetningen, døren og døranslaget rent til enhver tid.
- "Rengjøring og pleie", Side 124

Aldri bruk apparatet dersom ovnsdøren eller dørtetningen har skader. Mikrobølgeenergi kan lekke ut.

- ▶ Aldri bruk apparat dersom døren til ovnsrommet, dørtetningen eller plastrammen til døren har skader.
- ▶ Reparasjon må kun foretas av kundeservice.

På apparater uten deksel lekker mikrobølgeenergi ut.

- ▶ Fjern aldri dekselet på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice ved vedlikeholds- og reparasjonsarbeider.

**1.6 Damp**

Følg disse anvisningene dersom du bruker en dampfunksjon.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!**

Vannet i vanntanken kan bli svært varmt under videre bruk av apparatet.

- ▶ Tøm vanntanken hver gang apparatet har blitt brukt med damp.

Det dannes varm damp i ovnsrommet.

- ▶ Ikke stikk hånden inn i ovnsrommet når apparatet brukes med damp.

Når du tar ut tilbehøret, kan varm væske skvulpe over.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du forsiktig tar ut varmt tilbehør.

**⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplodere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

#### OBS!

Alkohol damp kan antennes i det varme ovnsrommet og føre til permanent skade på apparatet. Småeksplosjoner kan få apparatdøren til å sprekke opp og muligens falle ut. Dørrutene kan sprekke opp og splintres. Det oppstår et undertrykk som kan få innsiden av ovnsrommet til å bli kraftig deformert.

- ▶ Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i uforynnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).

Vann i bunnen av ovnsrommet mens ovnen brukes på temperaturer over  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , forårsaker emaljeskader.

- ▶ Ikke start apparatet hvis det er vann i bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Tørk opp vannet fra bunnen av ovnsrommet før du begynner å bruke apparatet.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanddamp. 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.
- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Dersom du avkjøler ovnen med åpen ovnsdør, vil skapfrontene i nærheten ta skade.

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.
- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.
- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet.

### 2.2 Mikrobølgefunksjon

Følg disse instruksene når du bruker mikrobølgefunksjonen.

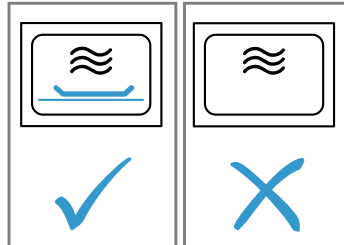
#### OBS!

Hvis metall berører 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.

Uegnete kokekar kan føre til skader.

- ▶ Ved bruk av grill, kombinert drift med mikrobølge eller varmluft må du kun anvende kokekar som tåler de høye temperaturene.

### 2.3 Damp

Følg disse anvisningene dersom du bruker dampfunksjonen.

#### OBS!

Stekeformer av silikon egner seg ikke til kombinert bruk med damp.

- ▶ Kokekaret må være varme- og dampfast.

Kokekar med rustflekker kan forårsaker korrosjon i ovnsrommet. Selv de minste flekker kan føre til korrosjon.

- ▶ Ikke bruk kokekar med rustflekker.

Dryppende væske gjør bunnen i ovnsrommet tilsmusset.

- ▶ Når du bruker ovnsformen med hull til damping, må du alltid sette inn stekebrettet, universalpannen eller ovnsformen uten hull under. Væske som drypper, samles opp.

Varmt vann i vanntanken kan skade dampsystemet.

- ▶ Fyll utelukkende kaldt vann på vanntanken.

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

- ▶ Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.
- ▶ Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.



## 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, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Apparatet skal kun forvarmes når oppskriften eller innstillingsanbefalingene tilsier dette.

- Ved å la være å bruke forvarming sparer du opptil 20 % strøm.

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

- Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

- Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

Flere retter bør stekes rett etter hverandre eller samtidig.

- Ovnsrommet er oppvarmet etter første steking. Dermed forkortes steketiden for de etterfølgende kake-ene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ta tilbehør som ikke brukes, ut av ovnsrommet.

- Overflødige tilbehørsdeler trenger ikke å varmes.

La dypryste matvarer tines opp før tilberedningen.

- Da sparer du den strømmen som ovnen ville brukt til opptining av matvarene.

#### Merk:

Apparatet bruker:

- maks. 1 W i standby-modus med påslått display
- maks. 0,5 W i standby-modus med avslått display






## 4 Bli kjent med

### 4.1 Betjeningsfelt

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus. Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.








#### Funksjonsvelger

Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetype og andre funksjoner. Mange apparatmodeller har popout-funksjonsvelger. Hvis du vrir funksjonsvelgeren fra nullstilling til en av funksjonene, tar det noen sekunder før den aktuelle funksjonen er tilgjengelig.

Symbol	Innstilling	Bruk
●	Nullstilling	Apparatet er slått av og i energisparingsmodus.
	Mikrobølgefunksjon	Velg mikrobølgefunksjonen.
	Damp	Det mates varm damp inn i ovnsrommet.
	Varmluft	Viften fordeler varmen fra ringelementet i bakveggen jevnt i ovnsrommet.
	Grill	Hele flaten under grillelementene blir varm.
	Omluftsgrill	Viften blåser den varme luften fra grillelementene rundt maten.
	Avkalking	Denne funksjonen avkalker fordamperen og holder den funksjonsdyktig.
	Skylling	Rørene til dampenheten skylles med vann. Vi anbefaler å gjennomføre skyllingen etter hver gang du har brukt dampfunksjonen.
	Programmer	Mange retter har forhåndsprogrammerte innstillinger.

## Berøringsfelt

Berøringsfelt er overflater som reagerer på berøring. Berør det relevante feltet for å velge en funksjon.

Symbol	Berøringsfelt	Bruk
	Mikrobølgefunksjon	Velg effekttrinn for mikrobølgefunksjonen eller kombiner mikrobølgefunksjonen med grill- eller dampfunksjonen.
	Damp	Velg damptrinn eller kombiner dampfunksjonen med en varmetype.
	Programmer	Åpne menyen for valg av program og still inn ønsket programnummer med dreieknappen.
	Tidsfunksjoner	Velg tidsfunksjoner og still dem inn med dreieknappen.
	Hurtig forvarming / barnesikring	Kort trykk: Hurtig forvarming aktiveres eller deaktiveres. Langt trykk: Barnesikringen aktiveres eller deaktiveres.
	Temperatur/vekt	Velg temperatur eller vekt og still inn med dreieknappen.
	Start/stopp	Starter eller stanser driften.

## Display



I displayet vises de aktuelle innstillingsverdiene eller valgmulighetene. Den verdien som du kan stille inn der og da, er fremhevet.

Fremhevingen vises med to små piler over og under innstillingsverdien. Du kan endre verdien som er fremhevet direkte med dreieknappen.

## Displayelementer

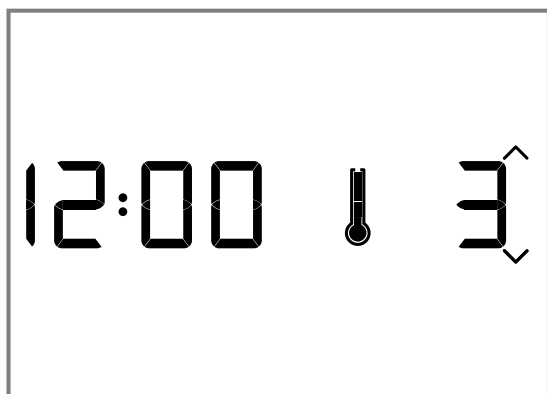
Under finner du en kort forklaring til de forskjellige displayelementene.

Symbol	Navn	Betydning
	Tidsur	Når symbolet er markert, viser displayet tidsurtiden.
	Varighet	Når symbolet er markert, viser displayet varigheten.
	Klokkeslett	Når symbolet er markert, viser displayet klokkeslettet.
h:min	Timer/minutter	Varigheten vises i timer og minutter.
min:s	Minutter/sekunder	Varigheten vises i minutter og sekunder.
	Barnesikring	Når symbolet lyser, er barnesikringen aktivert.
	Oppsamlingsbeholder	Symbolet viser statusen til oppsamlingsbeholderen. Symbolet lyser og pilen blinker: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten.</li> <li>■ Oppsamlingsbeholderen er full.</li> <li>■ Tøm oppsamlingsbeholderen.</li> </ul> Symbolet lyser og pilen blinker ikke: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oppsamlingsbeholderen er ikke i tanksjakten.</li> <li>■ Skyv oppsamlingsbeholderen inn i tanksjakten.</li> </ul> Symbolet lyser og pilen lyser ikke: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oppsamlingsbeholderen er i tanksjakten.</li> <li>■ Du trenger ikke å foreta deg noe mer.</li> </ul>

Symbol	Navn	Betydning
	Vanntank	<p>Symbolet viser statusen til vann-tanken.</p> <p>Symbolet lyser og pilen blinker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vanntanken er i tanksjakten.</li> <li>■ Vanntanken er tom.</li> <li>■ Fyll vanntanken.</li> </ul> <p>Symbolet lyser og pilen blinker ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vanntanken er ikke i tanksjakten.</li> <li>■ Skyv vanntanken inn i tanksjakten.</li> </ul> <p>Symbolet lyser og pilen lyser ikke:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vanntanken er i tanksjakten.</li> <li>■ Du trenger ikke å foreta deg noe mer.</li> </ul>
»	Hurtigoppvarming	Når symbolet lyser, er hurtigoppvarming aktivert.
	Avkalking	Når symbolet lyser, må apparatet avkalkes.

### Temperaturindikator

Temperaturindikatoren viser fremdriften for oppvarmingen.



Det blå termometeret til høyre for tidsvisningen viser at apparatet varmes opp. Dersom det er stilt inn en varmetype, fylles termometeret med blått i fire trinn etter hvert som ovnsrommet blir varmere. Ved grill og damp lyser termometeret helt i blått med en gang. Ved bruk av mikrobølgefunksjonen lyser ikke termometeret. Ved forvarming er det optimale tidspunktet for å sette inn maten når termometeret lyser helt i blått. På grunn av termisk treghet kan imidlertid den viste temperaturen avvike noe fra den faktiske temperaturen i ovnsrommet.

### Nattmodus

For å spare strøm reduseres lysstyrken på displayet automatisk til en lavere verdi fra kl. 22 til kl. 05.59.

### Dreieknapp

Med dreieknappen kan du endre innstillingsverdiene som vises i displayet. I de fleste valglister, f.eks. for programmene, begynner listen på det første punktet igjen etter det siste. I enkelte valglister, f.eks. varighet, må du vri dreieknappen tilbake igjen når minimums- eller maksimumsverdien er nådd.




## 4.2 Driftstyper

Menyen er videre inndelt i forskjellige driftstyper.

Driftstype	Bruk
Varmetyper	Det finnes ulike, spesielt tilpassede varmetyper som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølgefunksjon	Med mikrobølgefunksjonen kan du raskere tilberede, varme eller tine rettene dine.
Damp	Tilberede retter med damp. Det finnes ulike, spesielt tilpassede damptrinn som sørger for optimal tilberedning av maten.
Mikrobølgekombidrift	Du kan slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til damp- eller grillfunksjon.
Kombidrift med damp	Du kan slå på dampfunksjonen i tillegg til mikrobølge- eller grillfunksjon.
Rengjøring	Det finnes forskjellige rengjøringsfunksjoner for rengjøring og skylling: avkalking og pyrolyse
Grunninnstillinger	Tilpass grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 123

## 4.3 Varmetyper

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

Symbol	Navn	Temperatur / trinn	Bruk
	Grill	Grilltrinn: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = svak</li> <li>■ 2 = middels</li> <li>■ 3 = sterk</li> </ul>	Grilling av flate stykker som biff, pølser eller ristet brød. Gratinering av retter.
	Varmeluft	40 °C 100–230 °C	Heving av gjærdeig, opptining av kaker med krem. Til baking og steking i én høyde.
	Omluftsgrill	100–190 °C	Til steking av fjærkre, hel fisk og store kjøttstykker.

**Merk:** Apparatet foreslår en temperatur for hver varmetype. Du kan velge å bruke de foreslåtte verdiene eller endre dem i tilsvarende område.

## 4.4 Ovnsrom

Funksjonene i ovnsrommet gjør det enklere å bruke apparatet.

### Ovnsrombelysning

Ovnsrombelysningen lyser konstant mens apparatet går. Når apparatet avslutter driften, slår apparatet seg av.

Når du åpne apparatdøren, slås lyset på i ovnsrommet. Dette kan være praktisk når du f.eks. skal rengjøre apparatet. Etter ca. 15 minutter slås ovnsromsbelysningen automatisk av igjen.

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slippes ut gjennom lufteåpningene over ovnsdøren.

### OBS!

Dersom lufteåpningene dekkes til, vil apparatet bli overopphetet.

- ▶ Ikke dekk til lufteåpningene.

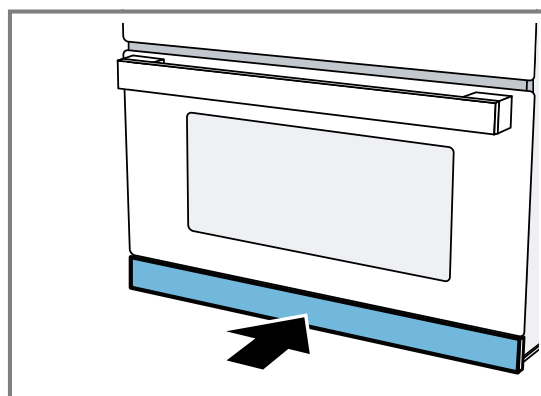
For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk, fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid. Når mikrobølgefunksjonen brukes, vil apparatet holde seg kaldt, men kjøleviften slås allikevel på. Kjøleviften kan fortsette å gå også når mikrobølgefunksjonen er avsluttet.

### Kondensvann

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

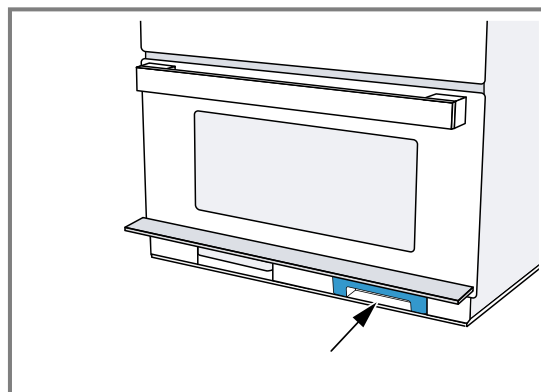
## 4.5 Tankdeksel

Tankdekselet er under apparatdøren og gir tilgang til oppsamlingsbeholderen og vanntanken.



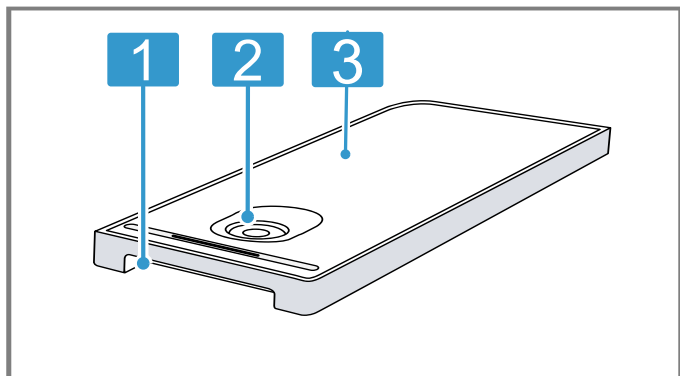
## 4.6 Vanntank

Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekselet.



Fyll vanntanken med vann før du skal bruke dampfunksjonen.

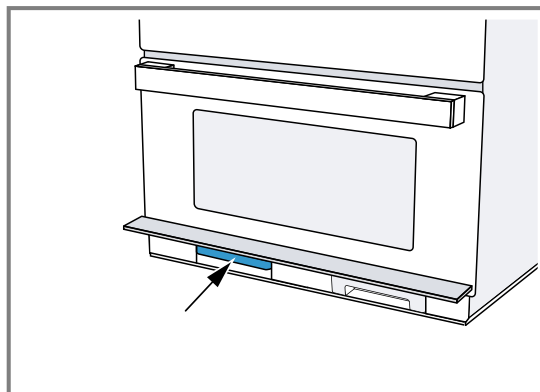
→ "Fyll vanntanken", Side 116



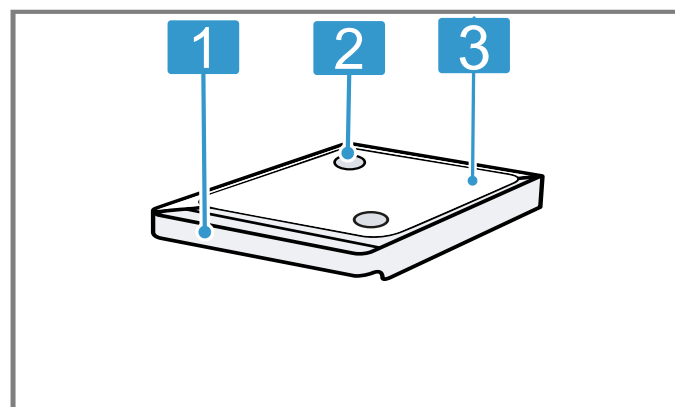
- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Håndtak for uttak og innskyvning |
| 2 | Åpning for påfylling og tømning  |
| 3 | Tanklokk                         |

## 4.7 Oppsamlingsbeholder

Oppsamlingsbeholderen er plassert til venstre bak tankdekslet.



Tøm oppsamlingsbeholderen før og etter bruk av rengjøringsfunksjonene.



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Håndtak for uttak og innskyvning |
| 2 | Oppsamlingsåpninger              |
| 3 | Tanklokk                         |

## 5 Tilbehør

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

Tilbehør	Bruk
Rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rist til steking og baking med stekeovnsfunksjon.</li> <li>▪ Rist til grilling, f.eks. av biff, pølser eller toast</li> <li>▪ Rist som underlag, f.eks. for gratengformer</li> </ul>
Glasspanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til tilberedning av matretter</li> <li>▪ Sprutbeskyttelse ved grilling direkte på risten</li> <li>▪ Egnet for mikrobølgeovn</li> </ul>
Dampkokekar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Til koking av ris, poteter og grønnsaker</li> <li>▪ Dampkokeren settes i glassspannen når man skal tilberede mat med driftstypene damp eller damp med mikrobølgefunksjon</li> <li>▪ Legg matvarene rett i dampkokeren</li> </ul>

## 5.1 Ekstra tilbehør

Det følger med ekstra tilbehør avhengig av apparatmodell.

Tilbehør	Bruk
Innleggsrist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rist til steking</li> <li>▪ Settes med føttene ned i glassspannen</li> <li>▪ Sørger for at fett og kjøttkraft samles i glassspannen</li> <li>▪ Ikke egnet for mikrobølge- eller dampfunksjon</li> </ul>

## 5.2 Annet tilbehør

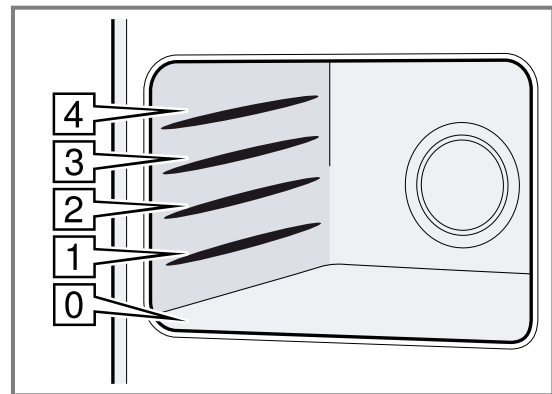
Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Du finner et omfattende tilbud til apparatet på Internett eller i våre brosjyrer: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)  
Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

### Glassform

- Bruk
- Gryteretter
  - Gratenger

## 5.3 Innsetningshøyder

Ovnsrommet har 4 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp. Sett tilbehøret i føringen og skyv det helt inn. Bunnen av ovnsrommet på høyde 0 er spesielt egnet for mikrobølgefunksjonen. Mikrobølgeeffekten er best på bunnen av ovnsrommet. Bruk kun kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.



# 6 Før første gangs bruk

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

## 6.1 Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. I displayet blinker 12:00 og ☉ lyser.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
  2. Trykk på ☉.
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.

## 6.2 Still inn vannets hardhet

### Forutsetninger

- Før du stiller inn vannhardhet, må du ta kontakt med vannverket og få informasjon om vannets hardhetsgrad.
- Apparatet er slått av.

1. Hold ☉ inne i noen sekunder.  
✓ I displayet vises den første grunninnstillingen.
2. Trykk gjentatte ganger på ☉ til **005** vises.
3. Velg vannhardhet med dreieknappen.

**Merk:** Dersom springvannet hos deg har en vannhardhet på 3 eller 4, anbefaler vi at du bruker avherdet vann.

**Tips:** Dersom du bruker mineralvann, stiller du inn på vannhardhetsgrad "svært hardt". Bruker du mineralvann, må du velge mineralvann uten kullsyre.

Vannets hardhetsgrad	Innstilling
0	0 avherdet
1 (inntil 1,3 mmol/l)	1 mykt
2 (1,3 –2,5 mmol/l)	2 middels
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 hardt
4 (over 3,8 mmol/l)	4 meget hardt

4. Du lagrer endringene ved å holde ☹ inne i noen sekunder.

### 6.3 Rengjøre apparatet før første gangs bruk

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

**Forutsetning:** Det er ingen emballasjerester, tilbehør eller andre gjenstander i ovnsrommet.

1. Tørk av alle glatte flater i ovnsrommet med en myk, fuktig klut før oppvarming.
2. Lukk apparatdøren.

3. Luft rommet mens apparatet varmes opp.
4. Still inn ☺ med funksjonsvelgeren.
5. Still inn 180 °C med dreieknappen.
6. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
7. Slå av apparatet med ▷/□ etter en time.
8. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
9. Vent til ovnsrommet er avkjølt.

### 6.4 Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret nøye med såpevann og en myk klut.

## 7 Grunnleggende betjening

### 7.1 Slå på apparatet

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren for å slå på apparatet.
- ✓ Apparatet er klart til bruk.
- ✓ I displayet vises en foreslått verdi.

**Merk:** Du kan bare slå på barnesikringen når apparatet er slått av. Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis du ikke foretar noen innstillinger over lengre tid.

### 7.2 Slå av apparatet

Slå av apparatet når du ikke bruker det. Apparatet slår seg automatisk av hvis du ikke foretar noen innstillinger over lengre tid.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.
- ✓ I displayet vises klokkeslettet.
- ✓ Noen visninger er synlige i displayet selv om apparatet er slått av.

**Merk:** Du kan stille inn om klokkeslettet skal vises når apparatet er slått av i

→ "Grunninnstillingene", Side 123.

### 7.3 Stille inn driftstype

**Forutsetning:** Apparatet må være slått på.

1. Velg driftstype med funksjonsvelgeren. Foreta ytterligere innstillinger ved behov. Dette gjør du ved å trykke lett i det aktuelle feltet og endre verdien med dreieknappen.
2. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet starter.

### 7.4 Stille inn varmetype og temperatur

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises en foreslått temperatur.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
3. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ LED-en ▷/□ lyser.
- ✓ Temperaturindikatoren fylles opp.

**Merk:** Du kan når som helst endre temperaturen med dreieknappen mens apparatet går.

Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger, alt etter varmetype. Dette er normalt.

Du kan ikke stille temperaturen på 40 °C mens apparatet går.

### 7.5 Stille inn varighet

1. Still inn en driftstype.
2. Trykk på ☹ inntil |→| står i fokus.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ ▷/□ lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

### 7.6 Stanse apparatet

1. Trykk på ▷/□ eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stopper.
- ✓ ▷/□ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på ▷/□.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
- ✓ ▷/□ lyser.

### 7.7 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

### 7.8 Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår apparatet ditt ønsket temperatur ekstra raskt. Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C.

Hurtigoppvarmingen er tilgjengelig for disse varmetypene:

- Varmluft ☺
- Omluftsgrill ☹

**Merk:** Funksjonen hurtigoppvarming er ikke mulig ved varmluft 40 °.

## Aktivere hurtigoppvarming

For å få et jevnt stekerresultat må du ikke sette retten inn i stekeovnen før hurtigoppvarmingen er avsluttet.

1. Still inn varmetype og temperatur.
2. Trykk på »|||».
  - ✓ »||| lyser i displayet.
3. Trykk på ▷/□.
  - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
  - ✓ ▷/□ lyser.
  - ✓ Når hurtigoppvarmingen er avsluttet, høres et lyd-signal. »||| slukner.
4. Sett retten inn i ovnsrommet. Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.

## Avbryte hurtigoppvarming

- ▶ Trykk på »|||».
- ✓ »||| slukner i displayet.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå med den innstilte varmetypen og temperaturen.

**Merk:** Hurtigoppvarmingen avsluttes etter senest 15 minutter.

## 7.9 Automatisk sikkerhetsutkobling

Automatisk sikkerhetsutkobling aktiveres dersom apparatet er i bruk over lengre tid uten innstilt varighet. Etter 9 timer slår apparatet seg av automatisk.

# 8 Mikrobølgefunksjon

Med mikrobølgefunksjonen kan du tilberede, varme, steke eller tine maten spesielt raskt. Mikrobølgefunksjonen kan brukes alene eller sammen med en annen varmetype.

## 8.1 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glass</li> <li>▪ Glasskeramikk</li> <li>▪ Porselen</li> <li>▪ Temperaturbestandig plast</li> <li>▪ Helglasert keramikk uten riper</li> </ul>	Disse materialene slipper mikrobølgene gjennom. Mikrobølger skader ikke ildfaste kokekar.
Metallbestikk	<b>Merk:</b> 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. <b>Tips:</b> Kokekaret må kun brukes dersom produsenten garanterer at det er egnet for mikrobølgeovn.

## 8.2 Teste om kokekar er egnet for mikrobølgeovn

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for skålding!

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
  - ▶ Hold barn på avstand.
1. Sett det tomme kokekaret i ovnsrommet.
  2. Still apparatet på maksimal effekt i ½ - 1 minutt.
  3. Start apparatet med ▷/□.
  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.

## 8.3 Mikrobølgeeffekter

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

Mikrobølgeeffekt i watt	Bruk
90	Opptining av ømfintlige matvarer.
180	Opptining og videre steking av matvarene.



Mikrobølgeeffekt i watt	Bruk
360	Tilberedning av kjøtt og fisk og oppvarming av ømfintlige matvarer.
600	Oppvarming og tilberedning.
1000	Oppvarming av væsker.

### Merknader

- Apparatet foreslår en varighet til hvert mikrobølge-trinn. Du kan velge å bruke disse verdiene eller endre dem i tilsvarende område.
- Den maksimale mikrobølgeeffekten er kun beregnet på oppvarming av væske. For å beskytte apparatet reduseres mikrobølgeeffekten trinnvis til 600 W i løpet av de første minuttene. Etter en avkjølingstid kan maksimal effekt brukes igjen.

### Foreslåtte verdier

Apparatet foreslår en varighet for hvert mikrobølgeeffekttrinn. Du kan velge å bruke den foreslåtte verdien eller endre den i det aktuelle området.

## 8.4 Intervaller for tidsinnstillingene

I mikrobølgemodus endres intervallet ved innstilling av varighet med lengden på varigheten.

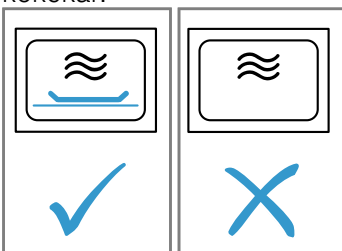
Stekevarighet	Intervall
0-1 minutter	5 sekunder
1-3 minutter	10 sekunder
3-15 minutter	30 sekunder
15 minutter - 1 time	1 minutt
1 time - 1 time 30 minutter	5 minutter

## 8.5 Innstilling av mikrobølgefunksjon

### 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.



- Følg sikkerhetsanvisningene → Side 102 og anvisningene for å unngå materielle skader → Side 104.
- Vri funksjonsvelgeren til .
  - Apparatet er klart til bruk. I displayet vises maks. mikrobølgeeffekt som foreslått verdi.
- Trykk på for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
  - I displayet markeres mikrobølgetrinn, og det vises en foreslått varighet.
- Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
- Start apparatet med .

Du kan når som helst endre varigheten med dreieknappen mens apparatet går.

- ✓ Varigheten telles ned, og mikrobølgefunksjonen startes.
- ✓ LED-en lyser.

**Merk:** Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet mikrobølgefunksjonen, og du hører et lydssignal.

## 8.6 Stille inn varighet

- Still inn en driftstype.
- Trykk på inntil står i fokus.
- Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
- Trykk på .
- ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
- ✓ lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

## 8.7 Endre mikrobølgeeffekt

- Trykk på til ønsket trinn vises i displayet.

**Merk:** Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effekttrinnene fra høyeste til laveste effekt.

Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med .

## 8.8 Stanse apparatet

- Trykk på eller åpne ovnsdøren.
  - ✓ Apparatet stopper.
  - ✓ blinker.
- Lukk apparatdøren.
- Trykk på .
  - ✓ Apparatet fortsetter å gå.
  - ✓ lyser.

