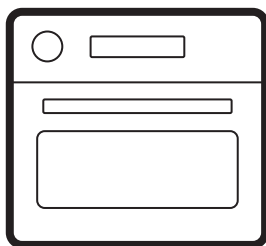




Electrolux

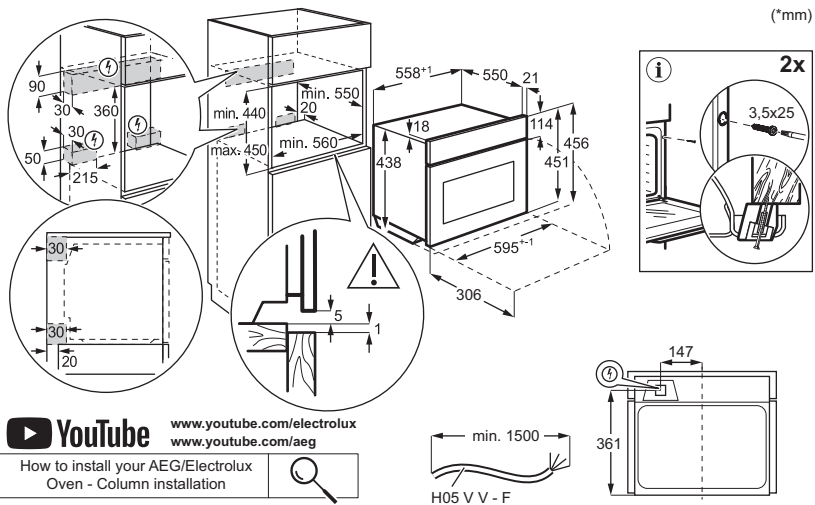
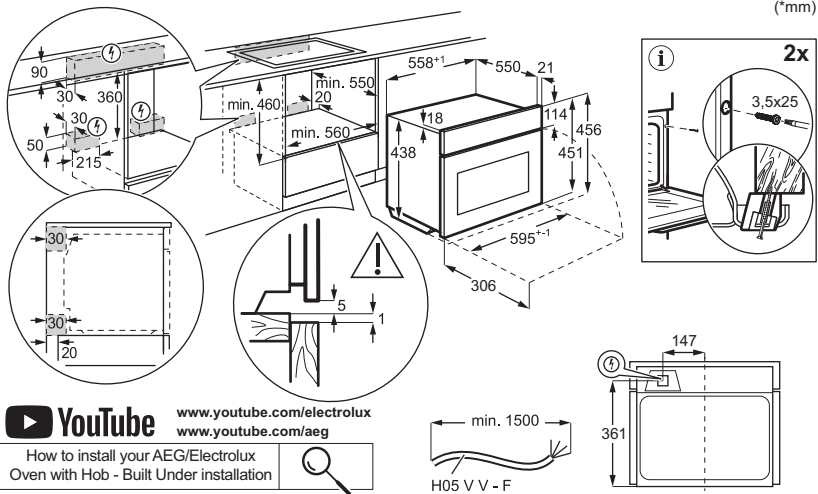


electrolux.com/register



COMP00CB
EOQKPB0B0
EOQKPB0V0
EVL7E06GE
KVLCE00GH
KVLCE06GE
OOMP00NT

INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



DANSK

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. TIPS OG RÅD.....	11

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
8. FEJLFINDING.....	14
9. ENERGIFORBRUG.....	15
10. MILJØHENSYN.....	15

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med om-

fattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller lågens pakninger er beskadiget, må du ikke betjene produktet, før det er repareret af en kvalificeret tekniker.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret tekniker bør udføre service eller reparation, der indebærer afmontering af afdækninger, som beskytter mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i tætsluttende beholdere, da de kan eksplodere.
- Brug kun redskaber, der er egnet til mikrobølgeovn.
- For at undgå lysbuedannelse må mikrobølgefunktionen ikke aktiveres, når produktet er tomt.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede

- størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- Hold produktet under opsyn, når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere for at forhindre antændelse.
 - Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
 - Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
 - Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
 - Rør rundt i eller ryst indholdet i sutteflasker og glas med babymad, og kontroller temperaturen før brug for at undgå forbrændinger.
 - Opvarm ikke æg i skallen eller hele hårdkogte æg, da de kan eksplodere, også efter opvarmningen med mikrobølger er afsluttet.
 - For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
 - Rengør produktet jævnlige, og fjern eventuelt spildt mad.
 - Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
 - Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
 - Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.

- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømkablet og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømkablet i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømkablet efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle

poler med en kontaktabnning med en bredde på mindst 3 mm.

- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt

afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er køldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre

kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.

- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Fedt- og madrester i produktet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er startet.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

2.5 Bortskaffelse

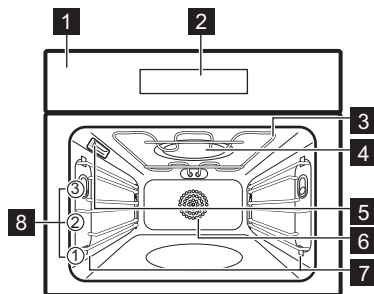
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