## 8.9 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

## 8.10 Varme opp og tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

- La apparatet avkjøles.
- Fjern grovt smuss fra ovnsrommet umiddelbart.
- Tørk bort fuktighet fra ovnsbunnen.
- Velg med funksjonsvelgeren.
- Trykk to ganger på .
  - ✓ er markert i displayet.
- Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
- Start apparatet med .
- ✓ Tørkingen starter og avsluttes etter 15 minutter.
- Åpne apparatdøren i 1 til 2 minutter slik at vannedampen kan sive ut.

## 8.11 Tørke ovnsrommet for hånd

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.

2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen i en time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

# 9 Mikrokombi

Du kan kombinere mikrobølgefunksjonen med alle varmetyper og med dampfunksjonen.

Kombinert modus er mulig med følgende funksjoner:




-  damp
-  varmluft
-  grill
-  omluftsgrill

Unntak:

-  mikrobølge 1000 watt
-  varmluft 40 °C


## 9.1 Stille inn mikrokombi

Slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til en varmetype.





1. Sett funksjonsvelgeren på en kombinerbar varmetype.
  - ✓ Displayet viser en foreslått verdi for temperaturen.
2. Still inn temperaturen med dreieknappen.
3. Trykk på  for å stille inn ønsket mikrobølgeeffekt.
  - ✓ Displayet viser en foreslått verdi for varigheten.
4. Still inn varigheten med dreieknappen.
5. Start apparatet med .
  - ✓ Varigheten telles ned og driften starter.
  - ✓ Du ser at varigheten telles ned.
  - ✓  lyser.
  - ✓ Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet driften, og du hører et lydsignal.

## 9.2 Endre mikrobølgeeffekt

- ▶ Trykk på  til ønsket trinn vises i displayet.

**Merk:** Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom effekttrinnene fra høyeste til laveste effekt. Dersom mikrobølgefunksjonen legges til etter start, settes apparatet på pause. Start apparatet med .

## 9.3 Stanse apparatet

1. Trykk på  eller åpne ovnsdøren.
  - ✓ Apparatet stopper.
  - ✓  blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på .
  - ✓ Apparatet fortsetter å gå.
  - ✓  lyser.

## 9.4 Avbryte apparatet



Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

# 10 Grill

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

## 10.1 Innstilling av grillen

1. Vri funksjonsvelgeren til .
2. Still inn et grilltrinn med dreieknappen.
  - ✓ Displayet viser grilltrinnet.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Start apparatet med .
  - ✓ Apparatet begynner å varmes opp. Etter oppvarmingen kan det forekomme mindre temperatursvingninger. Dette er normalt.
  - ✓ Temperaturindikatoren lyser komplett.

**Merk:** Når tiden er utløpt, lyder det et signal.





### Grilltrinn

Følgende grilltrinn er tilgjengelig.

Grilltrinn	Retter
1 (svak)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Høye gratenger</li> <li>▪ Suffleer</li> </ul>

Grilltrinn	Retter
2 (middels)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flate gratenger</li> <li>▪ Fisk</li> </ul>
3 (sterk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pølser</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

## 10.2 Stille inn varighet

1. Still inn en driftstype.
2. Trykk på  inntil  står i fokus.
3. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
4. Trykk på .
  - ✓ Apparatet begynner å varmes opp.
  - ✓  lyser.
  - ✓ Du ser at varigheten telles ned.

## 10.3 Endre grilltrinn

Du kan endre grilltrinnet når grillfunksjon er valgt eller driften allerede er startet.

- ▶ Endre grilltrinnet med dreieknappen.
- ✓ Varigheten forblir uforandret.

## 10.4 Stanse apparatet

- Trykk på  $\triangleright/\square$  eller åpne ovnsdøren.
  - ✓ Apparatet stopper.
  - ✓  $\triangleright/\square$  blinker.
- Lukk apparatdøren.
- Trykk på  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Apparatet fortsetter å gå.
  - ✓  $\triangleright/\square$  lyser.

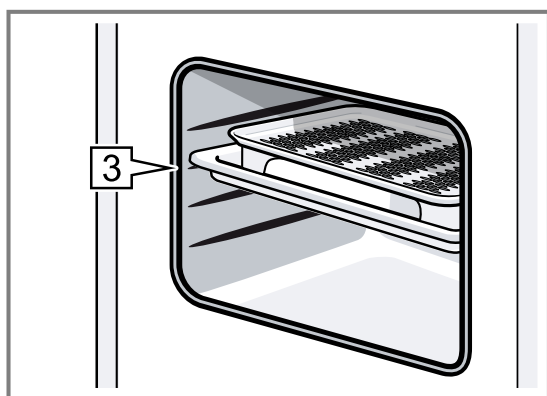
## 10.5 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

# 11 Damp

Du kan bruke dampfunksjonen alene eller i kombinasjon med grillfunksjonen og mikrobølgefunksjonen. For å utnytte dampfunksjonen optimalt kan du ta ut risten. Skyv glasspannen inn i innsettingshøyde 3 og still dampkokeren på glasspannen.



**Merk:** Mens apparatet går, kan du høre en brummende lyd. Lyden oppstår på grunn av pumpefunksjonen. Dette er en normal driftslyd.

## 11.1 Damptrinn

Ved bruk av dampfunksjonen kan du velge forskjellige intensiteter.

Du velger damptrinn med  $\boxtimes$ . Displayet viser valgt damptrinn.

Damptrinn	Retter
1 (lav)	Til opptining av grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt
2 (middels)	Til tilberedning av dessert, fisk og pølser
3 (sterk)	Til tilberedning grønnsaker, fisk og tilbehør, til safting og til forvelling

## 11.2 Stille inn damp

**Merk:** Hvis du ikke har brukt apparatet over en lengre tid, må du først gjennomføre en skylling  $\boxtimes$ .

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

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

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

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

- Velg  $\boxtimes$  med funksjonsvelgeren.
  - ✓ Apparatet er klart til bruk.
  - ✓ Det høyeste damptrinnet og 20 minutters varighet er stilt inn som standardverdier.
  - ✓ Pilen ved  $\boxtimes$  blinker.
- Ta ut vanntanken, fyll den med friskt vann opp til MAX-merket og skyv den helt inn i tanksjakten. → "Fyll vanntanken", Side 116
- Trykk på  $\boxtimes$  inntil ønsket effektrinns er nådd.
  - ✓ Displayet viser valgt damptrinn.
- Still inn ønsket varighet med dreieknappen. Du kan også stille inn varigheten først og deretter damptrinnet.
- Start apparatet med  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Pilen ved  $\boxtimes$  slukner og symbolet uten pil lyser.
  - ✓  $\triangleright/\square$  lyser.
  - ✓ Temperaturindikatoren lyser komplett.
  - ✓ Varigheten telles ned i displayet. Avhengig av damptrinn kan det variere hvor lang tid det tar før vanntanken går tom.

### **Merknader**

- Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
- Hvis vanntanken går tom under bruk, stanses driften og pilen til vanntanksymbolet  $\boxtimes$  blinker. Fyll vanntanken med friskt vann opp til MAX-merket og fortsett driften med  $\triangleright/\square$ .
- Du kan når som helst endre damptrinnet under drift med  $\boxtimes$ .
- Tørk av av drypprennen og ovnsrommet etter tilberedning med damp. → "Etter hver bruk med damp", Side 117





## 11.3 Kombidrift med damp

På enkelte varmetyper kan du i tillegg slå på dampfunksjonen. Under tilberedning med dampfunksjon frigis det damp i ovnsrommet med forskjellige mellomrom. Dermed blir stekeresultatet bedre.

Stekevaren

- får sprø skorpe
- får blank overflate
- blir saftig og mør inni
- får bare minimal volumreduksjon

Kombidrift med damp er mulig med følgende funksjoner:





-  mikrobølgefunksjon
-  varmluft
-  grill
-  omluftsgrill

Unntak:

-  Mikrobølgefunksjon 1000 watt
-  varmluft 40 °C

### Innstilling av kombidrift med damp

Slå på mikrobølgefunksjonen i tillegg til en varmetype.

1. Sett funksjonsvelgeren på en kombinerbar varmetype.
  - ✓ Displayet viser en foreslått verdi for temperaturen.
2. Still inn ønsket trinn med dreieknappen.
3. Trykk på  til ønsket trinn vises i displayet.
  - ✓ Vanntanksymbolet  vises i displayet.
4. Fyll vanntanken.
5. Start apparatet med /□.
- ✓ Varigheten telles ned og driften starter.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.
- ✓ /□ lyser.
- ✓ Når varigheten er telt ned, avslutter apparatet driften, og du hører et lydsignal.

### Merknader





- Når vanntanken blir tom, fortsetter driften uten dampfunksjon. Displayet viser ingenting.
- Åpner du apparatdøren, har det innvirkning på tilberedningsresultatet. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen.

### Endre damptrinn

- ▶ Trykk på  til ønsket trinn vises i displayet.

**Merk:** Hvis du trykker flere ganger, går du gjennom trinnene fra høyeste til laveste trinn. Etter det laveste trinnet deaktiveres dampfunksjonen. Trykker du en gang til, aktiverer du dampfunksjonen igjen og starter på høyeste trinn.

### 11.4 Stanse apparatet

1. Trykk på /□ eller åpne ovnsdøren.
  - ✓ Apparatet stopper.
  - ✓ /□ blinker.
2. Lukk apparatdøren.
3. Trykk på /□.
- ✓ Apparatet fortsetter å gå.
- ✓ /□ lyser.

### 11.5 Avbryte apparatet

Du kan når som helst avbryte apparatet.

- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling. Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.

### 11.6 Fyll vanntanken

Vanntanken er plassert til høyre bak tankdekelet under apparatdøren. Før du starter tilberedning med damp, åpner du tankdekelet og fyller vann i vanntanken.

#### **ADVARSEL – Brannfare!**

Damp fra brennbare væsker kan antennes av de varme overflatene innen i ovnsrommet (eksplosdere). Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Fyll ingen brennbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikker) i vanntanken.
- ▶ Fyll bare vanntanken med vann eller avkalkingsløsning som er anbefalt av oss.

#### **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

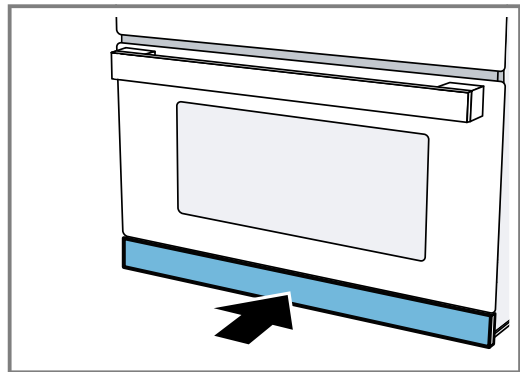
Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

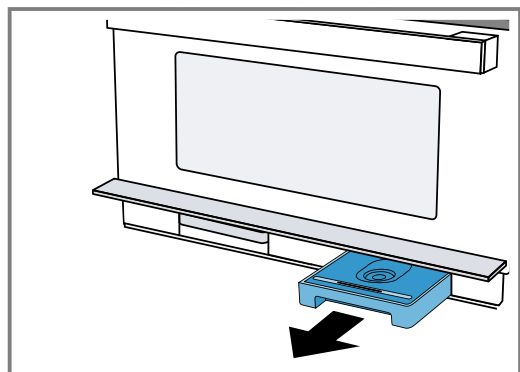
**Forutsetning:** Vannhardheten er riktig innstilt.

→ "Still inn vannets hardhet", Side 110

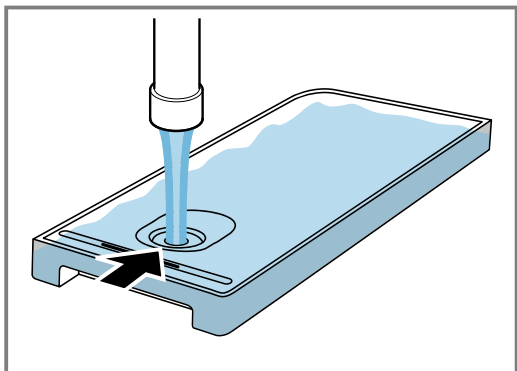
1. Trykk i midten av tankdekelet.



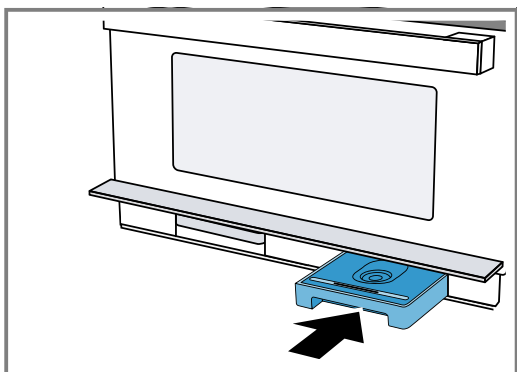
- ✓ Tankdekelet åpnes.
2. Trekk vanntanken ut av tanksjakten.



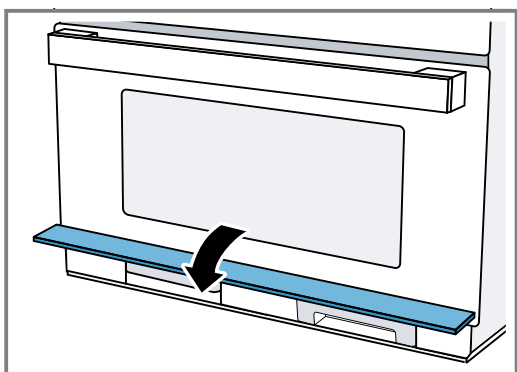
3. Vanntanken skal fylles med kaldt vann til "MAX"-merket.



4. Sett vanntanken inn i tanksjakten og skyv den helt inn.



5. Lukk tankdekselet.



## 11.7 Etterfyll vanntanken


### Merknader

- Hvis vanntanken er tom mens apparatet går, oppfører apparatet seg forskjellig avhengig av driftstype:
    - Dampfunksjon: Apparatet avbryter driften. Displayet viser en melding. På det høyeste damptrinnet holder en full tank i ca 30–40 minutter, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.
    - Damp med mikrobølgefunksjon: Apparatet avbrytes. En full tank holder i ca. 50 minutter.
    - Grill med damp: Apparatet fortsetter driften med grill. I displayet vises ingen melding. En full tank holder i ca. 3 timer på det høyeste damptrinnet, og betydelig lenger på de lavere damptrinnene.
  - De angitte tidene kan variere.
1. Åpne betjeningspanelet.
  2. Ta ut vanntanken.
  3. Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket.

4. Sett inn den fylte vanntanken og lukk betjeningspanelet.

## 11.8 Etter hver bruk med damp

Det blir værende fuktighet i ovnsrommet. Tørk forsiktig av drypprennen og ovnsrommet.



Hver gang du har brukt damp, anbefaler vi at du kjører rengjøringsfunksjonen Skylling . Deretter tømmer du vanntanken og oppsamlingsbeholderen og tørker dem.

**Merk:** Fjern kalkflekker med en klut dyppet i eddik, skyll med rent vann og tørk med en myk klut.

### Skylle apparatet

For at apparatet ditt skal holde seg rent, kan du pumpe vann gjennom rørsystemet. Apparatet tapper deretter vannet ut i oppsamlingsbeholderen.

**Merk:** Etter skyllingen kan det være løsnede kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen.

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises varigheten for programmet. Du kan ikke endre varigheten.
2. Åpne tankdekselet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken og tøm ut eventuelle vannrester.
6. Skyll vanntanken grundig og fyll den med ferskt vann.
7. Skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekselet.
9. Trykk på /□.
- ✓ Apparatet pumper vannet gjennom rørene.
- ✓ Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal.
10. Tøm oppsamlingsbeholderen.

### Tøm vanntanken

#### ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk av apparatet kan vanntanken bli varm.

- ▶ Dersom apparatet er brukt kort tid i forveien, må du vente til vanntanken er avkjølt.
- ▶ Ta vanntanken ut av tanksjakten.

#### OBS!

Dersom vanntanken vaskes i oppvaskmaskin, oppstår det skader.

- ▶ Ikke vask vanntanken i oppvaskmaskin.
- ▶ Rengjør vanntanken med en myk klut og vanlig oppvaskmiddel.

1. Trykk i midten av tankdekselet.
- ✓ Tankdekselet vippes opp.
2. Trekk ut vanntanken.
3. Ta lokket forsiktig av vanntanken.
4. Tøm vanntanken, rengjør den med oppvaskmiddel og skyll den nøye med rent vann.
5. Tørk av alle deler med en myk klut.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.
7. La vanntanken tørke med åpent lokk.
8. Sett lokket på vanntanken, og trykk det på plass.
9. Skyv vanntanken helt inn.
10. Lukk tankdekselet og trykk på midten av det.
- ✓ Tankdekselet er låst.

## Tørke drypprennen

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk.

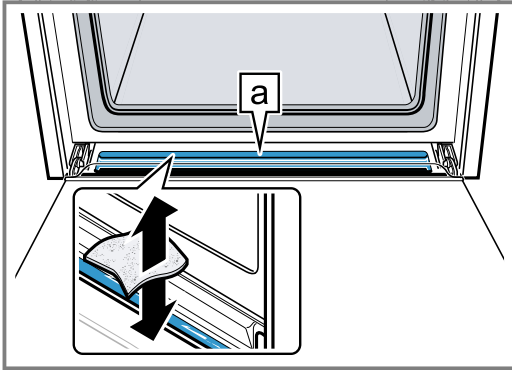
- ▶ La apparatet kjøle seg ned før rengjøring.

**Forutsetning:** Ovnstrommet er avkjølt.

1. Åpne apparatdøren.
2. Åpne tankdekslet.
3. Ta ut vanntanken og oppsamlingsbeholderen.

#### 4. Merk:





Drypprennen **a** er under ovnsrommet.



Sug opp vannet i drypprennen **a** med en svampklut, og tørk forsiktig av rennen.

## Varme opp og tørke ovnsrommet

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet umiddelbart.
3. Tørk bort fuktighet fra ovnsbunnen.
4. Velg  med funksjonsvelgeren.
5. Trykk to ganger på .
- ✓  er markert i displayet.
6. Still inn en varighet på 15 minutter med dreieknappen.
7. Start apparatet med .
- ✓ Tørkingen starter og avsluttes etter 15 minutter.
8. Åpne apparatdøren i 1 til 2 minutter slik at vandampen kan sive ut.

## Tørke ovnsrommet for hånd

Tørk ovnsrommet hver gang etter bruk slik at det ikke blir igjen noe fuktighet.

1. La apparatet avkjøles.
2. Fjern grovt smuss fra ovnsrommet.
3. Tørk av ovnsrommet med en svamp.
4. La ovnsdøren stå åpen i en time, slik at ovnsrommet får tørke helt.

# 12 Programautomatikk

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

## 12.1 Innstillingstips for matretter

For å få et optimalt tilberedningsresultat bør du følge disse anvisningene.

- Bruk kun plettfrrie matvarer.

- Bruk kun kjøtt med kjøleskapstemperatur.
- Bruk kun dypfryste retter rett fra fryseren.
- Fjern emballasjen og vei matvarene. Hvis du ikke kan angi den nøyaktige vekten, runder du den opp eller ned.
- Sett matvarene inn i kald ovn.
- Bruk kun ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, for eksempel av glass eller keramikk.

## 12.2 Oversikt over rettene

Apparatet ber deg om å angi vekten. Du kan kun stille inn vekten innenfor det spesifiserte vektområdet.

### Tining

**Tips:** Sett programklistremerket på apparatet. Da går det enklere og raskere å stille inn programmene.

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P01	Kjøttdeig av okse, lam eller svin <sup>1,2</sup>	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 1,20	Fjern kjøtt som alt er tint, når du snur det.
P02	Fiskefilet <sup>1,2</sup>	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 1,00	Filet av gjedde, torsk, uer, sei, gjørs

<sup>1</sup> Ta hensyn til snusignalet.

<sup>2</sup> Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P03	Kyllingstykker med ben <sup>1,2</sup>	Flatt, åpent kokekar	0	0,15 - 1,20	Legg kyllingstykkene med skinnsiden ned.
P04	Brødskiver <sup>1,2</sup>	Flatt, åpent kokekar	0	0,10 - 0,50	Hvetebrød, blandingsbrød med hvete, helkornbrød: Tin bare så mye brød du trenger om gangen. Brødet blir fort tørt. Skill skivene hvis mulig.

<sup>1</sup> Ta hensyn til snusignalet.

<sup>2</sup> Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

### Fjærkre, kjøtt, fisk

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P05	Kyllingstykker, ferske <sup>1,2</sup>	Rist + glasspanne	3 + 2	0,15 - 1,00	Kyllinglår, halv kylling Legg kyllingstykkene med skinnsiden ned.
P06	Roastbiff, rå	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
P07	Roastbiff, medium	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
P08	Roastbiff, godt stekt	Glasspanne	1	0,50 - 2,00	
P09	Lammelår med ben, medium	Glasspanne	1	1,00 - 2,00	
P10	Lammelår med ben, godt stekt	Glasspanne	1	1,00 - 2,00	
P11	Fisk, hel, fersk <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 1,20	Drypp sitronsaft på innsiden.
P12	Fiskefilet, fersk <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	
P13	Fiskefilet, frossen <sup>3</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	Bruk fiskefilet med samme tykkelse.
P14	Gryterett med ferske ingredienser <sup>4,2</sup>	Kokekar med lokk	0	0,20 - 2,00	Bruk like deler kjøtt, grønnsaker og buljong og angi totalvekt.

<sup>1</sup> Ta hensyn til snusignalet.

<sup>2</sup> Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

<sup>3</sup> Fyll vanntanken.

<sup>4</sup> Ta hensyn til omrøringssignalet.

### Grønnsaker, tilbehør

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P15	Brokkoli, fersk <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 1,00	
P16	Erter, frosne <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 1,00	

<sup>1</sup> Fyll vanntanken.

<sup>2</sup> Ta hensyn til omrøringssignalet.

<sup>3</sup> Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
<i>P17</i>	Gulrotskiver, ferske <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 0,75	Jo tykkere skivene er, desto mer al dente blir resultatet. Hvis du vil at matvarene skal bli mer gjennomstekte, legger du inn en høyere vekt. Dermed forlenges programvarigheten.
<i>P18</i>	Grønn asparges, fersk <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,10 - 0,70	Må ikke legges oppå hverandre.
<i>P19</i>	Egg, bløtkokte <sup>1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	2-10 stk.	Kalde egg
<i>P20</i>	Ris <sup>2,3</sup>	Høyt kokekar med lokk	0	0,10 - 0,50	Bruk bare langkornet ris. Ikke bruk boil in bagris. Tilsett 2-3 ganger så mye vann som ris. La risen hvile 5-10 minutter etter at programmet er ferdig.
<i>P21</i>	Ovnsstekte poteter	Rist	2	0,20 - 1,50	Middels store poteter, ca. 250 g. Vask og tørk av potetene. Stikk flere hull i skallet med en gaffel.
<i>P22</i>	Skrelte poteter <sup>3,1</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,20 - 0,50	Skrell potetene og del dem i terninger. Jo større stykkene er, desto mer al dente blir resultatet.
<i>P23</i>	Fruktkompott <sup>3,1,2</sup>	Dampbeholder + glasspanne	3	0,30 - 0,80	Tilsett litt sukker og kanel til frukten. Ved bærkompott tilsetter du bringebær og jordbær først når røresignalet kommer.

<sup>1</sup> Fyll vanntanken.<sup>2</sup> Ta hensyn til omrøringssignalet.<sup>3</sup> Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

### Ferdigretter

Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
<i>P24</i>	Pommes frites, frosne <sup>1</sup>	Glasspanne	2	0,20 - 0,80	Må ikke legges oppå hverandre.
<i>P25</i>	Kroketter, frosne <sup>1</sup>	Glasspanne	2	0,25 - 0,80	Må ikke legges oppå hverandre.
<i>P26</i>	Pizza, forstekt, kald	Rist	2	0,10 - 0,60	Pizza med tynn bunn








<sup>1</sup> Ta hensyn til snusignalet.






Nr.	Retter	Tilbehør	Innsetningshøyde	Vekt i kg	Informasjoner
P27	Pizza, forstekt, frossen	Rist	1	0,10 - 0,50	Pizza med tynn bunn, pizza-baguetter
P28	Pastagrøteng, forstekt og kald	Kokekar på glasspanne	2	0,30 - 1,00	Lasagne, canelloni eller pastagrøteng med forkokt pasta
P29	Varme opp tallerkenrett, kald	Flatt kokekar på glasspanne	3	0,20 - 0,50	
P30	Varme opp tallerkenrett, frossen	Flatt kokekar på glasspanne	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Ta hensyn til snusignalet.


## 12.3 Stille inn matrett

1. Still funksjonsvelgeren på .
- ✓ I displayet vises nummeret til den første retten og et vektforslag.
2. Still inn ønsket rett med dreieknappen.
3. Trykk på °C/.
- ✓ Vektinnstillingen er fremhevet i displayet.
4. Still inn vekten med dreieknappen.  
Før start kan du bytte mellom rettene og vekten med  og °C/.
- ✓ Apparatet stiller automatisk inn en passende varighet.
5. Trykk på .
- Etter start kan du ikke lenger endre retten og vekten. Med °C/ kan du vise den innstilte vekten.
- ✓ Apparatet starter.
- ✓  lyser.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.
- ✓ Når tiden er utløpt, lyder det et signal.
6. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

**Merk:** Før start kan du bytte mellom programmene og vekten med  og °C/.





Etter start kan du ikke lenger endre programnummeret og vekten. Du kan sjekke den innstilte vekten med °C/.

## 12.4 Endre rett

1. Trykk på /□ i 4 sekunder eller åpne apparatdøren.
- ✓ Retten blir tilbakestilt
2. Velg en ny rett.

## 12.5 Stanse apparatet

Du kan når som helst stanse apparatet.

1. Trykk på /□ eller åpne ovnsdøren.
- ✓ Apparatet stanser.
- ✓  blinker.
2. Apparatet fortsetter å gå når du lukker døren og trykker på .
- ✓ Tilberedningen fortsettes.
- ✓  lyser.

## 12.6 Avbryte apparatet


Du kan når som helst avbryte apparatet.


- ▶ Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.  
Når apparatet avbrytes helt eller midlertidig, kan kjøleviften fortsette å gå.
- ✓ Apparatet avbryter de funksjonene som kjører.




# 13 Tidsfunksjoner


Apparatet har tidsfunksjoner som du kan styre varigheten og tidsuret med.

## 13.1 Oversikt over tidsfunksjonene

Apparatet har forskjellige tidsfunksjoner. Med  kan du hente frem menyen og bytte mellom de ulike funksjonene. I displayet lyser symbolene for de tilgjengelige funksjonene, og den funksjonen som er valgt for øyeblikket, er fremhevet.

Tidsfunksjon	Bruk
Tidsur 	Du kan stille inn tidsuret uavhengig av tilberedningen. Den har ingen innflytelse på apparatet. Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.

Tidsfunksjon	Bruk
Varighet 	Etter at en innstilt varighet er utløpt, avslutter apparatet automatisk stekingen. Du må først stille inn en varmetype før du kan vise varigheten med feltet  . Når tiden er utløpt, høres et lydsignal.
Klokkeslett 	Så lenge ingen annen funksjon går i forgrunnen, viser apparatet klokkeslettet i displayet.

**Merk:** Du kan avbryte signalet før tiden ved å trykke på . Hvor lenge signalet skal vare, kan du stille inn i grunninnstillingene → Side 123.

## 13.2 Sjekke tidsfunksjoner

**Forutsetning:** Hvis det er stilt inn flere tidsfunksjoner, lyser de tilvarende symbolene i displayet. Du ser at varigheten telles ned. Mens apparatet går, er tidsuret og varigheten tilgjengelige. I standby er tidsuret og klokkeslettet tilgjengelige.

- ▶ Trykk på  $\ominus$  inntil  $\ominus$ , eller  $\rightarrow$  står i fokus.
- ✓ Den aktuelle verdien vises i displayet.

## 13.3 Stille inn tidsur

1. Trykk på  $\ominus$ .
- ✓ I displayet lyser  $\triangleleft$  og tidssymbolene.
2. Still inn tiden for tidsuret med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder blir den innstilte tiden gjort gjeldende.
- ✓ Tidsuret starter.
- ✓ I displayet lyser symbolet  $\triangleleft$ , og du ser at tidsuret teller ned. De andre tidssymbolene slukkes.
- ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. I displayet står det --:--.
3. Du kan slå av tidsuret med et vilkårlig felt.

## 13.4 Endre tidsur

- ▶ Endre tidsurets innstilling med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder viser apparatet den tiden tidsuret er stilt inn på.

## 13.5 Slette tidsur

- ▶ Still tidsuret på --:-- med dreieknappen.
- ✓ Tidsuret er avslått.

## 13.6 Stille inn varighet

1. Trykk to ganger på  $\ominus$ .
- ✓ Displayet viser --:-- og tidssymbolene lyser.
2. Still inn en varighet med dreieknappen.
3. Trykk på  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Apparatet starter.
- ✓ I displayet telles varigheten ned og  $\triangleright/\square$  lyser. De andre tidssymbolene slukkes.

- ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Apparatet slutter å varme. I displayet står det --:--.
- 4. Avslutt signalet med  $\ominus$ .
- 5. Drei funksjonsvelgeren til nullstilling for å slå av apparatet.

## 13.7 Endre varighet

- ▶ Endre varigheten med dreieknappen.
- ✓ Etter noen få sekunder vises den endrede varigheten i displayet.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.

## 13.8 Slette varighet

**Merk:** Ved innstilt tidsurfunksjon må du først trykke på  $\ominus$  for å endre varigheten.

- ▶ Still varigheten på --:-- med dreieknappen.
- ✓ Etter noen sekunder tas endringen i bruk på apparatet.

## 13.9 Stille inn klokkeslett

Ved oppstart er tidsvisningen fremhevet. I displayet blinker  $12:00$  og  $\ominus$  lyser.

1. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
2. Trykk på  $\ominus$ .
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.

## 13.10 Endre klokkeslett

**Forutsetning:** Apparatet er slått av.

1. Trykk to ganger på  $\ominus$ .
- ✓ I displayet vises  $\ominus$  og klokkeslettet.
2. Still inn klokkeslettet med dreieknappen.
3. Trykk på  $\ominus$ .
- ✓ Klokkeslettet er innstilt.

**Merk:** Hvis du ikke trykker på  $\ominus$  etter at klokkeslettet er stilt inn, tar apparatet den innstilte verdien i bruk automatisk etter noen sekunder.

Hvis du har endret funksjonsvelgerens plassering under innstillingene, kan du først bruke apparatet etter du har dreid funksjonsvelgeren til nullstilling. For å redusere apparatets standby-forbruk kan du skjule klokkeslettet.

# 14 Barnesikring

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

## 14.1 Aktivere barnesikringen

**Forutsetning:** Apparatet er slått av.

- ▶ Trykk på  $\ggg\infty$  i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningspanelet er sperret.
- ✓  $\infty$  vises i displayet.

**Merk:** Hvis du har stilt inn en tid for tidsuret  $\triangleleft$ , fortsetter denne å telle. Så lenge barnesikringen er aktiv, kan du ikke endre tidsuret.

Du kan avslutte signaltone ved å trykke på et vilkårlig felt.

## 14.2 Deaktivere barnesikringen

- ▶ Trykk på  $\ggg\infty$  i ca. 4 sekunder.
- ✓ Betjeningsfeltet låses opp.

## 15 Grunninnstillingene

Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

### 15.1 Oversikt over grunninnstillingene

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

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
c01	Signalvarighet	1 = kort = 10 sekunder 2 = middels = 30 sekunder <sup>1</sup> 3 = lang = 2 minutter	Still inn varighet for signal-tonen etter at en varighet eller tidsuret er telt ned.
c02	Tastelyd	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Aktivere eller deaktivere tastelyd.
c03	Lysstyrke på displayet	1 = lav 2 = middels <sup>1</sup> 3 = høy	Stille inn lysstyrken i displayet.
c04	Tidsvisning	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Vise klokkeslett i displayet.
c05	Ovnsrombelysning	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Slå ovnsrombelysningen på eller av.
c06	Vannets hardhetsgrad	0 = avherdet 1 = mykt 2 = middels 3 = hardt 4 = svært hardt <sup>1</sup>	Stille inn vannhardhet → Side 110.
c07	Forhåndsinnstillinger	0 = av <sup>1</sup> 1 = på	Tilbakestill endrede innstillinger til fabrikkinnstillingene.
c08	Demomodus	0 = av <sup>1</sup> 1 = på	Slå demomodus på eller av. <b>Merk:</b> Demomodus vises kun de første 5 minuttene etter at apparatet er koblet til.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

### 15.2 Endring av grunninnstillingene

**Forutsetning:** Apparatet er slått av.

- Hold ⊖ inne i noen sekunder.
- ✓ Displayet viser den første grunninnstillingen.
2. Endre grunninnstillingen med dreieknappen.
3. Trykk på ⊖.
- ✓ Displayet viser den neste grunninnstillingen.
4. Med ⊖ kan du velge alle ønskede grunnstillinger og endre verdiene.

5. Du lagrer endringene ved å holde ⊖ inne i noen sekunder.

**Merk:** Etter strøbrudd vil de endrede grunninnstillingene fortsatt være lagret.

### 15.3 Avbryte endring av grunninnstillingene

- ▶ Vri på funksjonsvelgeren.
- ✓ Alle endringene forkastes og vil ikke bli lagret.

## 16 Rengjøring og pleie

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

### 16.1 Tips for vedlikehold av apparatet

Følg tipsene om stell av apparatet for å opprettholde apparatets funksjoner i lang tid.

Tiltak	Fordel
Hold apparatet rent til enhver tid og fjern smuss med det samme. Rengjør ovnsrommet etter hver bruk.	Da vil ikke smussen sette seg fast eller brenne seg fast.
Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang.	Unngå korrosjon.
Bruk glasspannen når du skal steke svært fuktige kaker.	Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.
Bruk egnet kokekar til steiking, f.eks. en stekegryte.	Da blir ikke ovnsrommet så tilsølt.
Bruk varmluft hvis mulig.	Det gir mindre tilsmussing

### 16.2 Rengjøringsmiddel

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.

Nye svampkluter inneholder produksjonsrester.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

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

### 16.3 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 metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → Side 124
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.

### 16.4 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 124
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.

### 16.5 Rengjøre betjeningspanelet

#### **OBS!**

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade betjeningspanelet.

- ▶ Betjeningspanelet må aldri rengjøres dryppende vått.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene. → Side 124
2. Tørk av betjeningspanelet med en mikrofiberklut eller en myk, fuktig klut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

## 16.6 Rengjøre glassrutene

### OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørrutene.

- ▶ Ikke bruk glasskrape.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
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.

## 16.7 Rengjøre dørhåndtak

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Rengjør dørhåndtaket med varmt såpevann og en myk klut.  
**Merk:** Tørk av med en gang dersom det kommer avkalkingsmiddel på dørhåndtaket. Disse flekkene lar seg ellers ikke fjerne.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

## 16.8 Rengjøre dørtetning

### OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade dørtetningen.

- ▶ Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
- ▶ Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Rengjør dørtetningen med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.
3. Tørk deretter av med en myk klut.

## 16.9 Rengjøre flater i rustfritt stål

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Rengjør med en klut og varmt såpevann.
3. Tørk deretter av med en myk klut.
4. Kontroller at dørpakningen sitter som den skal etter rengjøringen.

## 16.10 Rengjøring av ovnsrommet

### OBS!

Uforskriftsmessig rengjøring kan skade ovnsrommet.

- ▶ Ikke bruk stekeovnspray eller andre etsende rengjøringsmidler eller skuremidler.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
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.

## 16.11 Rengjøring av tilbehøret

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
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 rensmiddel for rustfritt stål eller vask den i oppvaskmaskinen.  
Bruk gryteskrubb eller ovnsrens på kraftig smuss.
5. Tørk deretter av med en myk klut.

## 16.12 Rengjøring av selvrensende flater

Bakveggen i ovnsrommet har et belegg av selvrensende, katalytisk emalje. Sprutrester fra baking og steking suges opp og reduseres mens apparatet er i drift. Det er derfor ikke nødvendig å rengjøre dette området.

### OBS!

Ovnsrens skader de selvrensende flatene.

- ▶ Ikke bruk ovnsrens på de selvrensende flatene. Dersom det kommer ovnsrens på disse flatene, skal det straks fjernes med vann og en klut. Ikke gni og ikke bruk skurende rengjøringshjelpemidler.

**Forutsetning:** Ovnsrommet er avkjølt.

- ▶ Fjern brunlige eller hvite rester med vann og en myk svamp.

**Merk:** Under bruk kan det dannes rødaktige flekker på flatene. Dette er ikke rust, men rester etter matvarer. Disse flekkene er ikke helseskadelige og reduserer ikke rengjøringssevnen til de selvrensende flatene.

## 16.13 Rengjøre oppsamlingsbeholderen

### OBS!

Varme kan skade oppsamlingsbeholderen.

- ▶ Ikke tørk oppsamlingsbeholderen i det varme ovnsrommet.
- ▶ Oppsamlingsbeholderen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Rengjør oppsamlingsbeholderen med en klut og varmt såpevann.
3. Skyll grundig med rent vann.
4. Tørk deretter av med en myk klut.
5. La oppsamlingsbeholderen tørke med åpent lokk.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.

## 16.14 Rengjøre vanntanken

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Rengjør vanntanken med klut og varmt såpevann.
3. Skyll grundig med rent vann.
4. Tørk deretter av med en myk klut.
5. La vanntanken tørke med åpent lokk.
6. Tørk godt av tetningen i lokket.

## 16.15 Rengjøre tanksjakten

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124
2. Tørk av tanksjakten etter hver bruk.

## 16.16 Rengjøre damputløpet i ovnsrommet

1. Vær obs på informasjonen om rengjøringsmidlene.  
→ Side 124


2. Rengjør damputløpet i ovnsrommet med varmt såpevann og en rengjøringsssvamp eller en myk oppvaskbørste.

# 17 Rengjøringsfunksjon

Bruk rengjøringsfunksjonen til å rengjøre apparatet.

## 17.1 Avkalkning

For at apparatet skal fungere som det skal, må du avkalke det med jevne mellomrom.

Hvor ofte avkalkningen må utføres, avhenger av vannhardheten og hvor mange ganger dampfunksjonen er blitt brukt. Apparatet melder fra via  i displayet når det kun er mulig å bruke dampfunksjonen 5 ganger til. Dersom du ikke utfører avkalkningen, kan du ikke bruke dampfunksjonen lenger.

Avkalkingen tar ca. 32 minutter totalt. Avkalkingen består av to automatiske trinn.

- Avkalking, varighet ca. 31 minutter
- Skylling etter avkalking, varighet ca. 1 minutter

Av hygieniske grunner må du la avkalkningsprosessen fullføres helt.

Dersom du avbryter avkalkningen, kan du ikke stille inn dampfunksjonen lenger. For at apparatet skal bli klart til bruk igjen, må du utføre skyllingen.

### Starte avkalking

Avkalkingen av apparatet tar ca. 31 minutter.


#### OBS!

Avkalkingsmidler som ikke er anbefalt, kan skade apparatet

- ▶ Til avkalking må du utelukkende bruke det flytende avkalkingsmiddelet som er anbefalt av oss. Virketiden for avkalkingen avhenger av avkalkingsmiddelet.

Dersom det kommer avkalkningsløsning på betjeningsfeltet eller andre ømfintlige overflater, vil de bli skadet.

- ▶ Avkalkningsløsningen må straks vaskes vekk med vann.

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises varigheten for avkalkingen. Du kan ikke endre varigheten.
2. Åpne tankdekelet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken.
6. Bland vann og avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning.
  - Bland 250 ml vann og 50 ml flytende avkalkingsmiddel til en avkalkingsløsning, eller løs opp en avkalkingstablett, vekt 18 g, i 250 ml vann i 5 minutter.
7. Fyll avkalkingsløsningen i vanntanken og skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekelet.

9. Trykk på .


- ✓ Apparatet avkalles.
- ✓ I displayet vises den gjenværende varigheten.
- ✓ Når avkalkingen er ferdig, hører du et lydsignal. Apparatet settes på pause.

10. Åpne tankdekelet.

11. Ta ut oppsamlingsbeholderen, tøm og skyv den inn igjen.

12. Ta ut vanntanken, skyll den grundig, fyll på friskt vann og skyv den inn igjen.

13. Lukk tankdekelet.

14. Trykk på .

- ✓ Apparatet skyller to ganger automatisk. Når skyllingen er ferdig, hører du et lydsignal.

**Merk:** Vær obs på blandingsforholdet for avkalkingsmiddelet.

Avkalkingsmiddel, flytende (bestillingsnummer 00311680): Blandingsforhold 1:5, bland 50 ml avkalkingsmiddel med 250 ml vann.

Avkalkingstablett (bestillingsnummer 00312002): Løs opp en avkalkingstablett, vekt 36 g, i 500 ml vann i 5 minutter.



## 17.2 Skylling

Gjennomfør avkalking og skylling hvis du ikke har brukt dampfunksjonen på en stund.

For at apparatet ditt skal holde seg rent, kan du pumpe vann gjennom rørsystemet. Apparatet tapper deretter vann ut i oppsamlingsbeholderen.

**Merk:** Etter skyllingen kan det være løsnede kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen. Det er normalt og påvirker ikke funksjonen.

### Utføre skylling

1. Velg  med funksjonsvelgeren.
- ✓ I displayet vises varigheten for programmet. Du kan ikke endre varighet for programmet.
2. Åpne tankdekelet.
3. Ta ut oppsamlingsbeholderen og tøm den.
4. Skyv den tomme oppsamlingsbeholderen helt inn.
5. Ta ut vanntanken og tøm ut eventuelle vannrester.
6. Skyll vanntanken grundig og fyll den med ferskt vann.
7. Skyv vanntanken helt inn.
8. Lukk tankdekelet.
9. Trykk på .
- ✓ Vannet pumpes gjennom rørene.
- ✓ Varigheten telles ned i displayet.
- ✓ Når varigheten er telt ned, hører du et lydsignal.

## 18 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.

### 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.

### 18.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Koble apparatet til strømmettet.</li> </ul>
	Sikringen i sikringsskapet har gått. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.</li> </ul>
	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.</li> </ul>
	Funksjonsfeil <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av sikringen i sikringsskapet.</li> <li>2. Slå på sikringen igjen etter ca. 10 sekunder.</li> <li>✓ Dersom feilen var et engangstilfelle, forsvinner meldingen.</li> <li>3. Ta kontakt med kundeservice hvis meldingen vises på nytt. Oppgi feilmeldingen nøyaktig når du kontakter kundeservice. → "Kundeservice", Side 129</li> </ol>
	Døren er ikke helt lukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.</li> </ul>
I displayet lyser  , og det går ikke an å stille inn apparatet.	Barnesikringer er aktivert. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trykk på  til  slukner.</li> </ul>
Ovnsrømbelysningen fungerer ikke.	LED-lampen er defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.</li> </ul>
I displayet blinker 12:00, og symbolet  lyser.	Svikt på strømforsyningen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Still inn klokkeslettet på nytt. → "Stille inn klokkeslett", Side 122</li> </ul>
Apparatet er ikke i drift. I displayet vises det en varighet.	Du har ikke trykt på  . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trykk på .</li> </ul>
Mikrobølgefunksjonen fungerer ikke.	Døren er ikke helt lukket. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontroller om det har satt seg fast fremmedlegemer eller matrester i døråpningen.</li> </ul> Du har ikke trykt på  . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trykk på .</li> </ul>
Rettene blir saktere varme enn før.	Mikrobølgeeffekten er stilt inn for lavt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Still inn høyere mikrobølgeeffekt. → Side 113</li> </ul> Det er lagt inn en større mengde enn vanlig. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Still inn lengre varighet. Til dobbelt mengde trenger du dobbelt så mye tid.</li> </ul>
	Maten er kaldere enn vanlig. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Snu maten eller rør om innimellom.</li> </ul>
Mikrobølgefunksjonen avbrytes.	Apparatet har en feil. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.</li> </ul>

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet varmes ikke opp, i displayet blinker kolonet.	Demomodus er aktivert i grunninnstillingene. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koble apparatet fra strømmettet ved å slå av sikringen i sikringsskapet en kort tid.</li> <li>2. Deaktiver demomodus i grunninnstillingene → <i>Side 123</i> innen 3 minutter.</li> </ol>
Symbolene for vann-tank og oppsamlings-beholder blinker kontinuerlig.	Teknisk problem <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Påse at vanntanken og oppsamlingsbeholderen er skjøvet helt inn i sin respektive tanksjakt.</li> <li>2. Dersom symbolene fortsetter å blinke kontinuerlig, ring kundeservice.</li> </ol> <b>Merk:</b> Du kan fortsatt bruke apparatet med unntak av dampfunksjonen.
Den varme luften eller dampen slippes ut gjennom døren.	Ingen feil. Apparatets kjølevifte går. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig. Viften fortsetter å gå en kort stund etter at du er ferdig med å bruke apparatet. Viften beskytter apparatet mot overoppheting.</li> </ul>
Kjøleviften fortsetter å gå etter at driften er ferdig.	Apparatet må kjøles ned etter bruk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig. Viften fortsetter å gå en kort stund etter at du er ferdig med å bruke apparatet. Viften beskytter apparatet mot overoppheting.</li> </ul>
Kjøleviften går når døren er åpnet.	Apparatet må kjøles ned under og etter bruk. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig. Alle kokefunksjoner slås av når døren er åpen.</li> </ul>
Dampen er ikke synlig ved bruk av varmluft og kombinasjon med grill.	Dampen er ikke synlig i alle temperaturområder. Jo varmere dampen er, desto mindre synlig er den. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig.</li> </ul>
Oppsamlingsbeholderen er tom etter at du har brukt damp.	Ved vanlig bruk av damp og kombinasjon med damp vil kondensvannet samles opp av glassplaten i bunnen og den grå rennen i bunnplaten. Det havner ikke i oppsamlingsbeholderen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig. Oppsamlingsbeholderen brukes til skylling og avkalkning, ikke vanlig bruk av damp/kombinasjon med damp.</li> </ul>
Det er hvite kalkpartikler i oppsamlingsbeholderen.	Under skylling eller avkalkning løsner det fine kalkpartikler fra varmtvannsberederen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontroller innstillingen for vannhardhet.</li> <li>2. Gjennomfør avkalkingen i de angitte intervallene.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Avkalk apparatet som beskrevet i bruksanvisningen for apparatet.</li> </ul>
Mindre vannforbruk ved kombinasjonsbruk. Særlig ved kombinasjon med 3 funksjoner.	Ved kombinert bruk med damp, især kombinasjoner med 3 funksjoner, kan det forekomme at det delvis brukes for lite damp. Dermed brukes det bare litt vann fra vanntanken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ingen tiltak er nødvendig.</li> </ul>

## 18.2 Merknader i displayet

Feil	Årsak og feilsøking
Meldingen E0532 vises i displayet	Smuss på betjeningsfeltet fører til at berøringsfeltet er konstant aktivt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av apparatet.</li> <li>2. Rengjør betjeningsfeltet.</li> <li>3. Slå apparatet på igjen.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dersom feilen oppstår igjen umiddelbart etter at apparatet er slått på, ring kundeservice.</li> </ul>
Meldingen E5005 vises i displayet	Dampfunksjonen har blitt aktivert flere ganger mens vanntanken har vært tom. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Forsikre deg om at vanntanken er fylt med kaldt vann og er skjøvet helt inn i tanksjakten før du bruker dampfunksjonen på nytt.</li> <li>▶ Ring kundeservice hvis denne feilen skulle oppstå flere ganger.</li> </ul>



## 19 Avfallsbehandling

### 19.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

- 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.

## 20 Kundeservice

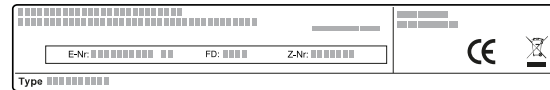
Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse D. Lyskildene er tilgjengelige som reservedel, og skal kun skiftes ut av opplært fagpersonale.

### 20.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



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

## 21 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.

### 21.1 Slik går du frem på best mulig måte

Her får du vite hvordan du helst bør gå frem skritt for skritt for å utnytte de anbefalte innstillingene ideelt. Du får opplysninger om mange retter med informasjon og tips om hvordan du bruker og stiller inn apparatet ideelt for hånd.

**Merk:** Apparatet har programmerte innstillinger for et utvalg retter. Hvis du vil la apparatet ta over styringen, kan du bruke programautomatikken.

→ "Programautomatikk", Side 118

1. Ta tilbehør som ikke trengs ut av ovnen før du bruker apparatet.
2. Velg en rett fra innstillingsanbefalingene.
3. Legg retten i et egnet kokekar. Bruk det kokekaret og tilbehøret som står oppgitt i de anbefalte innstillingene. Bruk bare kokekar og tilbehør som er egnet for tilberedningsmåten.  
→ "Kokekar og tilbehør som er egnet for mikrobølgeovn", Side 112  
Bruk bare originaltilbehør for apparatet. Dette tilbehøret er optimalt tilpasset til ovnsrommet og driftstypene.
4. **Tips:** Dersom du ønsker å tilberede andre mengder enn dem som står oppgitt i tabellene, stiller du inn omtrent dobbelt varighet for dobbelt mengde.

Innstillingsverdiene gjelder når matrettene settes inn i kaldt ovnsrom.

For noen matretter er forvarming nødvendig og oppgitt i tabellen. Sett først retten og tilbehøret inn i ovnen når den er varm.

Mange retter blir mest vellykket hvis de stekes i flere trinn. Disse er oppgitt i tabellen.

Hvis du vil tilberede etter egen oppskrift, må du se på lignende retter i tabellen. Du finner mer informasjon i tipsene under innstillingstabellene.

Ved bruk av mikrobølgefunksjonen stiller du inn den lengste tiden som står oppgitt, og kontrollerer retten etter den korteste tiden.

Ved bruk av damp må du først påse at vanntanken er fylt opp.

Still inn apparatet i henhold til innstillingsanbefalingene.

Temperatur- og tidsangivelsene i tabellene avhenger av matvarens kvalitet, temperatur og beskaffenhet. Derfor er det oppgitt innstillingsområder. Prøv først med de lave verdiene. Still inn en høyere verdi neste gang dersom det er behov for dette.

5. Sett retten inn på riktig innsetningshøyde i ovnsrommet.

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

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

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

## ⚠️ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

Slå av apparatet når retten er ferdig.

## 21.2 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

### Kondensdannelse

Når du tilbereder mat i ovnsrommet, kan det oppstå mye vanndamp. Etersom apparatet er svært energieffektivt, avgis det kun lite varme til omgivelsene under bruk. På grunn av de høye temperaturforskjellene mellom innsiden av apparatet og de utvendige delene, kan det danne seg kondens på døren, betjeningspanelet eller skapfronter i nærheten. Kondensdannelse er helt normalt. Dersom du forvarmer apparatet eller åpner døren forsiktig, reduserer du kondensdannelsen. Tilberedning med dampfunksjonen eller en dampvarmetype gjør at det oppstår mye vanndamp i ovnsrommet. Tørk av ovnsrommet når apparatet er avkjølt.

### Stekeformer

For et optimalt tilberedningsresultat anbefaler vi mørke stekeformer av metall.

Stekeformer i lys aluminium, keramikkformer og glassformer forlenger steketiden, og bakverket blir ikke så jevnt brunt.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, må du se produsentens opplysninger om formene er egnet for damp og mikrobølge. Orienter deg etter opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Mengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

### Bakepapir

Bruk bare bakepapir som egner seg for den temperaturen du har valgt. Skjær til bakepapiret slik at det passer til stekebrettet.

## ⚠️ **ADVARSEL – Brannfare!**

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

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

## 21.3 Tips for tilberedning med lite akrylamid

Akrylamid er helseskadelig og dannes når du tilbereder kornprodukter og potetprodukter på svært høy varme.

Rett	Tips
Generelt	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hold steketidene så korte som mulig.</li><li>▪ La maten få en gyllen farge, og ikke stek den slik at den blir for mørk.</li><li>▪ Bruk store, tykke stekevarer. De inneholder mindre akrylamid.</li></ul>
Bakverk og småkaker	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Still temperaturen på maks. 180 °C ved bruk av varmluft.</li><li>▪ Bakverk og småkaker bør pensles med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid.</li></ul>
Ovnsstekte pommes frites	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pommes fritesen bør fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet.</li><li>▪ Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.</li></ul>

## 21.4 Tips for opptining og oppvarming

Følg disse tipsene for å få gode resultater ved 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.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rør om i retten innimellom.</li><li>▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre varighet.</li></ul>
Fjærkre og fisk skal ikke være halvstekt på utsiden og frossen inni etter opptining.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt.</li><li>▪ Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.</li></ul>
Maten skal ikke bli for tørr.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt.</li><li>▪ Still inn kortere varighet.</li><li>▪ Dekk til maten.</li><li>▪ Tilsett mer væske.</li></ul>

## 21.5 Tips for opptining og oppvarming med mikrobølgefunksjon

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under opptining og oppvarming med mikrobølgefunksjonen, finner du tips her.

Mål	Tips
Du finner ingen opplysninger om innstilling for mengden du vil tilberede.	Forleng eller reduser tilberedningstiden. Tommelfingerregel: Dobbel mengde = nesten dobbelt så lang tid - halv mengde = halve tiden
Maten er blitt for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduser tilberedningstiden. Eller:</li> <li>▪ Velg en lavere mikrobølgeeffekt.</li> <li>▪ Dekk til maten og tilsett mer væske.</li> </ul>
Når tiden er utløpt, er maten fremdeles ikke opptint, ordentlig varm eller ferdig tilberedt.	Forleng tilberedningstiden.
Når tilberedningstiden er utløpt, er maten for varm langs kanten, men fortsatt ikke ferdig i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rør om i retten innimellom.</li> <li>▪ Still inn lavere mikrobølgeeffekt og lengre varighet neste gang.</li> </ul>
Etter tining er fjærkre eller kjøtt stekt i kantene, men ikke helt tint i midten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Velg en lavere mikrobølgeeffekt neste gang.</li> <li>▪ Hvis det er større mengder som skal tines opp, må maten snus flere ganger underveis.</li> </ul>

## Innstillingsanbefalinger for tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 800 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Kjøtt i hele stykker, med eller uten bein, 1500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Kjøtt i stykker eller skiver, 200 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vend retten flere ganger.

<sup>2</sup> Skill kjøttstykkene fra hverandre ved vending.

<sup>3</sup> Frys rettene i flat tilstand.

<sup>4</sup> Fjern det allerede opptinte kjøttet.

<sup>5</sup> Skill tinte deler fra hverandre ved vending.

<sup>6</sup> Fjern væsken som oppstår under tiningen.

<sup>7</sup> Snu maten hvert 20. minutt.

<sup>8</sup> Skill tinte deler fra hverandre.

<sup>9</sup> Rør forsiktig om i retten av og til.

<sup>10</sup> Fjern emballasjen helt.

<sup>11</sup> Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.

























<sup>12</sup> Skill kakestykkene fra hverandre.

## 21.6 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 blant annet underlår og vinger på kylling eller fettpartier på stek eller biff, kan du dekke til med et lite stykke aluminiumsfolie. Foliene må ikke berøre veggene i apparatet.
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 60 minutter i romtemperatur.  
På fjærkre kan du ta ut innmaten. Du kan begynne å tilberede kjøtt selv om kjernen fortsatt er frossen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Kjøtt i stykker eller skiver, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Kjøtt i stykker eller skiver, 800 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Kjøttdeig, blandet, 200 g <sup>3</sup>	Åpent kokekar	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Kjøttdeig, blandet, 500 g <sup>3</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Kjøttdeig, blandet, 800 g <sup>3</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Fjærkre eller deler av fjærkre, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Fjærkre eller deler av fjærkre, 1200 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
And, 2000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gås, 4500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Fiskefilet, fiskekotelett eller skiver, 400 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Hel fisk, 300 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hel fisk, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Grønnsaker, f.eks. erter, 300 g	Åpent kokekar	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Grønnsaker, f.eks. erter, 600 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Frukt, f.eks. bringebær, 300 g	Åpent kokekar	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Frukt, f.eks. bringebær, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Myke opp smør, 125 g <sup>10</sup>	Åpent kokekar	0		90	6-8
Myke opp smør, 250 g <sup>10</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Brød, helt, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Brød, helt, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kake, tørr, f.eks. formkake, 500 g <sup>11,12</sup>	Åpent kokekar	0		90	10-15
Kake, tørr, f.eks. formkake, 750 g <sup>11,12</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 500 g <sup>11</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kake, saftig, f.eks. fruktkake, ostekake, 750 g <sup>11</sup>	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Vend retten flere ganger.<sup>2</sup> Skill kjøttstykkene fra hverandre ved vending.<sup>3</sup> Frys rettene i flat tilstand.<sup>4</sup> Fjern det allerede opptinte kjøttet.<sup>5</sup> Skill tinte deler fra hverandre ved vending.<sup>6</sup> Fjern væsken som oppstår under tiningen.<sup>7</sup> Snu maten hvert 20. minutt.<sup>8</sup> Skill tinte deler fra hverandre.<sup>9</sup> Rør forsiktig om i retten av og til.<sup>10</sup> Fjern emballasjen helt.<sup>11</sup> Bare egnet for kaker uten glasur, fløte, gelatin eller krem.<sup>12</sup> Skill kakestykkene fra hverandre.

## 21.7 Oppvarming

Du kan bruke apparatet til å varme opp retter.

### Varme opp frossen mat

#### **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**



Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

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

1. Ta ferdigretter ut av emballasjen og legg dem i et kokekar som egner seg til mikrobølgeovn.

2. Fordel maten flatt i kokekaret.  
Flate retter tilberedes raskere enn høye. Ikke legg matvarene oppå hverandre.
3. Dekk til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn.
4. Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet.
5. Start apparatet.
6. Snu eller rør rundt i maten 2–3 ganger underveis.  
Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
7. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.

### Innstillingsanbefalinger for oppvarming av frossenretter

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset- tingshøyde	Varme- type	Mikrobølge- trinn i W	Varighet i min
Suppe, frossen, 400 g	Kokekar med lokk	0		600	8-15
Gryterett, frossen, 500 g	Kokekar med lokk	0		600	8-13
Gryterett, frossen, 1000 g	Kokekar med lokk	0		600	20-25
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter, frossen, 300-400 g	Kokekar med lokk	0		600	11-15
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj, frossen, 500 g	Kokekar med lokk	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Kjøttskiver eller kjøttstykker i saus, f.eks. gulasj, frossen, 1000 g	Kokekar med lokk	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratenger, f.eks. lasagne, cannelloni, frosne, 450 g	Kokekar med lokk	0		600	10-15
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, frossen, 250 g <sup>2</sup>	Kokekar med lokk	0		600	2-5
Tilbehør, f.eks. ris, pasta, frossen, 500 g <sup>2</sup>	Kokekar med lokk	0		600	8-10
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, frosne, 300 g <sup>3</sup>	Kokekar med lokk	0		600	8-10
Grønnsaker, f.eks. erter, brokkoli, gulrøtter, frosne, 600 g <sup>3</sup>	Kokekar med lokk	0		600	14-17
Kremet spinat, frossen, 500 g <sup>4</sup>	Kokekar med lokk	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Skill kjøttstykkene fra hverandre under omrøringen.

<sup>2</sup> Tilsett litt væske til retten.

<sup>3</sup> Dekk bunnen av kokekaret med vann.

<sup>4</sup> Tilbered retten uten å tilsette vann.

<sup>5</sup> Rør om i retten innimellom.

### Varme opp mat

#### **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

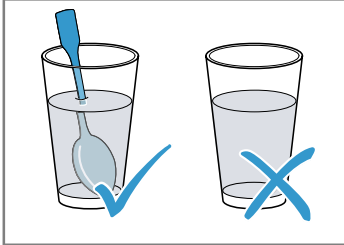
Varme retter avgir varme. Kokekaret kan bli svært varmt.

- 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. Flate retter tilberedes raskere enn høye. Ikke legg matvarene oppå hverandre.
3. Dekk til maten med et passende lokk, en tallerken eller spesialfolie for mikrobølgeovn hvis dette står oppført i tabellen.
4. Kokekaret må settes inn på bunnen av ovnsrommet. Hvis du slår på dampfunksjonen i tillegg, setter du kokekaret på glassspannen i høyde 3 og fyller vann-tanken.
5. Start apparatet.
6. Snu maten flere ganger eller rør om i den innimellom. Ulike ingredienser i retten kan varmes opp med forskjellig hastighet.
7. Kontroller temperaturen.
8. For at temperaturen skal fordele seg jevnt, bør du la de oppvarmede rettene hvile i 2–5 minutter i romtemperatur.

### **Innstillingsanbefalinger for oppvarming**

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme-type	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Barnemat, f.eks. tåteflasker, 150 ml <sup>1</sup>	Åpent kokekar	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Drikke, 200 ml <sup>4</sup>	Åpent kokekar	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Drikke, 500 ml <sup>4</sup>	Åpent kokekar	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Suppe, 2 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		600	-	3-4
Suppe, 4 kopper á 175 g	Åpent kokekar	0		600	-	6-8
Fisk eller kjøttstykker i saus, 500 g <sup>7</sup>	Kokekar med lokk	0		600	-	7-10
Meny, porsjonsrett, ferdigrett med 2–3 komponenter, 400 g	Åpent kokekar	0	+	360	3	9-14
Gryterett, 400 g	Kokekar med lokk	3		600	-	6-8
Gryterett, 800 g	Kokekar med lokk	0		600	-	8-11
Grønnsaker, 150 g	Åpent kokekar	3	+	360	3	3-5
Grønnsaker, 300 g	Åpent kokekar	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Babymat varmes opp uten smokk eller lokk.

<sup>2</sup> Husk alltid å riste retten godt etter oppvarming.

<sup>3</sup> Temperaturen må alltid kontrolleres.

<sup>4</sup> Legg en skje i glasset.

<sup>5</sup> Alkoholholdige drikker må ikke overopphetes.

<sup>6</sup> Kontroller retten innimellom.

<sup>7</sup> Skill kjøttskivene fra hverandre.

### **21.8 Kaker, småbakst og brød**

Du kan bake kaker, småbakst og brød med apparatet ditt.

Når du skal sette deigen til hevning, dekker du bollen med folie eller en klut, setter den på bunnen av ovnsrommet og stiller inn varmluft på 40 °C.

### **Tilberedningsanvisninger for baking med mikrobølgefunksjon**

- Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du forkorte tilberedningstiden betydelig.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.

- I kombinasjonsdrift kan du bruke vanlige stekeformer av metall.

### Tilberedningsanvisninger for baking med dampfunksjon

- Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Dersom vannet brukes opp, vil tilberedningen av retten fortsette med den innstilte varmetypen uten damp.

### Tilberedningsanvisninger for dypfrysede produkter

- Ta retten helt ut av emballasjen.

- Fjern is fra maten. Ikke bruk dypfrysede produkter med kraftig isdannelse.
- Dypfrysede produkter er delvis ujevnt forstekt. Den ujevne brunfargen består også etter steking.













### Tilberedningsanvisninger for brød og rundstykker

#### OBS!

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.
- Slå på dampfunksjonen i tillegg til varmluft.
- Innstillingsverdiene for brøddeiger gjelder både for deiger på stekebrett og deiger i brødform.

### Innstillingsanbefalinger for kaker i former

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Formkake, enkel	Ringform, springform eller brødform	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Formkake, fin, f.eks. sitronkake	Ringform, springform eller brødform	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Nøttekake	Springform Ø 26 cm	1	 	170-180	90	30-35
Kakebunn av formkakerøre	Kakebunnform	1		160-170	-	35-45
Sukkerbrød, 3 egg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Frukt- eller ostekake av mørdeig	Springform Ø 26 cm	2	 	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Fruktkake, fin, av formkakerøre	Springform eller rund form	1	 	170-190	90	30-45
Krydret bakverk, f.eks. quiche/løkpai	Springform Ø 26 cm	2	 	160-180	90	50-70



<sup>1</sup> La kaken avkjøles i stekeovnen i ca. 20 minutter.

### Innstillingsanbefalinger for kaker på bakeplate

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Formkake med tørt fyll	Glasspanne	2		160-170	-	-	30-40
Gjærbakst med saftig fyll, f.eks. smuldrekake med epler	Glasspanne	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Flettekringle av gjærdeig med 500 g mel	Glasspanne	1	 	170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel med fruktfyll, forstekt, frossen	Glasspanne	1	 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glasspanne	2		210-230	-	-	25-35





<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

no Slik gjør du det







Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Pizza, forstekt, frossen	Rist	2		180-190	180	-	8-15
Pizzabaguett, forstekt, frossen	Rist	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Innstillingsanbefalinger for småbakst og småkaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Småkaker	Glasspanne	2		150-170	20-35
Baiser	Glasspanne	2		100	90-120
Makroner	Glasspanne	2		110	35-45
Butterdeigbakst	Glasspanne	2		170-180	35-45

### Innstillingsanbefalinger for brød og rundstykker

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsettingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Damp-trinn	Varighet i min
Brød, 1 kg	Glasspanne	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Brød, 1,5 kg	Brødform	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Rundstykker, f.eks. hvete-rundstykker	Glasspanne	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Toastbrød, 12 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Toastbrød, 4 skiver	Rist	3		-	3	-	3-6
Gratinert toast, 2-4 skiver	Rist + Glasspanne	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Forvarm apparatet.

### Tips til bakingen

Hvis det er noe som ikke blir som det skal under bakingen, finner du tips her.

Mål	Tips
Det oppstår gnister mellom form og rist.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kontroller om formen er ren på utsiden.</li><li>▪ Flytt formen til et annet sted i ovnen.</li><li>▪ Stek videre uten mikrobølgefunksjon og forleng steketiden.</li></ul>
Du vil finne ut om baksten er gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Stikk en kakenål inn der baksten er høyest. Dersom det ikke kleber deig på nålen, er baksten ferdig.</li></ul>

Mål	Tips
Baksten faller sammen.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Følg oppskriften nøye når det gjelder ingrediensene og tilberedningen.</li><li>▪ Bruk mindre væske. Eller:</li><li>▪ Reduser steketemperaturen med 10 °C og forleng steketiden.</li></ul>
Baksten er høy på midten og lavere langs kanten.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Smør bare bunnen av formen.</li><li>▪ Etter steking løsner du baksten forsiktig med en kniv.</li></ul>



Mål	Tips
Småbakst kleber seg sammen under steking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La det være en avstand på 2 cm mellom hvert stykke bakverk. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.</li> </ul>
Baksten blir for lys.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontroller innsetningshøyden og tilbehøret.</li> <li>Øk steketemperaturen. Eller:</li> <li>Forleng steketiden.</li> </ul>
Bakst i form blir for mørk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sett bakeformen i midten.</li> </ul>
Baksten blir for mørk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.</li> </ul>
Baksten er ikke jevnt stekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduser steketemperaturen.</li> <li>Klipp til bakepapiret slik at det passer.</li> <li>Sett bakeformen i midten.</li> <li>Form mindre stykker bakverk i lik størrelse og tykkelse.</li> </ul>

Mål	Tips
Baksten er ikke gjennomstekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduser steketemperaturen og forleng steketiden.</li> <li>Tilsett mindre væske. Ved kaker med saftig fyll: <ul style="list-style-type: none"> <li>Forstek bunnen.</li> <li>Strø mandler eller paneringsmel over den stekte bunnen.</li> <li>Legg fyllet på bunnen.</li> </ul> </li> </ul>
Baksten løsner ikke når den hvelves.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La kaken avkjøles i 5–10 minutter etter steking.</li> <li>Løsne kaken forsiktig langs kanten med en kniv.</li> <li>Hvelv deretter kaken på nytt og dekk stekeformen flere ganger med en våt, kald klut.</li> <li>Ved neste baking smører du formen og strør over paneringsmel.</li> </ul>




## 21.9 Suffleer og gratenger

Du kan tilberede suffleer og gratenger i apparatet ditt.

### Tilberedningsanvisninger for gratenger og suffléer

- Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Bruk en gratengform som er 4 til 5 cm til suffleer og gratenger. I et smalt, høyt kokekar trenger rettene mer tid og blir mørkere på oversiden.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Hold deg til oppført innsetningshøyde.
- Ovnsretter og gratenger bør hvile i 5 minutter i avslått stekeovn etter steking.

### Innstillingsanbefalinger for gratenger og suffléer

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Søt grateng, f.eks. ostesufflé med frukt, 1,5 kg	Gratengform	0		130-150	180	25-35
Krydret grateng, av kokte ingredienser, f.eks. pastagrater, 1 kg	Gratengform	0		180-190	600	12-17
Krydret grateng, av rå ingredienser, f.eks. potetgrater, 1,1 kg	Gratengform	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Fjærkre, kjøtt og fisk

Du kan tilberede fjærkre, kjøtt og fisk i apparatet ditt.

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning i kokekar

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

Dersom varme kokekar av glass stilles på et fuktig eller kaldt underlag, kan glasset sprekke.

- ▶ Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag.
- Bruk bare kokekar som er egnet for det du skal bruke dem til.  
Kokekar av glass er best egnet.  
Kontroller om kokekaret passer inn i ovnsrommet.
- Skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium er ikke egnet for bruk med mikrobølgefunksjon. Ved konvensjonell bruk vil skinnende stekegryter av rustfritt stål eller aluminium reflektere varmen som et speil, og derfor er de bare delvis egnet. Fjærkre, kjøtt og fisk stekes saktere og blir ikke like brunt.  
Bruk en høyere temperatur og/eller lengre tilberedningstid ved konvensjonell tilberedning.
- Følg anvisningene fra produsenten av kokekaret.

#### **Åpent kokekar**

- Ved tilberedning av fjærkre, kjøtt og fisk er det best å bruke en høy stekeform.
- Still formen på bunnen av ovnsrommet.
- Dersom du vil benytte damptilførsel, bruker du et kokekar uten lokk.
- Hvis du ikke har et egnet kokekar, bruker du glasspannen.

#### **Kokekar med lokk**

- Pass på at lokket passer og lukker ordentlig.
- Sett kokekaret på risten.

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning i kombinasjon med mikrobølgefunksjon

- Hvis du steker i kombinasjon med mikrobølgefunksjonen, kan du forkorte tilberedningstiden betraktelig.
- Ved tilberedning med mikrobølgefunksjonen vil tilberedningstiden rette seg etter totalvekten. Dersom du vil tilberede en annen mengde enn den som er oppgitt, er følgende tommelfingerregel til hjelp: Dobbelte mengde krever bortimot dobbelt så lang tilberedningstid.
- Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.
- Stekeformer av metall eller leirgryter er bare egnet til steking uten mikrobølgefunksjon.

### Tilberedningsanvisninger for tilberedning med dampfunksjon

- Noen retter blir sprøere med dampfunksjonen. De får en blankere overflate og blir saftigere.
- Bruk et kokekar uten lokk.
- Bruk kokekar som tåler varme og damp.
- Slå på dampfunksjonen som oppgitt i innstillingstabellen.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Dersom vannet brukes opp, vil tilberedningen av retten fortsette med den innstilte varmetypen uten damp.

### Tilberedningsanvisninger for damping med dampkokeren

- I motsetning til den dampstøttede funksjonen tilberedes kjøttet mer skånsomt med funksjonen Damping, men det får ingen skorpe. Det blir svært saftig.
- For mer smak kan du brune stykkene før dampingen, dette forkorter steketiden. Større stykker trenger lengre steketid. Det er ikke nødvendig å snu kjøttstykkene.
- Når du skal dampe fjærkre, kjøtt eller fisk, legger du maten på dampkokeren i glassspannen og setter den inn i høyde 3.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Hvis vanntanken går tom for vann under tilberedningen, avbrytes prosessen. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

### Tilberedningsanvisninger for grilling

#### **OBS!**

Syreholdige matvarer kan skade risten.

- ▶ Syreholdige matvarer som frukt og grillvarer som er marinert i syreholdig marinade, må ikke legges rett på risten.
- Hold apparatdøren lukket under grillingen. Grill aldri med apparatdøren åpen.
- Legg maten som skal grilles, rett på risten. Skyv i tillegg glassspannen inn under risten. Dryppende fett samles opp.
- Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Snu grillstykkene med en grilltang. Hvis du stikker en gaffel i kjøttet, mister det væske og blir tørt.
- Salt kjøttet først etter grilling. Salt trekker væske ut av kjøttet.

**Merk:** Grillvarmestavene slår seg stadig på og av. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer, avhenger av det innstilte grilltrinnet.

Ved grilling kan det oppstå røyk.

#### **Merknad for nikkelallergikere**

I sjeldne tilfeller kan små spor av nikkel smitte over på matvarer.

#### **Anbefalte innstillingsverdier**

- Innstillingsverdiene gjelder for innsetting av ikke fylt, stekeklart fjærkre, kjøtt eller fisk med kjøleskapstemperatur i kaldt ovnsrom.
- I tabellen finner du opplysninger om fjærkre, kjøtt og fisk med foreslått vekt. Hvis du vil tilberede tungt fjærkre, kjøtt eller fisk, må du alltid bruke den laveste temperaturen. Ved flere stykker må du orientere deg etter vekten til det tyngste stykket når du beregner steketiden. De enkelte stykkene bør være omtrent like store.
- Bruk grillstykker som er så like i tykkelse og vekt som mulig. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.
- Jo større fjærkre, kjøtt eller fisk, desto lavere temperatur og lengre steketid.
- Snu fjærkre, kjøtt og fisk når det er angitt i innstillingstabellen.

### Tilberedningsanvisninger for fjærkre

- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettrenne ut.

- Skjær snitt inn i huden på andebryst.
- Andebryst må ikke snus.
- Når du snur fjærkre, må du passe på at brystsiden eller hudside først vender nedover.

### Tilberedningsanvisninger for kjøtt












- Magert kjøtt kan etter ønske pensles med fett eller dekket med baconskiver.
- Tilsett litt væske ved steking av magert kjøtt. I kokekar av glass skal bunnen så vidt være dekket.
- Skjær svoren i ruter.
- Når steken er ferdig, skal den hvile i avslått, lukket ovnsrom i 10 minutter. På denne måten fordeles kjøttkraften bedre. Pakk steken inn i aluminiumsfolie. Hviletiden er ikke inkludert i den angitte steketiden.
- Steking og surring i kokekar er mer lettvinnt. Det er lettere å ta steken ut av ovnsrommet i kokekaret og tilberede sausen rett i kokekaret.

- Mengden væske avhenger av kjøtttypen og materialet i kokekaret samt av om du bruker lokk. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte eller mørke metallpanner, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.
- Under steking fordampes væsken i kokekaret. Etterfyll væske forsiktig ved behov.
- Avstanden mellom kjøtt og lokk bør utgjøre minst 3 cm. Kjøttet kan heve seg.
- Ved surring steker du kjøttet på forhånd etter behov. Tilsett vann, vin, eddik eller lignende, slik at du får en god kraft. Bunnen av kokekaret skal være dekket ca. 1–2 cm i høyden.

### Tilberedningsanvisninger for fisk

- Du trenger ikke snu fisk som stekes hel.
- Dersom du vil tilberede fisk på risten, må du først smøre litt olje på risten slik at det blir lettere å løsne fisken etterpå.
- Du vet at fisken er stekt når ryggfinnen er lett å løsne.

### Innstillingsanbefalinger for fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Kylling, hel, kokt, 1,3 kg	Kokekar med lokk	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Kylling, hel, stekt, 1,3 kg	Åpent kokekar	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Kylling i stykker, f.eks. delt i fire, 800 g	Åpent kokekar	0	 + 	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Andebryst, 500 g	Rist + Glasspanne	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Gåsebryst, gåselår 700-900 g	Åpent kokekar	0	 + 	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

<sup>2</sup> Legges med brystsiden opp.

<sup>3</sup> Ikke vend retten.





<sup>4</sup> Ettetrekkes i 5 min.

<sup>5</sup> Prikk skinnet.

<sup>6</sup> Legges med skinnsiden opp.

<sup>7</sup> Bruk et høyt kokekar uten lokk.

### Innstillingsanbefalinger for kjøtt

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Oksestek, 1 kg	Kokekar med lokk	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Roastbiff, rå, 1,5 kg	Åpent kokekar	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>

<sup>1</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

<sup>2</sup> Til slutt lar du retten hvile i 10 minutter.

<sup>3</sup> Skjær i svoren.

<sup>4</sup> Ikke vend retten.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Biff, 2-3 cm tykk, 2-3 stk., á 200 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Svinekjøtt uten svor, f.eks. nakke, 750 g	Åpent kokekar	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Svinekjøtt med svor, f.eks. bog, 1 kg <sup>3</sup>	Åpent kokekar	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Svinestek 500-600 g	Åpent kokekar	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Nakkekoteletter av svin, 2-3 cm tykk, 2-3 stk., á 120 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillpølser 4-6 stk. á 150 g	Rist + Glasspanne	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Kjøttpudding, 750 g	Åpent kokekar	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

<sup>2</sup> Til slutt lar du retten hvile i 10 minutter.

<sup>3</sup> Skjær i svoren.

<sup>4</sup> Ikke vend retten.

### Innstillingsanbefalinger for fisk

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Fiskefilet, fersk 400 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	15-17
Fiskefiletstykker, frosne, 400 g	Kokekar med lokk	3		-	-	-	3	18-20
Fiskefiletstykker, frosne, 800 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	23-25
Fiskefilet, gratinert, 500 g	Åpent kokekar	0		-	3	600	-	10-15
Fiskekoteletter, 2-3 stk., á 150 g	Rist + Glasspanne	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, f.eks. ørret, 2-3 stk. á 300 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	-	3	18-22

### Tips til steking og surring

Hvis det er noe som ikke går som det skal når du steker og surrer, finner du tips her.

#### Mål

Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.

#### Tips

- Kontroller at du bruker riktig innsetningshøyde.
- Velg en lavere temperatur.
- Forkort steketiden.

Mål	Tips
Steken er for tørr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller at du bruker riktig innsetningshøyde.</li> <li>▪ Velg en lavere temperatur.</li> <li>▪ Forkort steketiden.</li> </ul>
Skorpen på steken er for tynn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Øk temperaturen. Eller:</li> <li>▪ Slå på grillen i en kort stund etter at steketiden er ferdig.</li> </ul>
Sjyen har svidd seg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Velg et mindre kokekar.</li> <li>▪ Tilsett mer væske under steking.</li> </ul>
Sjyen er for lys og vannete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Velg et større kokekar slik at mer væske fordampes.</li> <li>▪ Tilsett mindre væske under steking.</li> </ul>
Kjøttet blir småbrent når det surres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontroller om kokekaret og lokket passer sammen og tettes godt.</li> <li>▪ Reduser temperaturen.</li> <li>▪ Tilsett væske under surringen.</li> </ul>

## 21.11 Grønnsaker og tilbehør

Du kan tilberede grønnsaker og tilbehør i apparatet ditt.

### Tilberedningsanvisninger for mikrobølgefunksjonen

- Bruk kokekar som er egnet for mikrobølgeovn, med lokk.
- Bruk et høyt kokekar med lokk når du skal koke ris, og tilsett vann som angitt i tabellen.










### Tilberedningsanvisninger for damping

- Bruk glasspannen og dampkokeren til damping.
- Ta hensyn til stykkestørrelsene i innstillingstabellen. Ved mindre stykker forkortes tilberedningstiden, ved større stykker forlenges den.
- Kvalitet og modenhet påvirker tilberedningstiden. Derfor er de angitte innstillingsverdiene bare veiledende.
- Fordel alltid maten jevnt i kokekaret. Hvis maten er ujevnt fordelt, stekes den også ujevnt.
- Ikke legg for mange lag med mat som ikke tåler trykk, på dampkokeren.
- Fyll vanntanken opp til "MAX"-merket. Hvis vanntanken går tom for vann under tilberedningen, avbrytes prosessen. Du blir gjort oppmerksom på dette i displayet.

### Tilberedningsanvisninger for couscous

- Tilsett vann eller annen væske i det forholdet som angis. Ved et forhold på 1:2 tilsetter du for eksempel 200 ml væske per 100 g couscous.

## Innstillingsanbefalinger for grønnsaker og tilbehør

Ret	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølgetrinn i W	Damptrinn	Varighet i min
Artisjokker, hele, ferske	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	35-40
Bladspinat, fersk, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	5-7
Blomkål, hel, fersk	Glasspanne + Dampkoker	2		-	-	3	28-35
Brokkoli, hel, fersk, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	2		-	-	3	20-23
Brokkolitorper, frosne, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	14-16
Grønnsaker, ferske, 250 g	Kokekar med lokk	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Grønnsaker, ferske, 500 g	Kokekar med lokk	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Maiskolber, ferske, 2 stk.	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	25-35
Grønnsaksblanding, frosen, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	12-15

<sup>1</sup> Rør om i retten innimellom.

no Slik gjør du det

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Gulrøtter, i skiver, dampet, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	18-20
Purreringer, ferske, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	10-12
Grønne bønner, ferske, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	18-20
Rødbete, hel, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	50-60
Asparges, grønn, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	10-15
Squash, i skiver, dampet, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	12-14
Poteter, delt i fi-re, 250 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	28-30
Poteter, delt i fi-re, 500 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	30-32
Poteter, delt i fi-re, 750 g	Glasspanne + Dampkoker	3		-	-	3	32-35
Pommes frites, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	25-35
Kroketter, frosne	Glasspanne	2		190-210	-	-	25-35
Ris 125 g + 300 ml vann	Kokekar med lokk	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
Ris 250 g + 500 ml vann	Kokekar med lokk	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Glasspanne	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Rør om i retten innimellom.

## 21.12 Desserter

Du kan tilberede desserter med apparatet ditt.

### Tilberedningsanvisninger for risengrynsgrøt

- Tilsett melk i det forholdet som angis. Ved et forhold på 1:2,5 tilsetter du for eksempel 250 ml melk per 100 g ris.

### Innstillingsanbefalinger for desserter

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Mikrobølge-trinn i W	Damp-trinn	Varighet i min
Karamellpudding	Glasspanne + Suffléformer	3		-	3	40-50

<sup>1</sup> Tilsett melk i forholdet som angis.

<sup>2</sup> Rør om i retten innimellom.

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme- type	Mikrobølge- trinn i W	Damp- trinn	Varighet i min
Dampfnudel (tysk spesialitet)	Glasspanne	3		-	2	20-25
Risengrynsgrot 1:2,5 <sup>1</sup>	Glasspanne	3		-	3	30-40
Frukt, kompott, 500 g	Glasspanne	3		-	3	9-12
Popkorn for mikrobølgeovn, 1 pose á 100 g	Kokekar med lokk	0		600	-	3-5
Desserter, f.eks. pudding, pulver 500 ml	Kokekar med lokk	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tilsett melk i forholdet som angis.

<sup>2</sup> Rør om i retten innimellom.

### 21.13 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.

#### Baking

Vær obs på disse opplysningene når du steker testretter.

- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.
- Følg anvisningene om forvarming i innstillingsanbefalingene. Innstillingsverdiene er uten hurtigoppvarming.
- Til steking bruker du først den laveste av temperatu-  
rene som er angitt.
- Sett stekeformene på risten.

#### Innstillingsanbefalinger for baking

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i min
Sprøytebakst	Glasspanne	2		160-170	30-35
Småbakst	Glasspanne	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Sukkerbrød	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Eplepai	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Forvarm apparatet i 5 minutter.

#### Tilberedning med mikrobølgefunksjon

Vær obs på disse opplysningene når du tilbereder testretter med mikrobølgefunksjonen.

Bruk ildfaste kokekar som er egnet for mikrobølgeovn.




#### Innstillingsanbefalinger for tining med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme- type	Mikrobølge- trinn i W	Varighet i min
Opptining av kjøtt, 500 g	Åpent kokekar	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

#### Innstillingsanbefalinger for tilberedning med mikrobølgefunksjon

Rett	Tilbehør/kokekar	Innset-tingshøyde	Varme- type	Mikrobølge- trinn i W	Varighet i min
Eggekrem, 1000 g	Åpent kokekar	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sukkerbrød, 475 g	Åpent kokekar	0		600	8-10
Kjøttpudding, 900 g	Åpent kokekar	0		600	20-25

**Innstillingsanbefalinger for tilberedning kombinert med mikrobølgefunksjon**

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Temperatur i °C	Grilltrinn	Mikrobølge-trinn i W	Varighet i min
Potetgrateng	Åpent kokekar	0		-	1	360	25-32
Kake, 700 g	Åpent kokekar	1		190-200	-	180	20-27
Kylling	Åpent kokekar	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Legges med brystsidene ned.

<sup>2</sup> Bruk et høyt kokekar uten lokk.




<sup>3</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

**Damping**

Vær obs på disse opplysningene når du damper testretter.

Sett inn glasspannen med dampkokeren i innsetningshøyde 3.

**Innstillingsanbefalinger for damping**



Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Damptrinn	Varighet i min
Erter, frosne, 1000 g	Glasspanne + Dampkoker	3		3	-
Brokkoli, fersk, 300 g	Glasspanne + Dampkoker	3		3	10-12
Brokkoli, fersk, én beholder	Glasspanne + Dampkoker	3		3	16-18

**Grilling**

Vær obs på disse opplysningene når du griller testretter.

- Skyv glasspannen inn under risten. Væsken blir dermed samlet opp, og ovnsrommet holder seg renere.
- Innstillingsanbefalingene gjelder for retter som settes inn i en ovn som ikke er forvarmet.

**Innstillingsanbefalinger for grilling**

Rett	Tilbehør/kokekar	Innsetningshøyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i min
Toast, brunet	Rist	3		3	4-5
Biffburger, 12 stk.	Rist + Glasspanne	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Snu retten etter 1/2 av tiden.

## 22 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



### 22.1 Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.

- Sikkerheten under bruken er kun garantert dersom monteringen foretas forskriftsmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren er ansvarlig for at apparatet fungerer som det skal på oppstillingsstedet.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.



- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Innbyggingsskapet må tåle opptil 90 °C, tilgrensende skapfronter opptil 65 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pyntedør eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Fullfør utskjæringene i skapet før apparatet settes inn. Fjern spon. Elektriske komponenter kan fungere dårligere.
- Apparatet uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter og føre til kuttskader.

- ▶ Bruk vernehansker.

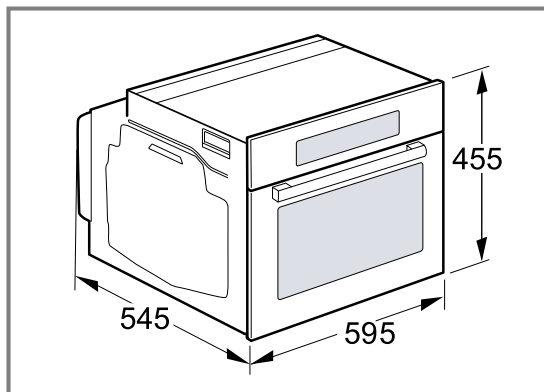
### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og adaptere som ikke er godkjent.

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.

## 22.2 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



## 22.3 Innbyggingsselementer



Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Dette apparatet er ikke egnet for bruk på bordet eller i et skap.

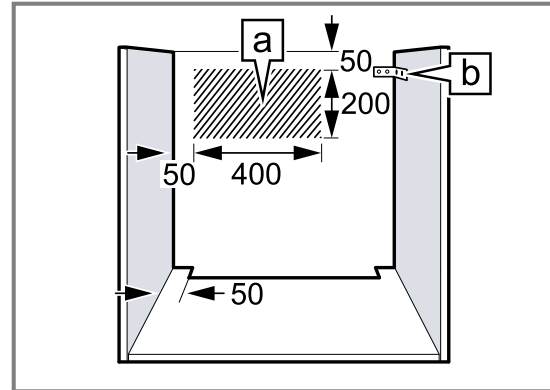
Forsikre deg om at innbyggingsskapet ikke har noen bakvegg bak apparatet. Mellom veggen og skapbunnen eller bakveggen til skapet over må det være en avstand på minst 35 mm.

Forsikre deg om at det er en ventilasjonsåpning på 50 cm<sup>2</sup> på forsiden av innbyggingsskapet. Beskjær sokkeldekslet eller monter et ventilasjonsgitter over ventilasjonsåpningen.

Forsikre deg om at innbyggingsskap uten ventilasjonsutskjæring har en lufteåpning på 200 cm<sup>2</sup> på sideveggene i det bakre området.

Lufteåpninger og innsugingsåpninger må ikke tildekkes.

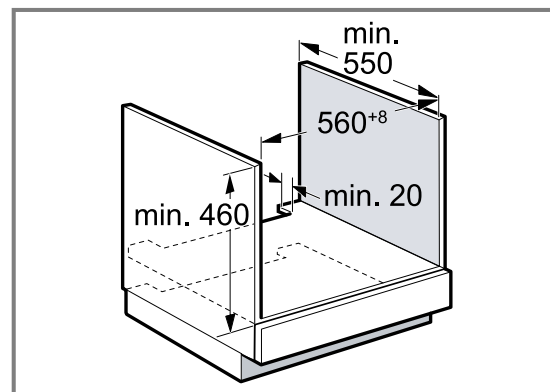
Forsikre deg om at stikkontakten er innenfor det skraverte området  eller utenfor innbyggingsrammen. Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrues fast til veggen med et vanlig vinkeljern .



## 22.4 Montering under benkeplate

Vær obs på monteringsmålene og sikkerhetsavstandene og følg monteringsveiledningen ved montering under benkeplate.

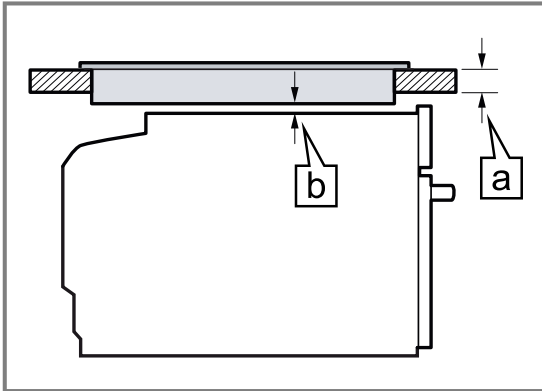
For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplaten.



Benkeplaten må festes til innbyggingsskapet.

## 22.5 Innbygging under koketopp

Hvis apparatet skal installeres under en koketopp, må minimumsdimensjonene overholdes, inkludert for en eventuell underkonstruksjon.



Ut fra den nødvendige minsteavstanden **b** beregnes minste nødvendige tykkelse for benkeplaten **a**.

Type koketopp	<b>a</b> tradisjonell montering i mm	<b>a</b> planmontering i mm	<b>b</b> i mm
Induksjonstopp	48	49	5
Sonefri induksjonstopp	58	59	5

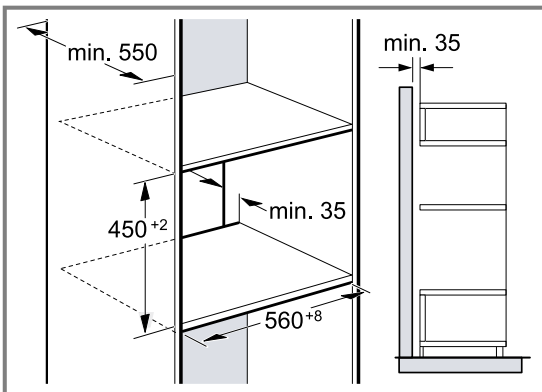
Følg monteringsanvisningen for koketoppen.

**Merk:** Ikke egnet for innbygging under gasstopp eller glasskeramisk platetopp.

## 22.6 Montering i høyskap

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene i høyskapet.

For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning i mellomplatene.



Når høyskapet har en bakvegg i tillegg til elementbakveggene, må denne fjernes.

Apparater må bygges inn høyere enn at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

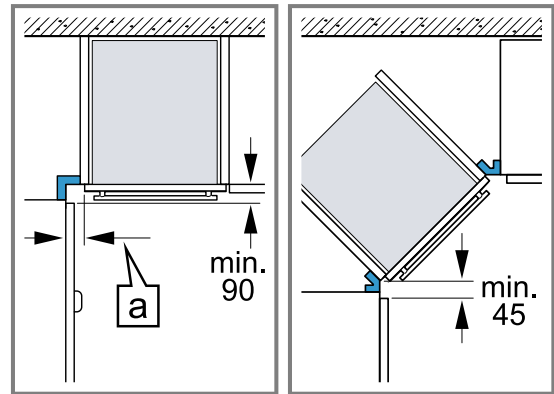
## 22.7 Kombinasjon med en varmeskuff

Monter først varmeskuffen. Følg monteringsanvisningen til varmeskuffen.

Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet oppå varmeskuffen. Pass på at dekslene til varmeskuffen ikke skades når du skyver inn apparatet.

## 22.8 Hjørnemontering

Overhold innbyggingsmålene og sikkerhetsavstandene ved hjørnemontering.



Ta hensyn til minstedimensjonene ved hjørnemontering, slik at apparatdøren kan åpnes. Dimensjonen **a** er avhengig av tykkelsen til møbelfronten og håndtaket.

## 22.9 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

### ⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!

Apparatet inneholder permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

- ▶ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til apparatet.
- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Dersom det er skader på tilkoblingsledningen, må den skiftes ut av produsenten, kundeservicen eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Montering må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

### Koble apparatet til strøm

**Merk:** Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert og jordet stikkontakt.

1. Koble den avtakbare strømledningen til apparatet. Pass på at den sitter ordentlig.
2. Koble apparatets støpsel til en stikkontakt i nærheten av apparatet.

Forsikre deg om at støpselet til strømledningen er tilgjengelig etter at apparatet er montert. Hvis støpselet på strømledningen ikke er tilgjengelig, må det i henhold til regelverket monteres en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

### Elektrisk tilkobling av apparat uten jordet støpsel

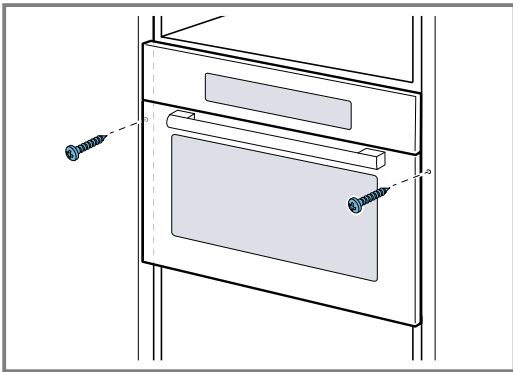
**Merk:** Apparatet skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

I henhold til regelverket må det være montert en allpolet skillebryter i den faste elektriske installasjonen.

1. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten.  
Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.
2. Tilkoblingen må utføres iht. tilkoblingsskissen.  
Spennning: Se typeskilt.
3. Koble til enkeltlederne i strømledningen i henhold til fargekodingen:
  - grønn-gul = jordledning ⊕
  - blå = nøytralleder ("nulleleder")
  - brun = fase (ytterleder)

## 22.10 Montere apparatet

1. Juster apparatet med et vaterpass slik at det står helt i vater.
2. Skyv apparatet helt inn.
3. Sørg for at apparatet er i vater og midtstilt.
4. Skru apparatet fast til kjøkkenelementet.



5. Fjern emballasje og folie fra ovnsrommet og døren.
- Merk:** Ikke tett glippen mellom benkeplaten og apparatet med ekstra lister.  
Ikke monter varmelister på sideveggene i innbyggings-skapet.

## 22.11 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskrueene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.

# Innehållsförteckning

## BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	148
2	Förhindrande av sakskador .....	151
3	Miljöskydd och sparsamhet .....	152
4	Lär känna.....	153
5	Tillbehör.....	156
6	Före första användningen .....	157
7	Användningsprincip .....	158
8	Mikro .....	159
9	MikroKombi .....	160
10	Grill .....	161
11	Ånga.....	162
12	Programautomatik .....	165
13	Tidsfunktioner .....	168
14	Barnspärr.....	169
15	Grundinställningar.....	169
16	Rengöring och skötsel .....	170
17	Rengöringsfunktionen.....	172
18	Avhjälpning av fel .....	173
19	Avfallshantering.....	175
20	Kundtjänst .....	175
21	Så här lyckas du.....	175
22	MONTERINGSANVISNING .....	189
22.1	Säker montering.....	190

## 1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

### 1.1 Allmänna anvisningar

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

### 1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-akta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten:

- för 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 max. 2000° möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikro-vågor alstras för att värma upp livsmedel.

Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

### 1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 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.

## 1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 156

### ⚠ **WARNING! – 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.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- ▶ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

### ⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- ▶ Håll småbarn under 8 år borta.

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 flambära eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

### ⚠ **WARNING! – Skållningsrisk!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

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

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

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

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.

### ⚠ **WARNING! – 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.

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

### ⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer 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.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Ring service. → Sid. 175

### ⚠ **WARNING! – Fara! Magnetism!**

Det sitter permanentmagneter i manöverfältet eller manöverorganen. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

- ▶ Håll 10 cm minimiavstånd till manöverfältet om du har elektroniska implantat.

### ⚠ **WARNING! – Kvävningsrisk!**

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

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

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

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

### 1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

#### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. 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.

#### **⚠ VARNING! – Explosionsrisk!**

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

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

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

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

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

Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat.

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

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan spricka.

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

Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

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

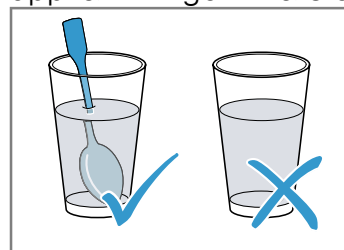
Ej avsedd användning är farlig. Överhettade tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande kan t.ex. ge brännskador.

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

- ▶ Använd bara formar som tål att mikra.

Formar och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikroring. Enheten blir skadad.

- ▶ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▶ Använd bara mikrotålga formar eller kombifunktion med mikro.

### **⚠ VARNING! – Risk för elstötar!**

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

### **⚠ VARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!**

Dålig rengöring kan förstöra enhetens ovansida, sänka livslängden och leda till farliga situationer som att det t.ex. tränger ut mikroångsstrålning.

- ▶ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▶ Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 170

Använd aldrig enheten om lucka eller lucktätning är skadade. Enheten kan avge mikroångsstrålning.

- ▶ Använd aldrig enheten om lucka, lucktätning eller luckplastram är skadade.
- ▶ Bara service får reparera enheten.

Enheten avger mikroångsstrålning utan hölje.

- ▶ Ta aldrig av höljet.
- ▶ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

## **1.6 Ånga**

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

### **⚠ VARNING! – Skållningsrisk!**

Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten.

- ▶ Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

- ▶ Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.

Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret.

- ▶ Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

### **⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

## **2 Förhindrande av sakskador**

### **2.1 Allmänt**

#### **OBS!**

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglaset kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp utspädd sprit ( $\geq 15$  vol.-%) (t.ex. för att flambra eller ösa maten).

Vatten på ugnsbotten vid användning av enheten med temperaturer över  $120^{\circ}\text{C}$  kan ge emaljskador.

- ▶ Slå inte på någon funktion om det finns vatten på ugnsbotten.
- ▶ Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning. Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
  - ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
  - ▶ Torka av kondensen efter varje tillagning.
  - ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
  - ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

## 2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

### OBS!

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasat.

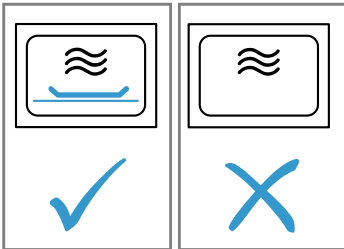
- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

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. Olämpliga former kan ge skador.
- ▶ Använd alltid former som tål höga temperaturer vid användning av grill, kombifunktion eller varmluft.

## 2.3 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

### OBS!

Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.

- ▶ Formarna måste vara värme- och ångbeständiga. Formor med rostfläckar kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.

- ▶ Använd inte formor med rostfläckar.

Droppande vätska smutsar ned ugnsbotten.

- ▶ Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid in långpannan eller den opererades ångbehållaren under. Det fångar upp droppande vätska.

Hett vatten i vattentanken kan skada ångsystemet.

- ▶ Fyll bara vattentanken med kallvatten.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

# 3 Miljöskydd och sparsamhet

## 3.1 Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

## 3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om receptet eller inställningsrekommendationerna anger det.

- Du spar upp till 20% effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformor.

- Sådana bakformor tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller baka av samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första baket. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- Maten går klart på restvärmen.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

Låt frysmaten tina före tillagning.

- Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

### Notera:

Enheten drar:

- max. 1 W i nätverksstandby med displayen på
- max. 0,5 W i nätverksstandby men med displayen av



## 4 Lär känna

### 4.1 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.








#### Funktionsvred

Funktionsvredet ställer in ugnsfunktioner och andra funktioner. På många modeller är funktionsvreden popoutvred. Vrider du funktionsvredet från nollläget till en ugnsfunktion, så tar det några sekunder innan resp. funktion är tillgänglig.

Symbol	Inställning	Användning
●	Nolläge	Enheten är av och i energisparläge.
	Mikro	Väljer mikrofunktionen.
	Ånga	Matar ugnsutrymmet med het ånga.
	Varmluft	Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Grill	Hela ytan under grillelementen blir uppvärmd.
	Varmluftsgrill	Fläkten sprider varmluften från grillelementen runt maten.
	Avkalkning	Funktionen kalkar av förångaren så att den fungerar.
	Sköljning	Sköljer ur ångrören med vatten. Vi rekommenderar att du kör sköljfunktionen efter varje ångning.
	Program	Det finns förprogrammerade inställningar för många maträtter.

#### Pekfält

Skärmknappar är beröringskänsliga fält. Välj en funktion genom att vidröra den tillhörande skärmknappen.

Symbol	Pekfält	Användning
	Mikro	Väljer det mikroeffektläge resp. den mikrofunktion som ska slå på med grill- eller ångfunktionen.
	Ånga	Väljer ångläge resp. kombinerar ångfunktionen med en ugnsfunktion.
	Program	Får upp programvalet och ställer in programnumret med vredet.
	Tidsfunktioner	Väljer tidsfunktioner och ställer in dem med vredet.
	Snabbuppvärmning/barnspärr	Tryck till: slår på eller av snabbuppvärmningen. Håll intryckt: slår på eller av barnspärren.
	Temperatur/vikt	Väljer temperatur/vikt och ställer in den med vredet.
	Start/stopp	Slår på eller pausar funktionen.









#### Display

Du får upp aktuella inställningsvärden eller alternativ på displayen.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Framlyft inställningsvärde blir markerat med två små pilar över- och undertill. Du kan ändra framlyft värde direkt med vredet.

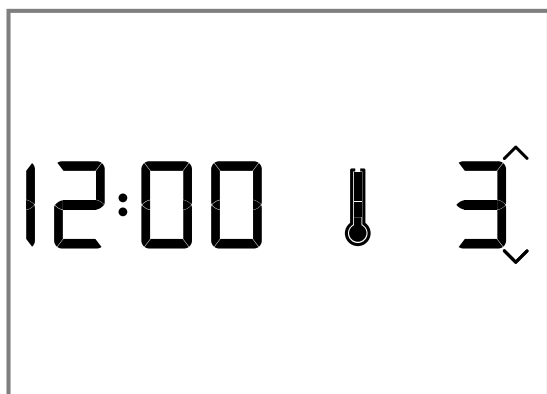
**Displayelement**

Du hittar en kort förklaring till de olika displayelementen nedan.

Symbol	Namn	Betydelse
	Timer	Displayen visar timertiden när symbolen är markerad.
	Tillagningstid	Displayen visar tillagningstiden när symbolen är markerad.
	Tid	Displayen visar klockan när symbolen är markerad.
h:min	Timmar/minuter	Tillagningstiden visas i timmar och minuter.
min:s	Minuter/sekunder	Tillagningstiden visas i minuter och sekunder.
	Barnspärr	Lyser symbolen, så är barnspärren på.
	Uppsamlingsbehållare	<p>Symbolen visar uppsamlingsbehållarens status.</p> <p>Symbolen lyser och pilen blinkar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uppsamlingsbehållaren är i tankutrymmet.</li> <li>▪ Uppsamlingsbehållaren är full.</li> <li>▪ Töm uppsamlingsbehållaren.</li> </ul> <p>Symbolen blinkar och pilen blinkar inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uppsamlingsbehållaren är inte i tankutrymmet.</li> <li>▪ Skjut in uppsamlingsbehållaren i tankutrymmet.</li> </ul> <p>Symbolen lyser och pilen lyser inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uppsamlingsbehållaren är i tankutrymmet.</li> <li>▪ Ingen åtgärd krävs.</li> </ul>
	Vattentank	<p>Symbolen visar vattentankens status.</p> <p>Symbolen lyser och pilen blinkar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vattentanken är i tankutrymmet.</li> <li>▪ Vattentanken är tom.</li> <li>▪ Fyll vattentanken.</li> </ul> <p>Symbolen blinkar och pilen blinkar inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vattentanken är inte i tankutrymmet.</li> <li>▪ Skjut in vattentanken i tankutrymmet.</li> </ul> <p>Symbolen lyser och pilen lyser inte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vattentanken är i tankutrymmet.</li> <li>▪ Ingen åtgärd krävs.</li> </ul>
	Snabbuppvärmning	Lyser symbolen, så är snabbuppvärmningen på.
	Avkalkning	Lyser symbolen, så kräver enheten avkalkning.

## Temperaturindikering

Temperaturindikeringen visar uppvärmningsstatusen.



Den blå termometern vid tidvisningen visar att enheten värmer upp. Har du ställt in en ugnsfunktion, så blir termometern blåfylld i fyra steg allt eftersom ugnen värmer upp. Termometern lyser helblå direkt vid grill- och ångfunktion. Termometern lyser inte alls vid mikring. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när termometern är helt blåfylld.

På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

## Nattläge

Displayljusstyrkan slår automatiskt om till lägre värde från 22 till 5:59 för att spara effekt.

## 4.3 Ugnsfunktioner

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

Symbol	Namn	Temperatur/lägen	Användning
	Grill	Grilllägen: ■ 1 = lågt ■ 2 = medel ■ 3 = kraftigt	Grillar platt grillmat som t.ex. biffar, korv och varma smörgåsar. Gratinerar mat.
	Varmluft	40°C 100-230°C	Jäser deg, tinar gräddtårter. Bakning och ugnstekning på en fals.
	Varmluftsgrill	100-190°C	Ugnsteker kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar.

**Notera:** Enheten ger temperaturförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner eller ändrar temperaturförslaget i resp. intervall.

## 4.4 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

### Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen lyser alltid när funktionerna är igång. Enheten slår av när funktionen slår av. Ugnsbelysningen tänds om du öppnar luckan. Det underlättar t.ex. vid rengöring av enheten. Ugnsbelysningen slår av automatiskt efter ca 15 minuter.

### Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Varmluften evakueras via ventilationsöppningarna över luckan.

## Vred

Vredet ändrar inställningsvärden du får upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. programmen börjar om från början efter sista punkten. Men på vissa menyalternativ som t.ex. tillagningstid måste du vrida tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

## 4.2 Ugnsfunktioner

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner.

Ugnsfunktion	Användning
Ugnsfunktioner	Det finns olika, väl anpassade ugnsfunktioner för optimal matlagning.
Mikro	Mikron tillagar, värmer på och tinar mat snabbare.
Ånga	Ångar mat. Det finns olika, väl anpassade ånglägen för optimal matlagning.
Kombifunktion	Du kan kombinera ång- eller grillfunktionen med mikrofunktion.
Ångkombifunktion	Du kan kombinera mikro- eller grillfunktionen med ångfunktion.
Rengöring	Det finns olika rengöringsfunktioner: avkalkning och sköljning.
Grundinställningar	Anpassa grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 169

## OBS!

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

- Täck inte över ventilationsöppningarna.

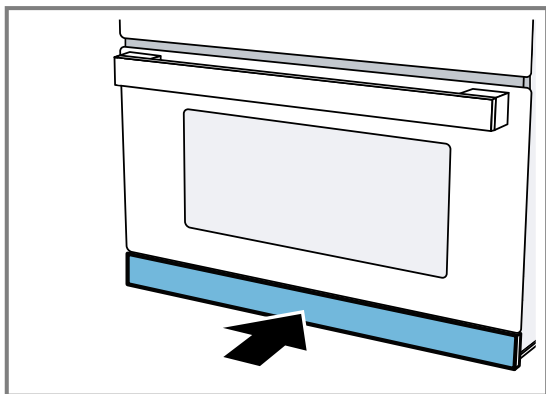
Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning. Enheten förblir kall vid mikring, men kylfläkten slår på ändå. Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du mikrat klart.

## Kondensvatten

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

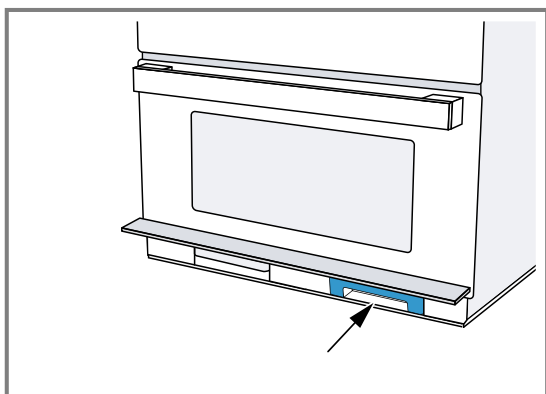
## 4.5 Tankpanel

Tankpanelen sitter under luckan och gör att du når uppsamlingsbehållare och vattentank.



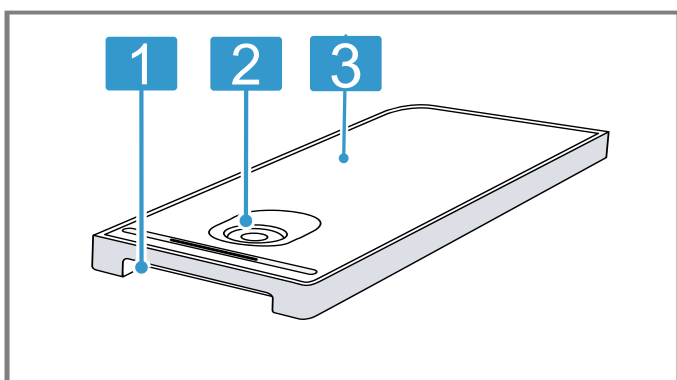
## 4.6 Vattentank

Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen.



Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna.

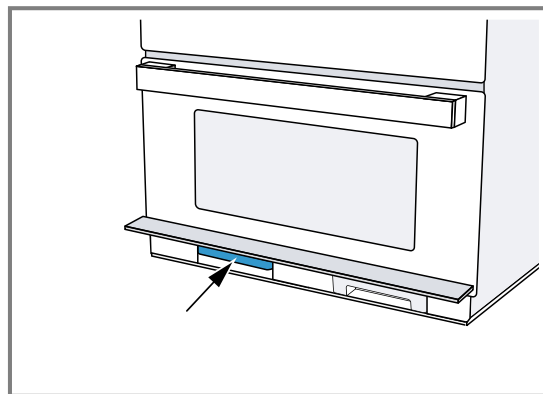
→ "Fylla vattentanken", Sid. 163



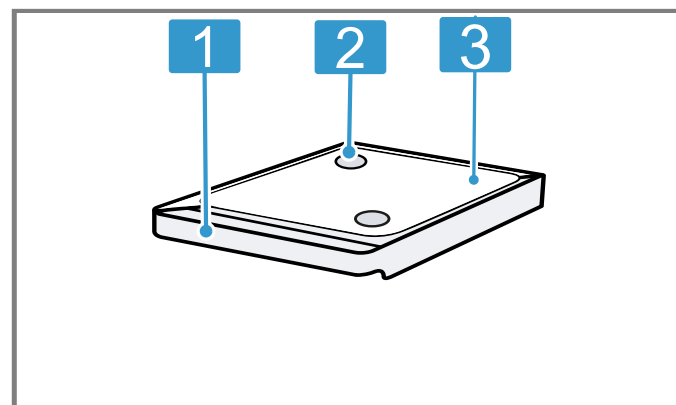
- 1 Handtag för att ta ur och sätta i
- 2 Öppning för att fylla och tömma
- 3 Tanklock

## 4.7 Uppsamlingsbehållare

Uppsamlingsbehållaren sitter till vänster bakom tankpanelen.



Töm uppsamlingsbehållaren före och efter rengöringsfunktionen.



- 1 Handtag för att ta ur och sätta i
- 2 Uppsamlingsöppningar
- 3 Tanklock

## 5 Tillbehör

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

Tillbehör	Användning
Galler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ugns-galler för bakning och ugnsstekning.</li> <li>Galler för grillning av t.ex. biffar, korvar och varma mackor.</li> <li>Galler som avställningsyta, t.ex. för gratängformar</li> </ul>
Glasform	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tillagar mat</li> <li>Stänkskydd vid grillning direkt på gallret.</li> <li>Mikrotålig</li> </ul>
Ångningsformar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tillagar ris, potatis och grönsaker</li> <li>Ställ ångbehållaren i glasformen och använd med ugnsfunktionerna ångning eller ångning med mikring.</li> <li>Lägg livsmedlet direkt i ångbehållaren</li> </ul>

## 5.1 Extratillbehör

Det kan medfölja extratillbehör beroende på modellen.

Tillbehör	Användning
Illäggsgaller	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ugnsstekgaller</li> <li>Ställ med fötterna ned i glasformen.</li> <li>Se till så att fett och köttsaft droppar ned i glasformen.</li> <li>Det är inte avsett för mikring eller ångning.</li> </ul>

## 5.2 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

siemens-home.bsh-group.com

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshoppen eller hos service.

### Glasstekgryta

Användning

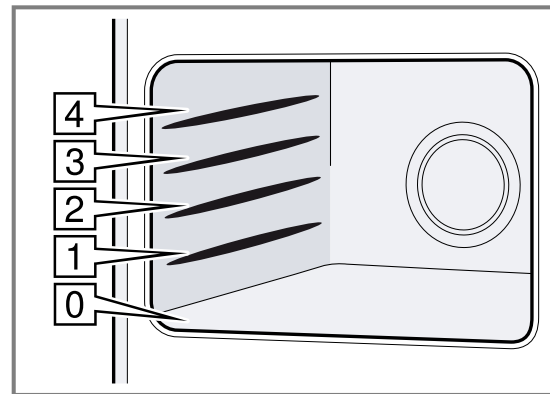
- Bräserat
- Gratänger

### 5.3 Falsar

Ugnen har 4 falsar.

Falsarna är numrerade nedifrån och upp. Sätt tillbehöret i styrningarna och skjut in ordentligt.

Ugnsbotten som är fals 0 är framförallt avsedd för mikring. Mikroeffekten är bäst på ugnsbotten. Använd bara mikrotåliga formar.



## 6 Före första användningen

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

### 6.1 Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. 12:00 blinkar på displayen och ☹ lyser.

- Ställ klockan med vredet.
  - Tryck på ☹.
- ✓ Du har ställt klockan.

### 6.2 Ställa in vattenhården

#### Krav

- Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har innan du ställer in vattenhården.
- Enheten är av.

- Håll ☹ intryckt några sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
- Tryck på ☹ tills du får upp **c05**.
- Välj vattenhårdhet med vredet.

**Notera:** Ligger kranvattnet i vattenhårhetsintervall 3 eller 4, så rekommenderas avhärdat vatten.

**Tips!** Om du använder mineralvatten, ändra vattenhården till "jättehårt". Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

Vattenhårhetsintervall	Inställning
0	0 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	1 mjukt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 (medel)
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	4 jättehårt




- Tryck på ☹ i några sekunder för att spara ändringarna.

## 6.3 Rengöra enheten före första användningen

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

**Krav:** Se till så att det inte finns förpackningsrester, tillbehör och andra föremål i ugnen.

1. Torka av de glatta ugnsytorerna med mjuk, fuktad trasa före uppvärmning.
2. Stäng luckan.
3. Vädra rummet när enheten värmer upp.

4. Ställ in  med funktionsvredet.
5. Ställ vredet på 180°C.
6. Tryck på .
- ✓ Enheten värmer upp.
7. Slå av enheten med  efter en timme.
8. Vrid funktionsvredet till nolläge.
9. Vänta tills ugnen har svalnat.

## 6.4 Rengöra tillbehören

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

# 7 Användningsprincip

## 7.1 Slå på enheten

- ▶ Slå på enheten genom att vrida på funktionsvredet.
- ✓ Enheten är klar att använda.
- ✓ Du får upp ett förslag på displayen.

**Notera:** Du kan bara ställa in barnspärren när enheten är av. Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

## 7.2 Slå av enheten


Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.
- ✓ Du får upp klockan på displayen.
- ✓ Vissa displayindikeringar syns även när enheten är av.



**Notera:** Du kan ställa in i → "Grundinställningar", Sid. 169 om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

## 7.3 Ställa in funktion

**Krav:** Enheten måste vara på.





1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.  
Gör fler inställningar, om det behövs. Tryck till på resp. fält och ändra värdet med vredet.
2. Tryck på .
- ✓ Enheten slår på funktionen.

## 7.4 Ställa in ugnsfunktion och temperatur





1. Ställ in ugnsfunktionen med funktionsvredet.  
✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Tryck på .
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓ LED  lyser.
- ✓ Temperaturindikeringen fyller på.

**Notera:** Du kan närsomhelst ändra temperaturen med vredet när funktionen är igång. Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen, lite beroende på ugnsfunktion. Du kan inte ställa in temperaturen på 40°C när funktionen är på.

## 7.5 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  tills  blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på .
- ✓ Enheten värmer upp.
- ✓  tänds.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.

## 7.6 Pausa funktionen

1. Tryck på  eller öppna luckan.  
✓ Enheten slår av funktionen.  
✓  blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på .
- ✓ Enheten fortsätter funktionen.  
✓  tänds.



## 7.7 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge.  
Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 7.8 Snabbuppvärmning




Med snabbuppvärmningen når enheten inställd temperatur mycket snabbare. Använd snabbuppvärmningen om du har valt temperaturer över 100°C. Snabbuppvärmning fungerar inte med de här ugnsfunktionerna:

- Varmluft 
- Varmluftsgrill 

**Notera:** Snabbuppvärmning fungerar inte med varmluft 40°C.

## Slå på snabbuppvärmningen

Ställ inte in maträtten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du ett jämnare slutresultat.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
- ✓  tänds på displayen.
3. Tryck på .
- ✓ Enheten värmer upp.

- ✓ ▷/□ tänds.
- ✓ Enheten ger signal när snabbuppvärmningen är klar. »||| slocknar.
- 4. Sätt in maten i ugnen.  
Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

### Avbryta snabbuppvärmningen

- ▶ Tryck på »|||↵.
- ✓ »||| slocknar på displayen.

## 8 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

### 8.1 Formar och tillbehör som går att mikra

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

**Notera:** 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ glas</li> <li>▪ glaskeramik</li> <li>▪ porslin</li> <li>▪ temperaturtålig plast</li> <li>▪ helglaserad keramik utan sprickor</li> </ul>	De här materialen släpper igenom mikrovågor. Mikron skadar inte värmetåliga formar.
Metallbestick	<b>Notera:</b> 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 luckglasets.

- ▶ 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. <b>Tips!</b> Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra.

- ✓ Enheten fortsätter att gå på inställd ugnsfunktion och temperatur.

**Notera:** Snabbuppvärmningen slår av automatiskt efter max. 15 minuter.

### 7.9 Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om den varit igång länge utan inställd tillagningstid. Enheten slår av automatiskt efter 9 timmar.

### 8.2 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! – Skällningsrisk!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
  - ▶ Håll barnen borta.
1. Ställ in den tomma formen i ugnen.
  2. Ställ in enheten på maxeffekt i ½ - 1 minut.
  3. Slå på funktionen med ▷/□.
  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.

### 8.3 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och hur de används.

Mikroeffekt i W	Användning
90	Tinar känslig mat.
180	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360	Tillagar kött och fisk och värmer på känslig mat.
600	Värmer upp och tillagar mat.
1000	Hettar upp vätskor.

#### Anmärkningar

- Enheten föreslår en tillagningstid till varje mikroeffektläge. Du godkänner eller ändrar dem i resp. intervall.
- Max. mikroeffekt är bara avsedd för att värma upp vätskor. Mikroeffekten blir sänkt stegvis till 600 W de första minuterna för att skydda enheten. Maxeffekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

#### Förslag

Enheten föreslår en tillagningstid för varje mikroeffekt. Du godkänner eller ändrar förslagen i resp. intervall.

## 8.4 Tidsinställningsintervallen

Mikrofunktionens inställningsintervall ändras med tillagningstidens längd.

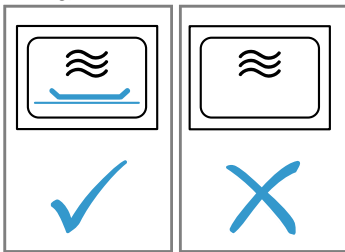
Funktionstid	Intervall
0-1 minuter	5 sekunder
1-3 minuter	10 sekunder
3-15 minuter	30 sekunder
15 minuter - 1 timme	1 minut
1 timme - 1 timme, 30 minuter	5 minuter

## 8.5 Ställa in mikron

### OBS!

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



1. Följ Säkerhetsanvisningarna → Sid. 150 och Anvisningarna för skadeprevention → Sid. 152.
2. Ställ funktionsvredet på ☰.
  - ✓ Enheten är klar att använda. Du får upp max. mikroeffekt ☰ som förslag på displayen.
3. Tryck på ☰ för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
  - ✓ Du får upp mikroeffektläget och ett förslag på tillagningstid på displayen.
4. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
5. Slå på funktionen med ▷/□.
  - Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden med vredet när funktionen är på.
  - ✓ Tillagningstiden räknar ned och mikron går igång.
  - ✓ LED ▷/□ lyser.

**Notera:** Enheten ger signal och slår av mikrofunktionen när tillagningstiden går ut.

## 8.6 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på ☹ tills |→| blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ▷/□.
  - ✓ Enheten värmer upp.
  - ✓ ▷/□ tänds.

- ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.

## 8.7 Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på ☰ tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

**Notera:** Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.

Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med ▷/□.

## 8.8 Pausa funktionen

1. Tryck på ▷/□ eller öppna luckan.
  - ✓ Enheten slår av funktionen.
  - ✓ ▷/□ blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på ▷/□.
  - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
  - ✓ ▷/□ tänds.

## 8.9 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
  - ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 8.10 Värma upp och torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts direkt från ugnsutrymmet.
3. Torka upp fukten på ugnsbotten.
4. Välj ☰ med funktionsvredet.
5. Tryck två gånger på ☹.
  - ✓ |→| är markerad på displayen.
6. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
7. Slå på funktionen med ▷/□.
  - ✓ Torkfunktionen går igång och slår av efter 15 minuter.
8. Öppna luckan 1 till 2 minuter, så att vattenångan går ur.

## 8.11 Torka ur ugnen för hand

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymmet.
3. Torka ur ugnsutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen en timme, så att ugnsutrymmet torkar ur ordentligt.

# 9 MikroKombi

Mikrofunktionen går att kombinera med ugn- och ångfunktionerna.

Kombifunktionen fungerar med följande funktioner:

- ☰ Ånga
- ☹ Varmluft

- ☰ Grill
- ☹ Varmluftsgrill


Undantag:

- ☰ Mikroeffektläge 1000 W
- ☹ Varmluft 40°C




## 9.1 Ställa in MikroKombi

Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen.

1. Vrid funktionsvredet till en kompatibel ugnsfunktion.
  - ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Tryck på  för att ställa in den mikroeffekt du vill ha.
  - ✓ Du får upp ett tillagningstidförslag på displayen.
4. Ställ in tillagningstiden med vredet.
5. Slå på funktionen med  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Tillagningstiden räknar ned och funktionen går i gång.
  - ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
  - ✓  $\triangleright/\square$  tänds.
  - ✓ Enheten ger signal och slår av funktionen när tillagningstiden går ut.

## 9.2 Ändra mikroeffekt

- ▶ Tryck på  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

**Notera:** Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta.

Lägger du till mikrofunktionen efter start, så pausar enheten. Slå på funktionen med  $\triangleright/\square$ .

## 9.3 Pausa funktionen

1. Tryck på  $\triangleright/\square$  eller öppna luckan.
  - ✓ Enheten slår av funktionen.
  - ✓  $\triangleright/\square$  blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
  - ✓  $\triangleright/\square$  tänds.

## 9.4 Slå av ugnsfunktionen


Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

# 10 Grill

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

## 10.1 Ställa in grillen

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Ställ in grillläget med vredet.
  - ✓ Du får upp grillläget på displayen.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Slå på funktionen med  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Enheten värmer upp. Det är normalt med mindre temperaturvariationer efter uppvärmningen.
  - ✓ Temperaturindikeringen lyser helt.

**Notera:** Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.

### Grilllägen

Du kan välja följande grilllägen.

Grillläge	Mat
1 (svag)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Höga gratänger</li> <li>■ Suffléer</li> </ul>
2 (medel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Platta gratänger</li> <li>■ Fisk</li> </ul>
3 (kraftig)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grillkorv</li> <li>■ Rostat bröd</li> </ul>

## 10.2 Ställa in tillagningstid

1. Ställ in en ugnsfunktion.

2. Tryck på  $\odot$  tills  $\rightarrow$  blir framlyft.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Enheten värmer upp.
  - ✓  $\triangleright/\square$  tänds.
  - ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.

## 10.3 Ändra grillläge

Har du valt grillfunktion eller redan slagit på funktionen, så kan du ändra grillläge närsomhelst.

- ▶ Ändra grillläge med vredet.
- ✓ Tillagningstiden förblir oförändrad.

## 10.4 Pausa funktionen

1. Tryck på  $\triangleright/\square$  eller öppna luckan.
  - ✓ Enheten slår av funktionen.
  - ✓  $\triangleright/\square$  blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
  - ✓  $\triangleright/\square$  tänds.

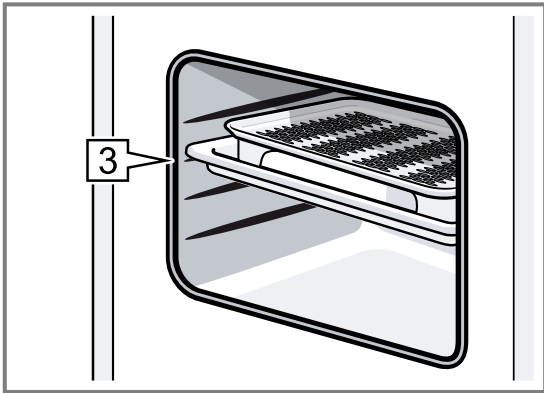
## 10.5 Slå av ugnsfunktionen

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

# 11 Ånga

Ångfunktionen går att använda separat eller i kombination med grill- och mikrofunktionerna. Ta ur gallret för optimal ångning. Sätt in glasformen på fals 3 och ställ ångbehållaren på glasformen.



**Notera:** Brummande ljud när du använder funktionen. Ljudet uppstår pga. pumpfunktionen. Det är ett normalt funktionsljud.

## 11.1 Ånglägen

Ångfunktionen har olika intensiteter. Välj ångläge med . Du får upp valt ångläge på displayen.

Ångläge	Mat
1 (låg)	Tinar grönsaker, kött, fisk och frukt.
2 (medel)	Tillagar desserter, fisk och korv.
3 (kraftig)	Tillagar grönsaker, fisk, tillbehör, saftar frukt samt blancherar.

## 11.2 Ställa in ångan

**Notera:** Har du inte använt enheten på ett tag, gör först en sköljning .

### **VARNING! – Skällningsrisk!**

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.

### **VARNING! – Risk för brännskador!**

Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

- Välj med funktionsvredet.
  - ✓ Enheten är klar att använda.
  - ✓ Maxångläge och tillagningstid 20 minuter är inställda som standardvärden.
  - ✓ Pilen blinkar vid .
- Ta ur och fyll vattentanken med rent vatten upp till MAX-markeringen och skjut in tanken helt i sitt utrymme.
  - "Fylla vattentanken", Sid. 163

- Tryck på tills du får det effektläge du vill ha.
  - ✓ Du får upp valt ångläge på displayen.
- Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet. Du kan även ställa in tillagningstiden först och ångläget sedan.
- Slå på funktionen med .
  - ✓ Pilen vid slocknar och symbolen utan pil lyser.
  - ✓ tänds.
  - ✓ Temperaturindikeringen lyser helt.
  - ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen. Innehållet i vattentanken räcker olika länge beroende på ångläget.

### Anmärkningar

- Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.
- Om vattentanken blir tom när funktionen är på, så avbryter funktionen och vattentanksymbolens pil blinkar. Fyll vattentanken med rent vatten upp till MAX-markeringen och fortsätt funktionen via fältet .
- Du kan ändra ångläge närsomhelst när funktionen är igång med .
- Torka ur droppränna och ugnsutrymme efter ångningen.
  - "Efter varje ångning", Sid. 164

## 11.3 Ångkombifunktion

Vissa ugnsfunktioner går att kombinera med ångfunktion. Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensiteter vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa.
- får en glänsande yta.
- blir saftig och mör inuti.
- får minimalt reducerad volym.

Ångkombifunktionen fungerar med följande funktioner:

- Mikro
- Varmluft
- Grill
- Varmluftsgrill

Undantag:

- Mikroeffektläge 1000 W
- Varmluft 40°C

### Ställa in ångkombifunktion


Slår på mikron tillsammans med ugnsfunktionen.

- Vrid funktionsvredet till en kompatibel ugnsfunktion.
  - ✓ Du får upp ett temperaturförslag på displayen.
- Ställ in det läge du vill ha med vredet.
- Tryck på tills du får upp det läge du vill ha på displayen.
  - ✓ Du får upp vattentanksymbolen på displayen.
- Fyll vattentanken.
- Slå på funktionen med .
  - ✓ Tillagningstiden räknar ned och funktionen går igång.
  - ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
  - ✓ tänds.
  - ✓ Enheten ger signal och slår av funktionen när tillagningstiden går ut.

**Anmärkningar**





- Är vattentanken tom, så fortsätter funktionen utan ångfunktion. Du får inte upp någon displayindikering.
- Öppnar du luckan, så påverkar du slutresultatet. Håll luckan stängd vid tillagning.

**Ändra ångläge**

- ▶ Tryck på  tills du får upp det läge du vill ha på displayen.

**Notera:** Trycker du flera gånger, så går effektlägena från högsta till lägsta. Ångfunktionen slår av efter lägsta läget. Trycker du igen, så slår du på ångfunktionen med början från högsta effektläget.

**11.4 Pausa funktionen**

1. Tryck på  eller öppna luckan.
  - ✓ Enheten slår av funktionen.
  - ✓  blinkar.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på .
  - ✓ Enheten fortsätter funktionen.
  - ✓  tänds.

**11.5 Slå av ugnsfunktionen**

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

**11.6 Fylla vattentanken**

Vattentanken sitter till höger bakom tankpanelen under luckan. Öppna tankpanelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (förpuffning). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken.
- ▶ Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

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

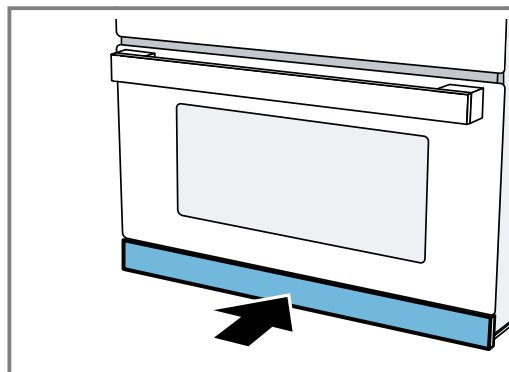
Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

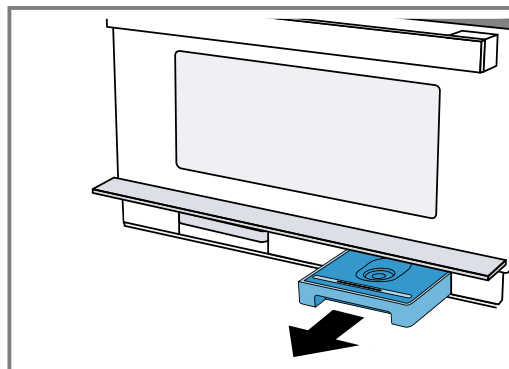
**Krav:** Vattenhårddheten är rätt inställd.

→ "Ställa in vattenhårddheten", Sid. 157

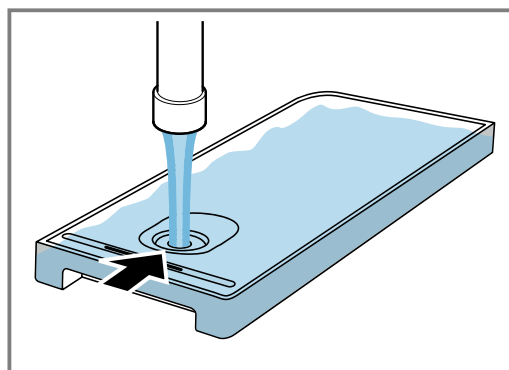
1. Tryck mitt på tankpanelen.



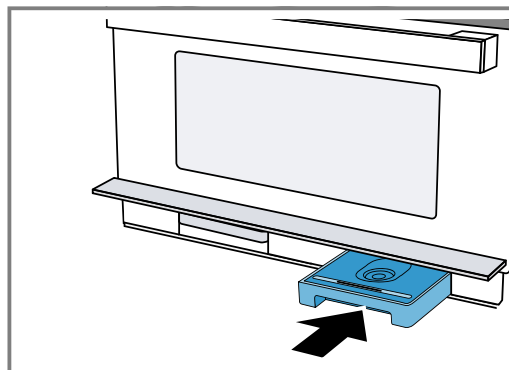
- ✓ Tankpanelen åker upp.
2. Dra ut vattentanken ur tankutrymmet.



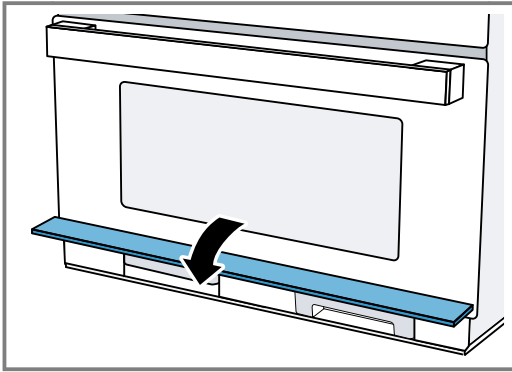
3. Fyll vattentanken med kallvatten upp till MAX-märkningen.



4. Skjut in vattentanken helt igen i tankutrymmet.



5. Stäng tankpanelen.



## 11.7 Fylla på vattentanken


### Anmärkningar

- Blir vattentanken tom när enheten är igång, så händer olika saker beroende på ugnsfunktion:
  - Ångfunktion: enheten avbryter funktionen. Du får upp en displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 30-40 minuter på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.
  - Ångning med mikring: enheten avbryter funktionen. En tankpåfyllning räcker ca 50 minuter.
  - Ånggrilla: enheten fortsätter funktionen med grillen. Ingen displayindikering. En tankpåfyllning räcker ca 3 timmar på högsta ångläget, avsevärt längre på lägre ånglägen.
- De angivna tiderna kan variera.

1. Öppna kontrollpanelen.
2. Ta ut vattentanken.
3. Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen.
4. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng kontrollpanelen.

## 11.8 Efter varje ångning

Det finns fukt kvar i ugnsutrymmet. Torka försiktigt ur dropprännan och ugnsutrymme.


Vi rekommenderar att du kör rengöringsfunktionen sköljning  efter varje ångning. Töm och torka sedan ur vattentank och uppsamlingsbehållare.


**Notera:** Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

### Skölja ur enheten

Du håller enheten ren genom att pumpa vatten igenom rörsystemet. Eheten tappar sedan av vattnet i uppsamlingsbehållaren.

**Notera:** Det finns upplösta kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren efter sköljningen. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp programtiden på displayen. Du kan inte ändra tiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken och töm ur ev. restvatten.
6. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll på med rent vatten.
7. Skjut in vattentanken helt.

8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på .
- ✓ Eheten pumpar vattnet igenom rören.
- ✓ Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Eheten ger signal när tiden går ut.
10. Töm uppsamlingsbehållaren.

### Töm vattentanken

#### **WARNING! – Risk för brännskador!**

Vattentanken kan bli varm vid användning.

- ▶ Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning.
- ▶ Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

#### **OBS!**

Maskindiskning av vattentanken ger skador.

- ▶ Maskindiska inte vattentanken.
- ▶ Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

1. Tryck mitt på tankpanelen.
- ✓ Tankpanelen fälls upp.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt vattentanken torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Skjut in vattentanken helt.
10. Stäng och tryck till mitt på tankpanelen.
- ✓ Tankpanelen låser.


### Torka ur dropprännan

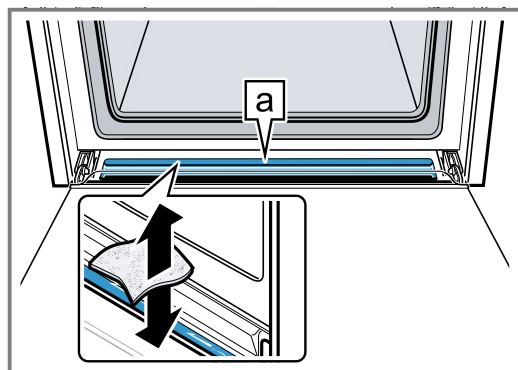
#### **WARNING! – Risk för brännskador!**


Spisen blir het när den används.

- ▶ Låt spisen innan du rengör den.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur uppsamlingsbehållare och vattentank.
4. **Notera:**  
Dropprännan  sitter under ugnsutrymmet.







Sug upp vattnet i dropprännan  med disktrasa och torka ur försiktigt.

### Värma upp och torka ugnen

Torka ugnsutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmutts direkt från ugnsutrymmet.

3. Torka upp fukten på ugsnbotten.
4. Välj  med funktionsvredet.
5. Tryck två gånger på .
- ✓  är markerad på displayen.
6. Ställ in en tillagningstid på 15 minuter med vredet.
7. Slå på funktionen med /□.
- ✓ Torkfunktionen går igång och slår av efter 15 minuter.
8. Öppna luckan 1 till 2 minuter, så att vattenångan går ur.

### Torka ur ugnen för hand

Torka ugsnutrymmet efter varje funktionsslut, så att fukten försvinner.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts från ugsnutrymmet.
3. Torka ur ugsnutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen en timme, så att ugsnutrymmet torkar ur ordentligt.

## 12 Programautomatik

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

### 12.1 Anvisning till maträttsinställningarna

Följ anvisningarna, så får du optimalt slutresultat.

- Använd bara fräscha livsmedel.

- Använd bara kylskåpskallt kött.
- Ta frysmaten direkt ur frysen.
- Ta ut maten ur förpackningen och väg den. Går det inte att ange exakt vikt på enheten, runda av vikten upp- eller nedåt.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Använd bara elfasta former som går att mikra, t.ex. glas- eller keramikformer.

### 12.2 Maträttsöversikt

Enheten ber dig att ange vikten. Vikterna går bara att ställa in i avsett viktintervall.

#### Upptining

**Tips!** Fäst programdekalen på enheten. Då kommer du åt programmen snabbt och smidigt.

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
PD1	Nöt-, lamm- eller fläskfärs <sup>1,2</sup>	plan, öppen form	0	0,10 - 1,20	Ta bort redan tinat kött när du vänder.
PD2	Fiskfilé <sup>1,2</sup>	plan, öppen form	0	0,10 - 1,00	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös
PD3	Kycklingdelar med ben <sup>1,2</sup>	plan, öppen form	0	0,15 - 1,20	Lägg kycklingdelarna med skinnsidan ned.
PD4	Brödskivor <sup>1,2</sup>	plan, öppen form	0	0,10 - 0,50	Vetebröd, mörkt bröd, fullkornsbröd; tina inte mer bröd än vad som går åt. Brödet håller sig inte färskt annars. Dela på brödskivorna, om det går.

<sup>1</sup> Följ signalen som anger när du ska vända.

<sup>2</sup> Använd mikrotålig form.

## Fågel, kött, fisk

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>P05</i>	Kycklingdelar, färska <sup>1,2</sup>	Galler + glasform	3 + 2	0,15 - 1,00	Kycklinglår, kycklinghalvor Lägg kycklingdelarna med skinnsidan ned.
<i>P06</i>	Rostbiff, blodig	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Rostbiff, rosa	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Rostbiff, genomstekt	Glasform	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Lammfiol med ben, rosa	Glasform	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Lammfiol med ben, genomstekt	Glasform	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Fisk, hel, färsk <sup>3</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 1,20	Droppta citronsaft på insidan.
<i>P12</i>	Fiskfilé, färsk <sup>3</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Fiskfilé, frusen <sup>3</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	Använd jämntjocka fiskfiléer.
<i>P14</i>	Gryta med färska ingredienser <sup>4,2</sup>	Form med lock	0	0,20 - 2,00	Använd lika delar kött, grönsaker och fond och ange totalvikten.

<sup>1</sup> Följ signalen som anger när du ska vända.

<sup>2</sup> Använd mikrotålig form.

<sup>3</sup> Fyll vattentanken.

<sup>4</sup> Följ signalen som anger när du ska röra om.

## Grönsaker, tillbehör

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
<i>P15</i>	Broccoli, färsk <sup>1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Ärtor, frysta <sup>1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Morotsslantar, färska <sup>1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 0,75	Ju tjockare skivor, desto fastare konsistens. Ange högre vikt om du vill ha maten helt genomstekt. Det ger längre programtid.
<i>P18</i>	Grön sparris, färsk <sup>1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,10 - 0,70	Lägg dem inte på varandra.
<i>P19</i>	Ägg, löskokta <sup>1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	2 - 10 st.	Hönsägg, kylda

<sup>1</sup> Fyll vattentanken.

<sup>2</sup> Följ signalen som anger när du ska röra om.

<sup>3</sup> Använd mikrotålig form.

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
P20	Ris <sup>2, 3</sup>	hög form med lock	0	0,10 - 0,50	Använd bara långkornigt ris Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt 2-3 delar vatten till en del ris. Låt riset vila 5 - 10 minuter efter programslutet.
P21	Bakpotatis	Galler	2	0,20 - 1,50	Medelstor potatis, ca 250 g. Tvätta och torka av potatisen. Picka skalen ordentligt med gaffel.
P22	Kokt potatis <sup>3, 1</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,20 - 0,50	Skala och tärna potatisen. Ju större bitar, desto fastare konsistens.
P23	Fruktkompott <sup>3, 1, 2</sup>	Ångbehållera + glasform	3	0,30 - 0,80	Tillsätt lite socker och kanel till frukten. Tillsätt inte hallon och jordgubbar förrän vid omrörningssignalen när du gör fruktkompott.

<sup>1</sup> Fyll vattentanken.

<sup>2</sup> Följ signalen som anger när du ska röra om.


<sup>3</sup> Använd mikrotålig form.




### Convenience

Nr	Mat	Tillbehör	Fals	Viktintervall i kg	Anvisningar
P24	Pommes frites, frysta <sup>1</sup>	Glasform	2	0,20 - 0,80	Lägg dem inte på varandra.
P25	Kroketter, frysta <sup>1</sup>	Glasform	2	0,25 - 0,80	Lägg dem inte på varandra.
P26	Pizza, förgräddad, kyld	Galler	2	0,10 - 0,60	Pizza med tunn botten
P27	Pizza, förgräddad, fryst	Galler	1	0,10 - 0,50	Pizza med tunn botten, pizzabaguette
P28	Makaronilåda, förkokt och kyld	Form i glasform	2	0,30 - 1,00	Lasagne, canelloni eller makaronilåda med kokt pasta
P29	Värma på tallriksrätt, kyld	plan form i glasform	3	0,20 - 0,50	
P30	Värma på tallriksrätt, fryst	plan form i glasform	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Följ signalen som anger när du ska vända.

### 12.3 Ställa in maträtten

- Vrid funktionsvredet till .
- ✓ Du får upp första maträttsnumret och ett viktförslag på displayen.
- Ställ in den maträtt du vill ha med vredet.

- Tryck på °C/.
- ✓ Viktinställningen är framlyft på displayen.
- Ange vikten med vredet.  
Du kan hoppa mellan maträtt och vikt med  och °C/ före start.
- ✓ Enheten ställer automatiskt in rätt tillagningstid.

**5.** Tryck på ▷/□.

Du kan inte ändra maträtt och vikt efter start. Du kan få upp inställd vikt med °C/🍴.

- ✓ Enheten slår på funktionen.
- ✓ ▷/□ tänds.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger ljudsignal när tillagningstiden går ut.

**6.** Vrid funktionsvredet till nolläge.

**Notera:** Du kan hoppa mellan programmen och vikten med P och °C/🍴 före start.

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start. Kontrollera inställd vikt med °C/🍴.

**12.4 Ändra maträtt**

1. Tryck 4 sekunder på ▷/□ eller öppna luckan.
- ✓ Maträtten blir återställd.
2. Välj ny maträtt.

**12.5 Pausa funktionen**

Du kan pausa funktionen närsomhelst.

1. Tryck på ▷/□ eller öppna luckan.
- ✓ Ugnsfunktionen pausar.
- ✓ ▷/□ blinkar.
2. Stäng luckan och tryck på ▷/□ för att fortsätta funktionen.
- ✓ Funktionen fortsätter.
- ✓ ▷/□ tänds.

**12.6 Slå av ugnsfunktionen**

Du kan slå av funktionen närsomhelst.

- ▶ Vrid funktionsvredet till nolläge. Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- ✓ Enheten slår av pågående funktioner.

## 13 Tidsfunktioner

Enheten har tidsfunktioner som du kan styra funktionens tillagningstid och timer med.

**13.1 Översikt över tidsfunktionerna**

Enheten har olika tidsfunktioner. Få upp menyn med ☰ och hoppa mellan de olika funktionerna. Symbolerna för tillgängliga funktioner lyser på displayen, vald funktion är framlyft.

Tidsfunktion	Användning
Timer 🕒	Timern går att ställa in oberoende av funktion. Den påverkar inte enheten. Enheten ger signal när timertiden går ut
Tillagningstid  →	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut. Du får inte upp tillagningstiden med ☹ förrän du ställt in ugnsfunktion. Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.
Klockan 🕒	Är inga andra funktioner framlyfta, så kommer klockan upp på displayen till enheten.

**Notera:** Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ☹. Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna → Sid. 169.

**13.2 Kolla tidsfunktionerna**

**Krav:** Om flera tidsfunktioner är inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Tillagningsstiden räknar ned på displayen. Timer och tillagningstid fungerar när funktionen är på. Timer och klocka fungerar i standby.

- ▶ Tryck på ☹ tills ☹, eller |→| blir framlyfta.
- ✓ Du får upp resp. värde på displayen.

**13.3 Ställa timern**

1. Tryck på ☹.
- ✓ 🕒 och tidssymbolerna lyser på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.

- ✓ Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.
- ✓ Timern går igång.
- ✓ 🕒 lyser på displayen och timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.
- ✓ Enheten ger signal när timertiden går ut Du får upp --:-- på displayen.
- 3. Du kan slå av timern med något av fälten.

**13.4 Ändra timern**

- ▶ Ställ om timertiden med vredet.
- ✓ Du får upp inställd timertid på enheten inom några sekunder.

**13.5 Radera timern**

- ▶ Ställ timertiden på --:-- med vredet.
- ✓ Timern slår av.

**13.6 Ställa in tillagningstid**

1. Tryck två gånger på ☹.
- ✓ Du får upp --:-- på displayen och tidssymbolerna lyser.
2. Ställ in en tillagningstid med vredet.
3. Tryck på ▷/□.
- ✓ Enheten slår på funktionen.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen och ▷/□ lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.
- ✓ Enheten ger signal när tillagningstiden går ut Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp --:-- på displayen.
4. Slå av signalen med ☹.
5. Vill du slå av enheten, vrid funktionsvredet till nolläge.

**13.7 Ändra tillagningstiden**

- ▶ Ändra tillagningstiden med vredet.
- ✓ Du får upp den ändrade tillagningstiden på displayen inom några sekunder.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.



## 13.8 Radera tillagningstiden

**Notera:** Du måste sedan trycka på ☹ för att ändra tillagningstiden vid inställd timerfunktion.

- ▶ Sätt tillagningstiden till --:-- med vredet.
- ✓ Enheten övertar ändringen inom några sekunder.

## 13.9 Ställa klockan

Klockan är framlyft vid första användningen. 12:00 blinkar på displayen och ☹ lyser.

1. Ställ klockan med vredet.
  2. Tryck på ☹.
- ✓ Du har ställt klockan.

## 13.10 Ställa om klockan

**Krav:** Enheten är av.

1. Tryck två gånger på ☹.
- ✓ Du får upp ☹ och klockan på displayen.
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på ☹.
- ✓ Du har ställt klockan.

**Notera:** Trycker du inte på ☹ efter att du ställt klockan, så övertar enheten inställningen automatiskt inom några sekunder.

Har du ändrat vredläge vid inställningarna, så kan du inte använda enheten förrän du vridit funktionsvredet till nollläget.

Om du vill sänka enhetens standbyförbrukning kan du dölja klockan.

# 14 Barnspärr

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

## 14.1 Slå på barnspärren

**Krav:** Enheten är av.

- ▶ Tryck på »|||» i ca 4 sekunder.
- ✓ Kontrollerna spärras.
- ✓ Du får upp »» på displayen.

**Notera:** Har du ställt in en timertid ⏰, så fortsätter den att gå. Du kan inte ändra timertid när barnspärren är på.

Du kan slå av ljudsignalerna genom att trycka till på något av fälten.

## 14.2 Slå av barnspärren

- ▶ Tryck på »|||» i ca 4 sekunder.
- ✓ Spärren av kontrollerna slår av.

# 15 Grundinställningar

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

## 15.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
c01	Signaltid	1 = kort = 10 sekunder 2 = medel = 30 sekunder <sup>1</sup> 3 = lång = 2 minuter	Ställer in signaltiden när tillagnings- eller timertid går ut.
c02	Knappljud	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Slå på eller av knappljudet.
c03	Displayljusstyrka	1 = låg 2 = medel <sup>1</sup> 3 = hög	Ställ in displayljusstyrkan.
c04	Tidvisning	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Visa klockan på displayen
c05	Ugnsbelysning	0 = av 1 = på <sup>1</sup>	Slår på eller av ugnsbelysningen.
c06	Vattenhårdhet	0 = avhärdat 1 = mjukt 2 = medel 3 = hårt 4 = jättehårt <sup>1</sup>	Ställ in vattenhårdheten → Sid. 157.

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
c07	Fabriksinställning	0 = av <sup>1</sup> I = på	Återställa ändrade inställningar till fabriksinställningarna.
c08	Demoläge	0 = av <sup>1</sup> I = på	Slår på eller av demoläget. <b>Notera:</b> Demoläget går bara att få upp inom de första 5 minuterna efter anslutning.

<sup>1</sup> Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

## 15.2 Ändra grundinställningar

**Krav:** Enheten är av.

- Håll ☹ intryckt några sekunder.
- ✓ Du får upp första grundinställningen på displayen.
- Justera grundinställningen med vredet.
- Tryck på ☹.
- ✓ Du får upp nästa grundinställning på displayen.
- Välj de grundinställningar du vill ha med ☹ och ändra värdena.

- Tryck på ☹ i några sekunder för att spara ändringarna.

**Notera:** Ändrade grundinställningar ligger kvar även efter strömavbrott.

## 15.3 Avbryta ändra grundinställningar

- ▶ Vrid på funktionsvredet.
- ✓ Enheten slänger ändringarna utan att spara.

# 16 Rengöring och skötsel

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

## 16.1 Skötseltips för enheten

Följ skötseltipsen så bibehåller du enhetens funktion långsiktigt.

Åtgärd	Fördel
Håll enheten ren och ta bort smutsen direkt. Rengör ugnsutrymmet efter varje användning.	Smutsen sätter sig inte och blir fastbränd.
Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt.	Undvik korrosion.
Använd glasform när du gräddar väldigt kladdiga kakor.	Ugnsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.
Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.	Ugnsutrymmet blir inte så nedsmutsat då.
Använd helst varmluft.	Det ger mindre smuts

## 16.2 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

### ⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Risk för stötar om fukt tränger in.

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

### **OBS!**

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- ▶ Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- ▶ Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.

- ▶ Använd inte specialmedel för varmarengöring.
- ▶ Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Nya disktrasor innehåller produktionsrester.

- ▶ Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

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

## 16.3 Rengöra enheten

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

### ⚠ **WARNING! – Risk för brännskador!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

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

### ⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

### ⚠ **WARNING! – Risk för personskador!**

Repat luckglas kan spricka.

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

- Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 170

- Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytorna.

- Om inget annat anges:

- Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
- Torka torrt med mjuk trasa.

## 16.4 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. 170*
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.

**Notera:** 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.

## 16.5 Rengöra kontrollerna

### OBS!

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- ▶ Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

## 16.6 Rengöra luckglasen

### OBS!

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.

- ▶ Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
2. Rengör luckglasen med fuktad disktrasa och fönsterputs.

**Notera:** Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.

3. Torka torrt med mjuk trasa.

## 16.7 Rengöra luckhandtaget

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
2. Rengör luckhandtaget med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.

**Notera:** Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.

3. Torka torrt med mjuk trasa.

## 16.8 Rengöra lucktätningen

### OBS!

Felaktig rengöring kan skada lucktätningen.

- ▶ Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
- ▶ Använd inga skurande rengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
2. Rengör lucktätningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

## 16.9 Rengöra rostfria ytor

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.
4. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring.

## 16.10 Rengöra ugnsutrymmet

### OBS!

Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Använd inte ugnsrengöringspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
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.

## 16.11 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 170*
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.

## 16.12 Rengöra självrengörande ytor

Bakre ugnsväggen har en självrengörande, katalytisk beläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på. Så den här delen behöver inte rengöras.

### OBS!

Ugnsrengöring på de självrengörande ytorna skadar ytorna.

- ▶ Använd inte ugnsrengöring på självrengörande ytor.  
Om det hamnar ugnsrengöring på ytorna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

**Krav:** Ugnen har svalnat.

- ▶ Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp.

**Notera:** Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

## 16.13 Rengöra uppsamlingsbehållaren

### OBS!

Värmen kan skada uppsamlingsbehållaren.

- ▶ Torka inte uppsamlingsbehållaren i het ugn.
- ▶ Maskindiska inte uppsamlingsbehållaren.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 170
2. Rengör uppsamlingsbehållaren med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
3. Skölj ur ordentligt med rent vatten.
4. Torka torrt med mjuk trasa.
5. Låt uppsamlingsbehållaren torka med öppet lock.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.

## 16.14 Rengöra vattentanken

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 170

2. Rengör vattentanken med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
3. Skölj ur ordentligt med rent vatten.
4. Torka torrt med mjuk trasa.
5. Låt vattentanken torka med öppet lock.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.

## 16.15 Rengöra tankutrymmet

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 170
2. Torka torrt tankutrymmet efter varje användning.


## 16.16 Rengöra ångutsläppet i ugnen

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 170
2. Rengör ugnens ångutsläpp med varmt vatten, diskmedel och disksvamp eller mjuk diskborste.

# 17 Rengöringsfunktionen

Använd rengöringsfunktionen för att rengöra enheten.

## 17.1 Avkalkning

Kalka av enheten regelbundet, för att den ska fungera. Hur ofta du måste kalka av beror på vattenhårdheten samt hur många gånger du använt ångfunktionerna. Enheten indikerar över  på displayen när du har 5 eller färre antal ångfunktioner kvar att köra. Kalkar du inte av, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna. Totalt tar avkalkningen ca 32 minuter. Avkalkningen består av två automatiska moment.

- Avkalkningen tar ca 31 minuter
- Sköljningen efter avkalkning tar ca 1 minut

Avkalkningen måste gå klar av hygienskäl. Avbryter du avkalkningen, så kan du inte längre ställa in ångfunktionerna. Kör sköljning, så är enheten klar att använda.

### Slå på avkalkningen

Det tar ca 31 minuter att kalka av enheten.


### OBS!





Avkalkningsmedel som inte är rekommenderade kan skada enheten.

- ▶ Använd bara det avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- ▶ Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp avkalkningstiden på displayen. Du kan inte ändra tiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken.
6. Blanda vatten och avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
  - Blanda 2,5 dl vatten och 0,5 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning eller lös upp en avkalkningstablett (18 g) i 5 minuter i 2,5 dl vatten.

7. Häll avkalkningslösningen i vattentanken och skjut in den helt.
8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på / 
  - ✓ Enheten blir avkalkad.
  - ✓ Återstående tid räknar ned på displayen.
  - ✓ Enheten ger signal när avkalkningen är klar. Enheten pausar.
10. Öppna tankpanelen.
11. Ta ur, töm och skjut in uppsamlingsbehållaren.
12. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på rent vatten och sätt i den igen.
13. Stäng tankpanelen.
14. Tryck på / 
  - ✓ Enheten sköljer automatiskt två gånger. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

**Notera:** Följ avkalkningsmedlets blandningsförhållande. Flytande avkalkningsmedel (best.nr 00311680): blandningsförhållande 1:5, blanda 0,5 dl avkalkning med 2,5 dl vatten.

Avkalkningstabletter (best.nr 00312002): lös upp en avkalkningstablett à 36 g i 5 minuter i 5 dl vatten.


## 17.2 Sköljning

Kalka av och skölj ur enheten om du inte använt ångfunktionen på ett tag.

Du håller enheten ren genom att pumpa vatten igenom rörsystemet. Enheten tappar sedan av vattnet i uppsamlingsbehållaren.

**Notera:** Det finns upplösta kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren efter sköljningen. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen.

### Kör sköljningen

1. Välj  med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp programtiden på displayen. Du kan inte ändra programtiden.
2. Öppna tankpanelen.
3. Ta ur och töm uppsamlingsbehållaren.
4. Skjut in den tomma uppsamlingsbehållaren helt.
5. Ta ut vattentanken och töm ur ev. restvatten.
6. Skölj ur vattentanken ordentligt och fyll på med rent vatten.

7. Skjut in vattentanken helt.
8. Stäng tankpanelen.
9. Tryck på ▷/□.

- ✓ Vattnet blir pumpat igenom rören.
- ✓ Tiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.

## 18 Avhjälpning av fel

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

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.





- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

### **WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer 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.

### 18.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	<p>Kontakten sitter inte i.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anslut apparaten till elnätet.</li> </ul> <p>Säkringen har gått i proppskåpet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen.</li> </ul> <p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.</li> </ul> <p>Funktionsfel</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.</li> <li>2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder.</li> <li>✓ Om felet var en engångsföreteelse, så slocknar felindikeringen.</li> <li>3. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → "Kundtjänst", Sid. 175</li> </ol> <p>Luckan är inte ordentligt stängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.</li> </ul>
Enheten går inte att ställa in,  lyser på displayen.	<p>Barnspärren är på.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på  tills  slocknar.</li> </ul>
Ugnsbelysningen fungerar inte.	<p>LED-lampan är trasig.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ring service om du får felet igen.</li> </ul>
12:00 blinkar på displayen och  lyser.	<p>Strömförsörjningen har fallit bort.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ställ om klockan. → "Ställa klockan", Sid. 169</li> </ul>
Enheten är inte igång. Det finns en tillagningstid på displayen.	<p>Du har inte tryckt på ▷/□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på ▷/□.</li> </ul>
Mikron fungerar inte.	<p>Luckan är inte ordentligt stängd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan.</li> </ul> <p>Du har inte tryckt på ▷/□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tryck på ▷/□.</li> </ul>
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	<p>För låg mikroeffekt inställd</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ställ in högre mikroeffekt. → Sid. 160</li> </ul> <p>Du har satt in mer mat i enheten än du brukar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ställ in en längre tillagningstid. Dubbel mängd kräver dubbla tiden.</li> </ul>

Fel	Orsak och felsökning
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	Maten är kallare än vanligt. ▶ Vänd eller rör om maten då och då.
Mikron slår av.	Fel på enheten. ▶ Ring service om du får felet igen.
Enheter värmer inte upp, kolonet blinkar på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna. <b>1.</b> Gör enheten strömlös genom att slå av säkringen i proppskåpet. <b>2.</b> Slå av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna → <i>Sid. 169</i> .
Symbolerna för vattentank och uppsamlingsbehållare blinkar konstant.	Tekniskt problem <b>1.</b> Se till så att vattentank och uppsamlingsbehållare är helt inskjutna i resp. tankutrymme. <b>2.</b> Fortsätter symbolerna att blinka konstant, ring service. <b>Notera:</b> Du kan fortfarande använda enheten förutom ångfunktionerna.
Den varma luften eller ångan evakuerar via luckan.	Inget fel. Enhets kylfläkt är igång. ▶ Kräver ingen åtgärd. Fläkten fortsätter även att gå ett tag efter användning. Fläkten skyddar enheten mot överhettning.
Kylfläkten fortsätter att gå efter användning.	Enhets kylfläkt kräver kylning efter användning. ▶ Kräver ingen åtgärd. Fläkten fortsätter även att gå ett tag efter användning. Fläkten skyddar enheten mot överhettning.
Kylfläkten är igång när luckan är öppen.	Enhets kylfläkt kräver kylning vid och efter användning. ▶ Kräver ingen åtgärd. Alla kokfunktioner stoppar vid lucköppning.
Ångan syns inte när du använder varmluft och grillkombinationer.	Ångan syns inte vid alla temperaturintervall. Ju hetare ånga, desto svårare är det att se den. ▶ Kräver ingen åtgärd.
Uppsamlingsbehållaren är tom efter ångning.	Vid normal ång- och kombifunktion samlas kondensvattnet från glasplattan på botten och den gråa dropprännan upp i bottenplattan. Det hamnar inte i uppsamlingsbehållaren. ▶ Kräver ingen åtgärd. Uppsamlingsbehållaren är bara avsedd för sköljning och avkalkning, inte för normal ång- och kombifunktion.
Vita kalkpartiklar i uppsamlingsbehållaren.	Det lossnar fina kalkpartiklar från ånggeneratoren vid sköljning och avkalkning. <b>1.</b> Kontrollera inställningen av vattnets hårdhet. <b>2.</b> Kalka av med angivna intervall. ▶ Avkalka apparaten enligt beskrivningen i bruksanvisningen till apparaten.
Låg vattenförbrukning med kombifunktionen. Framförallt med kombifunktioner som har 3 funktioner.	Vid kombiångning kan det delvis gå mindre ånga, framförallt med kombifunktioner som har 3 funktioner. Då går det bara åt lite vatten från färskvattentanken. ▶ Kräver ingen åtgärd.

## 18.2 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp indikering E0532 på displayen	Smuts på kontrollerna ger konstant aktiverat pekfält. <b>1.</b> Slå av enheten. <b>2.</b> Rengör kontrollerna. <b>3.</b> Slå på enheten igen. ▶ Ring service om du får felet igen direkt efter att du slagit på.
Du får upp indikering E5005 på displayen	Du har slagit på ångfunktionen flera gånger med tom vattentank. ▶ Se till så att vattentanken är fylld med kallvatten och helt inskjuten i tankutrymmet innan du använder enheten igen. ▶ Ring service om du får felet igen.

## 19 Avfallshantering

### 19.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- ▶ Omhändertagandet är miljövänligt. Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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

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

## 20 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

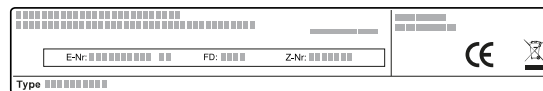
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass D. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

### 20.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

## 21 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

### 21.1 Gör helst så här

Här får du steg-för-steg reda på hur du helst ska göra för att använda inställningsrekommendationerna. Du får uppgifter om massor med mat med information och tips på hur använder och ställer in enheten manuellt på bästa sätt.

**Notera:** Enheten har programmerade inställningar för ett urval maträtter. Vill du att enheten guidar dig, så använder du programautomatik.

→ "Programautomatik", Sid. 165

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
2. Välj en maträtt i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form. Använd de formar och tillbehör som inställningsrekommendationerna anger. Använd formar och tillbehör som är lämpliga för tillagningssättet.  
→ "Formar och tillbehör som går att mikra", Sid. 159 Använd enhetens originaltillbehör. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna.
4. **Tips!** Vill du tillaga mängder som avviker från tabellerna, ställ in ungefär dubbla tillagningstiden för dubbel mängd. Inställningsvärdena gäller för mat som du ställer in i kall ugn.

Vissa rätter kräver förvärmning som tabellen anger. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen. Ytterligare information finns bland tipsen i anslutning till inställningstabellerna.

Ställ in den längst angivna tiden vid mikring och kontrollera maten vid den kortaste tiden.

Se till så att vattentanken är fylld innan du använder ångfunktioner.

Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.

Temperaturerna och tiderna i tabellerna beror på livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskap. Det är därför det finns angivna inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

5. Sätt in maten i ugnen på resp. fals.

**6. ⚠️ VARNING! – Skållningsrisk!**

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

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

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

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

Slå av enheten när maten är klar.

**21.2 Allmänna tillagningsanvisningar**

Följ anvisningarna vid all matlagning.

**Kondensbildning**

Det kan bildas mycket vattenånga när du ugnstillagar livsmedel.

Eftersom enheten är väldigt energieffektiv, så tränger bara lite värme ut vid användning. De stora temperaturskillnaderna mellan ugnsutrymme och enhetens yttre delar kan ge kondens på lucka, kontroller och intilliggande stomfronter. Kondensbildning är ett normalt, fysiskt fenomen.

Du minskar kondensbildningen genom att förvärma enheten och öppna luckan försiktigt.

Tillagning med ångfunktion eller ångning ger mycket vattenånga i ugnsutrymmet. Torka ur ugnsutrymmet när enheten svalnat.

**Bakformar**

Vi rekommenderar mörka metallbakformar för optimalt slutresultat.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddat.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformar och kontrollera om de tål ångning och mikring. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

**Bakplåtspapper**

Använd bara bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp till bakplåtspapperet så att det passar.

**⚠️ VARNING! – Brandrisk!**

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspapperet kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- ▶ Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspapperet med en stekgryta eller form.

**21.3 Tips för akrylarmidsnål tillagning**

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

Maträtt	Tips
Allmän	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>▪ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>▪ Använd stor, tjock mat. Den innehåller mindre akrylamid.</li> </ul>
Bakverk och småkakor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ställ in varmluft med temperaturen på max. 180°C.</li> <li>▪ Pensla bakverk och småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.</li> </ul>
Pommes frites i ugnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bred ut den jämnt fördelad i ett lager på plåten.</li> <li>▪ Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.</li> </ul>

**21.4 Tips för att tina och värma upp**

Följ tipsen för att tina och värma upp med mikron med bra slutresultat.

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rör om maten då och då.</li> <li>▪ Ställ in lägre mikroeffekt och längre tillagningstid.</li> </ul>
Fågel och kött ska inte vara tillagade utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ställ in lägre mikroeffekt.</li> <li>▪ Tinar du stora mängder, vänd flera gånger.</li> </ul>
Maten ska inte bli torr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ställ in lägre mikroeffekt.</li> <li>▪ Ställ in kortare tillagningstid.</li> <li>▪ Täck över maten.</li> <li>▪ Tillsätt mer vätska.</li> </ul>











## 21.5 Tips för att tina och värma upp med mikron

Här finns tips om något går snett vid upptining eller uppvärmning med mikron.

Kontakt	Tips
Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Förläng eller korta tillagningstiden. Tumregel: dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid, halv mängd = nästan hälften så lång tid
Maten blev för torr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Korta tillagningstiden. Eller:</li> <li>▪ Välj lägre mikroeffekt.</li> <li>▪ Täck maten och tillsätt mer vätska.</li> </ul>
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Förläng tillagningstiden.
Maten är bränd i kanten men inte klar i mitten när tillagningstiden går ut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rör om maten då och då.</li> <li>▪ Ställ in lägre effekt och längre tillagningstid nästa gång.</li> </ul>
Fågel och kött är kokta utvändigt men otinade i mitten efter upptining.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj lägre mikroeffekt nästa gång.</li> <li>▪ Tinar du stora mängder, vänd flera gånger.</li> </ul>

## Inställningsrekommendationer för att tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Helt kött, med ben och benfritt, 0,8 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Helt kött, med ben och benfritt, 1,0 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Helt kött, med ben och benfritt, 1,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Kött i bitar eller skivor, 200 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Kött i bitar eller skivor, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Kött i bitar eller skivor, 0,8 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Blandfärs, 200 g <sup>3</sup>	Öppen form	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Blandfärs, 500 g <sup>3</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>

<sup>1</sup> Vänd maten flera gånger.

<sup>2</sup> Dela på köttbitarna när du vänder.

<sup>3</sup> Frys in maten platt.

<sup>4</sup> Ta bort det redan tinade köttet.

<sup>5</sup> Dela på tinade delar när du vänder.

<sup>6</sup> Håll av upptiningsvätskan.

<sup>7</sup> Vänd maten var 20:e minut.

<sup>8</sup> Dela på de tinade delarna.

<sup>9</sup> Rör försiktigt om maten då och då.

<sup>10</sup> Ta bort förpackningen helt.

<sup>11</sup> Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.





















<sup>12</sup> Dela på kakbitarna.

## 21.6 Tina

Du kan tina frysmat med enheten.

### Tina mat

1. Lägg frysvaran i öppen form på ugnsbotten.  
Täck känsliga delar som t.ex. kycklingklubbor och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot enhetens väggar.
2. Slå på funktionen.  
Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.
3. **Notera:** Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
4. Vänd eller rör om maten en till två gånger då och då.  
Vänd stora bitar flera gånger.
5. Låt den tinade maten vila ca 10 till 60 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.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Blandfärs, 800 g <sup>3</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Fågel eller fågeldelar, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Fågel eller fågeldelar, 1200 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Anka, 2 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gås, 4,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor, 400 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Hel fisk, 300 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hel fisk, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Grönsaker, t.ex. ärtor, 300 g	Öppen form	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Grönsaker, t.ex. ärtor, 600 g	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Frukt, t.ex. hallon, 300 g	Öppen form	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Frukt, t.ex. hallon, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Tina smör, 125 g <sup>10</sup>	Öppen form	0		90	6-8
Tina smör, 250 g <sup>10</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Bröd, helt, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bröd, helt, 1,0 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,5 kg <sup>11,12</sup>	Öppen form	0		90	10-15
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka, 0,75 kg <sup>11,12</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,5 kg <sup>11</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake, 0,75 kg <sup>11</sup>	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Vänd maten flera gånger.<sup>2</sup> Dela på köttbitarna när du vänder.<sup>3</sup> Frys in maten platt.<sup>4</sup> Ta bort det redan tinade köttet.<sup>5</sup> Dela på tinade delar när du vänder.<sup>6</sup> Håll av upptiningsvätskan.<sup>7</sup> Vänd maten var 20:e minut.<sup>8</sup> Dela på de tinade delarna.<sup>9</sup> Rör försiktigt om maten då och då.<sup>10</sup> Ta bort förpackningen helt.<sup>11</sup> Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.<sup>12</sup> Dela på kakbitarna.

## 21.7 Värma på

Du kan värma upp mat med enheten.

### Värma på frysmat

#### **⚠ 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. Ta ut färdigmaten ur förpackningen och lägg den i en mikrotålig form.

2. Bred ut maten i formen.  
Platt mat blir klar snabbare än hög. Lägg inte livsmedlen på varandra.
3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie.
4. Ställ formen på ugnsbotten.
5. Slå på funktionen.
6. Vänd på eller rör om i maten 2-3 gånger.  
Ingredienserna i maten kan värma på olika.
7. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

### Inställningsrekommendationer för att värma upp frysmat

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Soppa, fryst, 400 g	Täckt form	0		600	8-15
Gryta, fryst, 0,5 kg	Täckt form	0		600	8-13
Gryta, fryst, 1,0 kg	Täckt form	0		600	20-25
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter, fryst, 300-400 g	Täckt form	0		600	11-15
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, fryst, 0,5 kg	Täckt form	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch, fryst, 1,0 kg	Täckt form	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni, frysta, 450 g	Täckt form	0		600	10-15
Tillbehör, t.ex. ris, pasta, fryst, 250 g <sup>2</sup>	Täckt form	0		600	2-5
Tillbehör, t.ex. ris, pasta, fryst, 0,5 kg <sup>2</sup>	Täckt form	0		600	8-10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, frysta, 300 g <sup>3</sup>	Täckt form	0		600	8-10
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter, frysta, 0,6 kg <sup>3</sup>	Täckt form	0		600	14-17
Stuvad spenat, frusen, 0,5 kg <sup>4</sup>	Täckt form	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Dela på köttbitarna när du rör om.

<sup>2</sup> Tillsätt lite vätska till maten.

<sup>3</sup> Täck formbotten med vatten.

<sup>4</sup> Tillaga maten utan tillsatt vatten.

<sup>5</sup> Rör om maten då och då.

### Värma upp mat

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

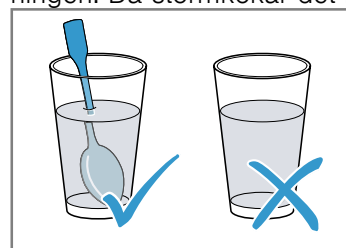
Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

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

#### **⚠ VARNING! – Skällningsrisk!**

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

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



**OBS!**

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasat.

- ▶ 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.  
Platt mat blir klar snabbare än hög. Lägg inte livsmedlen på varandra.

- 3. Täck maten med passande lock, tallrik eller särskild mikrofolie om tabellen anger det.
- 4. Ställ formen på ugnsbotten.  
Slår du på ångfunktionen, ställ formen i glasformen på fals 3 och fyll vattentanken.
- 5. Slå på funktionen.
- 6. Rör om eller vänd maten flera gånger då och då.  
Ingredienserna i maten kan värma på olika.
- 7. Kontrollera temperaturen.
- 8. Låt den värmda maten vila 2-5 minuter i rumstemperatur, så att den temperaturutjämnar.

**Inställningsrekommendationer för att värma upp**

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Barnmat, t.ex. små nappflaskor, 1,5 dl <sup>1</sup>	Öppen form	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Drycker, 2 dl <sup>4</sup>	Öppen form	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Drycker, 5 dl <sup>4</sup>	Öppen form	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Soppa, 2 koppar à 175 g	Öppen form	0		600	-	3-4
Soppa, 4 koppar à 175 g	Öppen form	0		600	-	6-8
Fisk- eller köttbitar i sås, 0,5 kg <sup>7</sup>	Täckt form	0		600	-	7-10
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter, 400 g	Öppen form	0	+	360	3	9-14
Gryta, 400 g	Täckt form	3		600	-	6-8
Gryta, 800 g	Täckt form	0		600	-	8-11
Grönsaker, 150 g	Öppen form	3	+	360	3	3-5
Grönsaker, 300 g	Öppen form	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Värma på barnmat utan napp eller lock.

<sup>2</sup> Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

<sup>3</sup> Kolla alltid temperaturen!

<sup>4</sup> Sätt en sked i glaset.

<sup>5</sup> Överhetta inte spritdrycker.

<sup>6</sup> Kontrollera maten då och då.

<sup>7</sup> Dela på köttskivorna.

**21.8 Kakor, småkakor och bröd**

Du kan baka kakor, småkakor och bröd med enheten. Täck degbunken med folie eller handduk vid jäsning, ställ den på ugnsbotten och ställ in varmluft 40°C.

**Tillagningsanvisningar för bakning med kombifunktion**

- Om du bakar med kombifunktionen, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Du kan använda vanliga metallformor vid bakning med kombifunktion.

**Tillagningsanvisningar för bakning med ångfunktion**

- Vissa maträtter blir frasigare med ångfunktion. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Tar vatten slut fortsätter tillagningen av maträtten på inställd ugnsfunktion utan ångfunktion.

**Tillagningsanvisningar för djupfryst**

- Ta ut maten helt ur förpackningen.
- Ta bort is från maten.  
Använd inte djupfryst som är isigt.
- Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen finns kvar även efter gräddningen.

**Tillagningsanvisningar för bröd och småfranskor****OBS!**

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Häll aldrig vatten i varm ugn.
- Slå på ångfunktion med varmluft.

- Inställningsvärdena för brödegår galler såväl för degar på plåt som i form.

### Inställningsrekommendationer för formkakor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Sockerkaka, fin, t.ex. sandkaka	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Nötkaka	Springform Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	1		160-170	-	35-45
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Fruktkaka eller cheesecake av mördeg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Fin fruktkaka på sockerkakssmet	Spring- eller sockerkaksform	1		170-190	90	30-45
Matpajer, t.ex. quiche eller lökpaj	Springform Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Låt kakan svalna omkring 20 minuter i ugnen.

### Inställningsrekommendationer för kakor på plåt

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Glasform	2		160-170	-	-	30-40
Vetebröd med saftig fyllning/garnering, t.ex. vetedeg med äppelsmulpaj	Glasform	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Vetelängd på 500 g mjöl	Glasform	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel med fruktfyllning, förgräddad, fryst	Glasform	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glasform	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, förgräddad, fryst	Galler	2		180-190	180	-	8-15
Pizzabaguette, förgräddad, fryst	Galler	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

### Inställningsrekommendationer för småkakor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Småkakor	Glasform	2		150-170	20-35
Maräng	Glasform	2		100	90-120
Makroner	Glasform	2		110	35-45
Smördegskakor	Glasform	2		170-180	35-45

## Inställningsrekommendationer för bröd och småfranskor

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Ångläge	Tillagningstid i min.
Bröd, 1 kg)	Glasform	1		1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 30-45
Bröd, 1,5 kg)	Formbrödsform	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Småfranska, t.ex. frallor	Glasform	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Rostat bröd, 12 skivor	Galler	3		-	3	-	3-6
Rostat bröd, 4 skivor	Galler	3		-	3	-	3-6
Varma smörgåsar, 2-4 skivor	Galler + Glasform	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Förvärm spisen.

### Baktips

Här finns tips om något går snett vid bakningen.

Kontakt	Tips
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om formen är ren utanpå.</li> <li>▪ Ställ formen på annan plats i ugnen.</li> <li>▪ Fortsätt gräddningen utan mikring och förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Om du vill se efter om bakverket är genomgräddat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stick in en tandpetare i bakverkets tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är bakverket klart.</li> </ul>
Bakverket faller ihop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anpassa till de angivna ingredienserna och receptanvisningarna.</li> <li>▪ Använd mindre vätska. Eller:</li> <li>▪ Sänk baktemperaturen 10°C och förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Bakverket är för högt i mitten och lägre runt kanten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smörj bara botten på springformen.</li> <li>▪ Lossa bakverket försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen</li> </ul>
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ge varje bakämne ca 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runt om.</li> </ul>
Bakverket är för ljust gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera fals och tillbehör.</li> <li>▪ Höj baktemperaturen. Eller:</li> <li>▪ Förläng gräddningstiden.</li> </ul>

Kontakt	Tips
Bakverket blir för mörkt i formen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Centrera bakformen.</li> </ul>
Bakverket är för mörkt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.</li> </ul>
Bakverket är ojämnt gräddat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen.</li> <li>▪ Klipp till bakplåtspapret.</li> <li>▪ Centrera bakformen.</li> <li>▪ Forma lika stora och tjocka bakverk.</li> </ul>
Kakan är inte färdigbak inuti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sänk baktemperaturen och förläng gräddningstiden.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska. På kakor med saftig fyllning: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Förgrädda botten.</li> <li>▪ Ströa botten med mandlar eller ströbröd.</li> <li>▪ Lägg fyllningen på botten.</li> </ul> </li> </ul>
Bakverket lossar inte när du stälper upp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen.</li> <li>▪ Lossa kakans kant försiktigt med kniv.</li> <li>▪ Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger.</li> <li>▪ Smörja och ströa formen nästa gång du bakar.</li> </ul>

## 21.9 Matpajer och gratänger

Du kan tillaga matpajer och gratänger med enheten.

### Tillagningsanvisningar för matpajer och gratänger

- När du gör gratänger beror tillagningstiden på formens storlek samt gratängens höjd. Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till matpajer och gratänger. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Använd de angivna falsarna.
- Låt matpajer och gratänger gå klart ytterligare 5 minuter på eftervärmningen i avstängd ugn.

### Inställningsrekommendationer för matpajer och gratänger

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Puddingar, söta, t.ex. cheesecake med frukt, 1,5 kg	Gratängform	0		130-150	180	25-35
Matpajer, tillagade ingredienser, t.ex. makaronilåda, 1 kg	Gratängform	0		180-190	600	12-17
Matpajer, råa ingredienser, t.ex. potatisgratäng, 1,1 kg	Gratängform	0		170-180	600	20-30

## 21.10 Fågel, kött och fisk

Du kan tillaga fågel, kött och fisk med enheten.

### Tillagningsanvisningar för formtillagning

#### **WARNING! – Risk för personskador!**

Ställer du het glasform på vått eller kallt underlag, så kan glaset spricka.

- ▶ Ställ heta glasformar på torrt underlag.
- Använd bara formar avsedda för användningsområdet. Använd helst glasformar. Kontrollera att formen får plats i ugnen.
- Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium är inte avsedda för mikring. Glansiga stekgrytor reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga vid konventionell användning. Fågel, kött och fisk tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd högre temperatur och längre tillagningstid vid konventionell tillagning.
- Följ formtillverkarens anvisningar.

#### Öppen form

- Använd helst en hög stekgryta när du tillagar fågel, kött och fisk.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Använd öppen form om du vill använda ångfunktionen.
- Om du inte har någon form som passar, använd glasformen.

#### Täckt form

- Se till så att locket passar bra och sluter tätt.
- Ställ formen på gallret.

### Tillagningsanvisningar för tillagning med kombifunktion

- Om du tillagar med kombifunktion, så går det att korta tillagningstiden avsevärt.
- Vid mikring beror tillagningstiden på totalvikten. Vill du tillaga annan än angiven mängd, så hjälper tumregeln: dubbel mängd kräver i stort sett dubbel tillagningstid.
- Använd eldfasta formar som går att mikra.
- Stekformar av metall eller keramik passar bara för tillagning utan mikrofunktion.

### Tillagningsanvisningar för tillagning med ångfunktion

- Vissa maträtter blir frasierade med ångfunktion. De får en frasierad och glansig yta och torkar inte ut så snabbt.
- Använd en öppen form.
- Använd eldfasta formar som är ångtåliga.
- Slå på ångfunktionen som inställningstabellen anger.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Tar vattentank slut fortsätter tillagningen av maträtten på inställd ugnsfunktion utan ångfunktion.

### Tillagningsanvisningar för ångning med ångbehållare

- Till skillnad mot ångfunktionen blir köttet skonsammare tillagat med ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt.
- Du kan bryna på köttbitarna före ångning för att få smak och korta tillagningstiden. Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Du behöver inte vända köttbitarna.
- Ska du ånga fågel, kött eller fisk, lägg maten i ångbehållaren på glasformen och sätt in på fals 3.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är igång, så pauser funktionen. Du får upp displayinfo.

## Tillagningsanvisningar för grillning

### OBS!

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- ▶ Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.
- Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.
- Lägg grillmaten direkt på gallret. Sätt dessutom in glasformen under gallret. Den fångar upp droppande fett.
- Använd helst köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.
- Salta köttet efter grillningen. Salt drar ut vatten ur köttet.

**Notera:** Grillstavarna slå på och av, det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge. Det kan osa vid grillning.

### Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

### Rekommenderade inställningsvärden

- Inställningsvärdena gäller stekfärdigt fågelkött och kött eller fisk utan fyllning samt fisk som du ställer in direkt från kylen i kall ugn.
- I tabellen hittar du uppgifter för fågel, kött och fisk med viktförslag. Om du tillagar en stor fågel, köttbit eller fisk ska du använda de lägre temperaturerna. Har du flera bitar, så utgår du från vikten på den tyngsta biten vid beräkning av tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.
- Använd helst köttbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga.
- Ju större fågel, köttbit eller fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

- Vänd fågel, kött och fisk om inställningstabellen anger det.

### Tillagningsanvisningar för fågel

- Picka huden under vingarna på gås eller anka. Då kan fettets rinna ut.
- Snitta skinnet på ankbrösten.
- Vänd inte ankbrösten.
- Om du ska vända fågel, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.

### Tillagningsanvisningar för kött

- Pensla gärna lite fett på magert kött eller täck med baconskivor.
- Tillsätt lite vätska till stekar på magert kött. I glasform ska botten knappt vara täckt.
- Snitta svålen korsvis.
- När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av köttsaften. Slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.
- Det är smidigare att ugnstekta och -bräsa i form. Det är smidigare att ta ut steken med formen ur ugnen och göra såsen direkt i formen.
- Vätskemängden beror på köttens sort och formmaterialet samt om du använder lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasform.
- Vätskorna förångar i formen vid ugnstekningen. Du kan försiktigt fylla på mer vätska, om det behövs.
- Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Köttet kan svälla.
- Bryn på köttet före bräsningen, om det behövs. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande som fond. Grytbotten ska vara täckt till 1-2 cm upp.

### Tillagningsanvisningar för fisk

- Du behöver inte vända hel fisk.
- Vill du halstra fisken på gallret, olja in det först så släpper fisken lättare sedan.
- Du ser att fisken är tillagad om ryggen lossar lätt.

## Inställningsrekommendationer för fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Kyckling, hel, kokt, 1,3 kg	Täckt form	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Kyckling, hel, stekt, 1,3 kg	Öppen form	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Kycklingdelar, t.ex. en fjärdedels kyckling, 0,8 kg	Öppen form	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>

<sup>1</sup> Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

<sup>2</sup> Lägg bröstsidan uppåt.

<sup>3</sup> Vänd inte maten.

<sup>4</sup> Låt vila 5 minuter.

<sup>5</sup> Picka skinnet.

<sup>6</sup> Lägg skinnsidan uppåt.

<sup>7</sup> Använd en hög och öppen form.



Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Ankbröst, 500 g	Galler + Glasform	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6,3</sup>
Gåsbröst, gås-klubbor, 0,7-0,9 kg	Öppen form	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7,3</sup>

<sup>1</sup> Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.  
<sup>2</sup> Lägg bröstsidan uppåt.  
<sup>3</sup> Vänd inte maten.  
<sup>4</sup> Låt vila 5 minuter.  
<sup>5</sup> Picka skinnet.  
<sup>6</sup> Lägg skinnsidan uppåt.  
<sup>7</sup> Använd en hög och öppen form.

### Inställningsrekommendationer för kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Nötstek, 1 kg	Täckt form	0		160-170	-	180	-	80-90
Rostbiff, blodig, 1,5 kg	Öppen form	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Nötbiffar, 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 200 g	Galler + Glasform	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Fläskkött utan svål, t.ex. karré, 0,75 kg	Öppen form	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Fläskkött med svål, t.ex. bog, 1 kg <sup>3</sup>	Öppen form	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Fläsklägg, 500 - 600 g	Öppen form	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Fläskkotletter, 2-3 cm tjocka, 2-3 st. à 120 g	Galler + Glasform	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Grillkorv, 4-6 st. à 150 g	Galler + Glasform	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Köttfärslimpa, 750 g	Öppen form	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.  
<sup>2</sup> Låt sedan vila i 10 minuter.  
<sup>3</sup> Snitta svålen.  
<sup>4</sup> Vänd inte maten.

### Inställningsrekommendationer för fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Fiskfilé, färsk, 400 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	15-17
Fiskfilébitar, frysta, 400 g	Täckt form	3		-	-	-	3	18-20

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grillläge	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Fiskfilébitar, frysta, 800 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	23-25
Fiskfilé, gratinerad, 500 g	Öppen form	0		-	3	600	-	10-15
Fiskkotletter, 2-3 st. à 150 g	Galler + Glasform	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisk, hel, t.ex. foreller, 2-3 st. à 300 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	-	3	18-22

### Stek- och bräseringstips

Här finns tips om du inte lyckas med ugnsstekningen och -bräseringen.

Kontakt	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är yt-an bränd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om du valt rätt fals.</li> <li>▪ Välj lägre temperatur.</li> <li>▪ Korta tillagningstiden.</li> </ul>
Steken är för torr.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om du valt rätt fals.</li> <li>▪ Välj lägre temperatur.</li> <li>▪ Korta tillagningstiden.</li> </ul>
Steken är inte tillräckligt knaprig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hög temperaturen. Eller:</li> <li>▪ Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.</li> </ul>
Steskyrn är bränd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj mindre form.</li> <li>▪ Tillsätt mer vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>
Steskyrn är för ljus och urvattnad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Välj större form så att mer vätska förångas.</li> <li>▪ Tillsätt mindre vätska vid ugnsstekningen.</li> </ul>
Kötter bränner vid när du bräserar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kontrollera om form och lock passar ihop och sluter tätt.</li> <li>▪ Sänk temperaturen.</li> <li>▪ Tillsätt vätska vid ugnsbräseringen.</li> </ul>

### 21.11 Grönsaker och tillbehör

Du kan tillaga grönsaker och tillbehör med enheten.

#### Tillagningsanvisningar för mikring

- Använd täckt form som går att mikra.
- Använd en hög form med lock vid riskokning och tillsätt vatten som tabellen anger.

#### Tillagningsanvisningar för ångning

- Använd glasform och ångbehållare vid ångning.
- Följ angivna bitstorlekar i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den.
- Livsmedlets kvalitet och mognad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.
- Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn.
- Stapla inte tryckkänslig mat för högt i ångbehållaren.
- Fyll vattentanken upp till MAX-markeringen. Om vattentanken blir tom när funktionen är igång, så pausar funktionen. Du får upp displayinfo.

#### Tillagningsanvisningar för couscous

- Tillsätt vatten eller vätska i angivet förhållande. Förhållandet 1:2 innebär t.ex. att du per 100 g couscous tillsätter 2 dl vätska.

### Inställningsrekommendationer för grönsaker och tillbehör

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor, hela, färska	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	35-40
Bladspenat, färsk, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	5-7
Blomkålshuvud, färskt	Glasform + Ångbehållare	2		-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Rör om maten då och då.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagningstid i min.
Broccoli, hel, färsk, 500 g	Glasform + Ångbehållare	2		-	-	3	20-23
Brocolibuketter, frusna, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	14-16
Grönsaker, färska, 250 g	Täcktt form	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Grönsaker, färska, 500 g	Täcktt form	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Majskolvar, färska, 2 st.	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	25-35
Grönsaksblandning, fryst, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	12-15
Morotsslantar, ångade, 0,5 kg	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	18-20
Lökringar, färska, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	10-12
Gröna bönor, färska, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	18-20
Rödbetor, hela, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	50-60
Sparris, grön, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	10-15
Zucchini, skivad, ångad, 0,5 kg	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	12-14
Potatis, klyftad, 250 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	28-30
Potatis, klyftad, 500 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	30-32
Potatis, klyftad, 750 g	Glasform + Ångbehållare	3		-	-	3	32-35
Pommes frites, frysta	Glasform	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, fryst	Glasform	2		190-210	-	-	25-35
Kroketter, frysta	Glasform	2		190-210	-	-	25-35
Ris 125 g + 3 dl vatten	Täcktt form	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
Ris 250 g + 5 dl vatten	Täcktt form	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Glasform	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Rör om maten då och då.

## 21.12 Dessertes

Du kan tillaga dessertes med enheten.

### Tillagningsanvisningar för risgrynsgröt

- Tillsätt mjölk i angivet förhållande. Förhållandet 1:2,5 innebär t.ex. att du per 100 g grötris tillsätter 2,5 dl mjölk.

### Inställningsrekommendationer för dessertes

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Ångläge	Tillagnings-tid i min.
Flan caramel	Glasform + Suffléformar	3		-	3	40-50
Ångnudlar	Glasform	3		-	2	20-25
Risgrynsgröt 1:2,5 <sup>1</sup>	Glasform	3		-	3	30-40
Frukt, kompott, 500 g	Glasform	3		-	3	9-12
Mikropopcorn, 1 påse à 100 g	Täckt form	0		600	-	3-5
Söta efterrätter, t.ex. pud-ding (mix), 5 dl	Täckt form	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tillsätt mjölk i angivet förhållande.

<sup>2</sup> Rör om maten då och då.

## 21.13 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.

### Bakning

Följ anvisningarna vid bakning av provrätterna.

- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.
- Följ anvisningarna om förvärmning i inställningsrekommendationerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Börja med de lägre angivna temperaturerna vid bakning.
- Ställ bakformarna på gallret.

### Inställningsrekommendationer för bakning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagnings-tid i min.
Spritskakor	Glasform	2		160-170	30-35
Småkakor	Glasform	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Biskvibotten	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Äppelpaj med lock	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Förvärm spisen i 5 minuter.

### Mikra

Följ anvisningarna vid mikring av provrätterna.

Använd elfasta formar som går att mikra.

### Inställningsrekommendationer för att tina med mikron

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagnings-tid i min.
Tina kött, 0,5 kg	Öppen form	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Inställningsrekommendationer för att mikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagnings-tid i min.
Äggröra, 1 kg	Öppen form	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Sockerkaka, 475 g	Öppen form	0		600	8-10
Järpar, 0,9 kg	Öppen form	0		600	20-25

### Inställningsrekommendationer för att kombimikra

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i min.
Potatisgratäng	Öppen form	0		-	1	360	25-32
Kakor, 700 g	Öppen form	1		190-200	-	180	20-27
Kyckling	Öppen form	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Lägg bröstsidan nedåt.

<sup>2</sup> Använd en hög form utan lock.

<sup>3</sup> Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

### Ångning

Sätt glasformen med ångbehållaren på fals 3.

Följ anvisningarna vid ångning av provrätterna.

### Inställningsrekommendationer för ångning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Ångläge	Tillagningstid i min.
Ärtor, frysta, 1 kg	Glasform + Ångbehållare	3		3	-
Broccoli, färsk, 300 g	Glasform + Ångbehållare	3		3	10-12
Broccoli, färsk, en behållare	Glasform + Ångbehållare	3		3	16-18

### Grillning

Följ anvisningarna vid grillning av provrätterna.

- Sätt in glasformen under gallret. Den fångar upp vätska och håller ugnsutrymmet rent.
- Inställningsrekommendationerna gäller om du sätter in maten i enhet som inte är förvärmad.

### Inställningsrekommendationer för grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i min.
Varma smörgåsar, grädda	Galler	3		3	4-5
Hamburgare, 12 st.	Galler + Glasform	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

## 22 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



## 22.1 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C, intilliggande stomfronter upp till 65°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stömlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

### **WARNING! – Risk för personskador!**

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- ▶ Använd skyddshandskar.

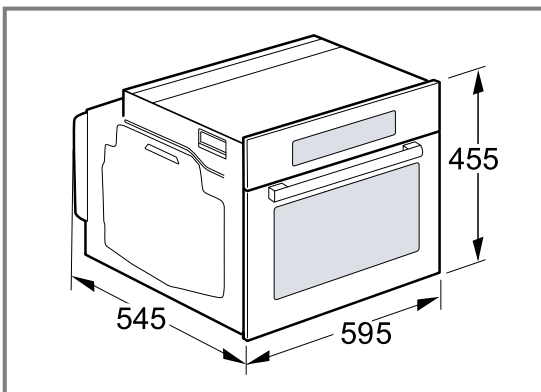
### **WARNING! – Brandrisk!**

Det är farligt att använda förlängningsnetkablar och ej godkända adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnetkablar eller grenuttag.

## 22.2 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



## 22.3 Skåpstomme


Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är varken avsedd att vara bänkenhet eller inbyggd i skåpstomme.


Se till så att stommen inte har någon rygg bakom enheten. Det måste finnas ett avstånd om minst 35 mm mellan vägg och stombotten resp. överliggande skåpbakvägg.

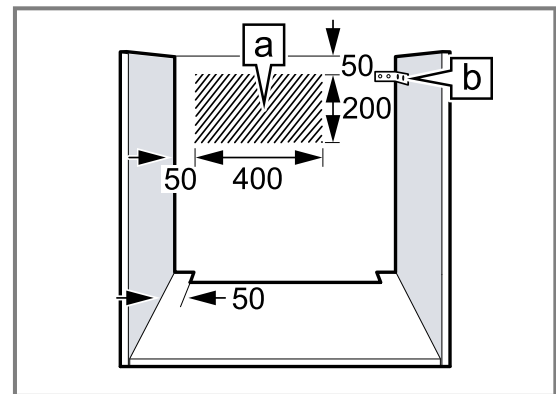
Se till så att stommen har en ventilationsöppning på 50 cm<sup>2</sup> framtill. Såga ut ventilationsöppningen ur sockelpanelen eller sätt i ventilationsgaller.

Se till så att ombyggnadsstommar utan ventilationsurtag har en ventilationsöppning på 200 cm<sup>2</sup> baktill på sidoväggarna.

Se till så att ventilations- och intagsöppningar inte blir övertäckta.

Se till så att vägguttaget för anslutningen sitter inom det streckade området  eller utanför inbyggnadsutrymmet.

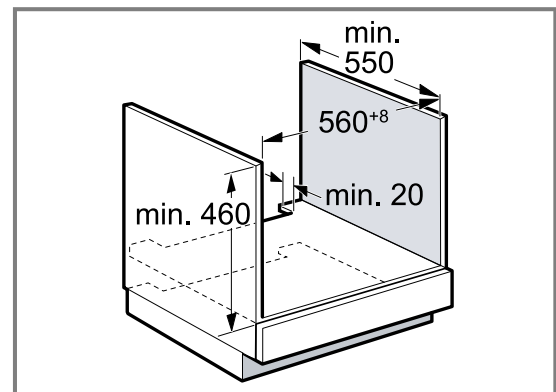
Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar  mot väggen.



## 22.4 Inbyggnad under bänkskiva

Följ inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid montering under bänkskiva.

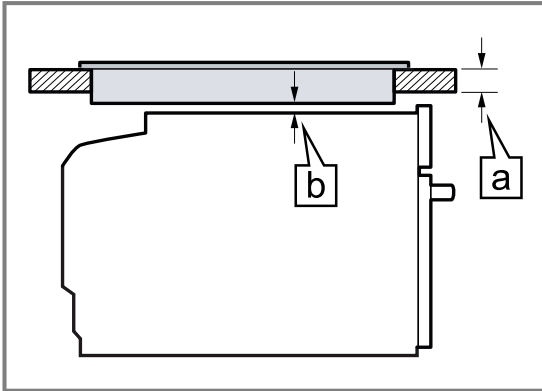
Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag, så att enheten blir ventilerad.



Bänkskivan måste vara fäst i stommen.

## 22.5 Inbyggnad under häll

Inbyggnad under häll kräver att du håller minimimåtten inkl. ev. stomme.



Nödvändigt minimiavstånd  $b$  ger min. bänkskivtjocklek  $a$ .

Hälltyp	$a$ ovanpåliggande i mm	$a$ infälld montering i mm	$b$ i mm
Induktionshäll	48	49	5
Heltäckande induktionshäll	58	59	5

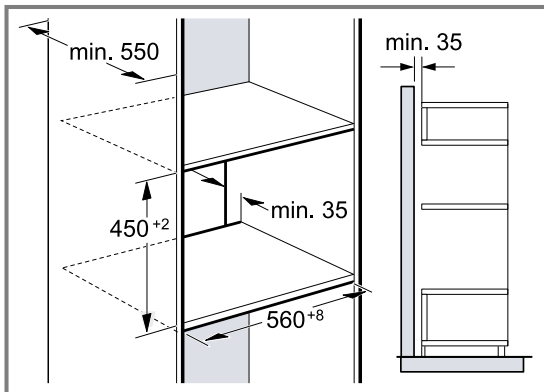
Följ hällens monteringsanvisning.

**Notera:** Inte avsedd för inbyggnad under gas- eller elhäll.

## 22.6 Montering i högskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.

Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.



Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den. Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

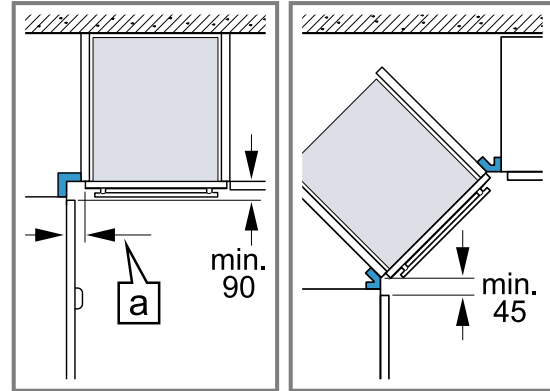
## 22.7 Kombination med värmelåda

Montera värmelådan först. Följ värmelådans monteringsanvisning.

Skjut in enheten ovanpå värmelådan i skåpstommen. Skada inte värmelådans panel när du skjuter in.

## 22.8 Hörnmontering

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid hörnmontering.



Håll minimimåtten, så att enhetens lucka går att öppna vid hörnmontering.  $a$ -mättet beror på skåpfronternas tjocklek och på beslagen.

## 22.9 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

### ⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Enheten innehåller permanentmagneter. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemakrar och insulinpumpar.

- ▶ Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till enheten.
- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Det är bara tillverkaren, service eller behörig elektriker som får byta sladd för att undvika risk.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

### Elansluta enheten

**Notera:** Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.

1. Sätt i sladden på enheten. Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt.
2. Sätt kontakten i uttag nära enheten. Se till så att det går att komma åt sladd och kontakt efter inbyggnad av enheten. Om det inte går att komma åt kontakten, så krävs fast elinstallation med allpolig brytare monterad enligt föreskrifterna.

### Elansluta enheten utan jordad kontakt

**Notera:** Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

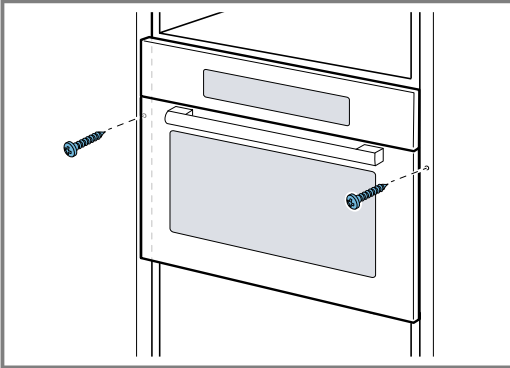
I den fasta elinstallationen måste en fränkskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan. Felanslutning kan skada enheten.
2. Anslut enligt elschemat. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:

- grön-gul = jordledare ⊕
- blå = neutralledare (nolla)
- brun = fas (fasledare)

## 22.10 Inbyggnad av enheten

1. Nivellera enheten exakt i våg med vattenpass.
2. Skjut in enheten helt.
3. Nivellera enheten i våg och centrera den.
4. Skruva fast enheten i stommen.



5. Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.

**Notera:** Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.  
Sätt inga termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

## 22.11 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra ut den helt.









**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Fremstillet af BSH Hausgeräte GmbH under varemærkelicens fra Siemens AG  
BSH Hausgeräte GmbH:n Siemens AG:n rekisteröimän tavaramerkkilisenssin alaisena valmistama  
Producert av BSH Hausgeräte GmbH på merkevarelisens fra Siemens AG  
Tillverkad av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



**9001726323** (021212)  
da, fi, no, sv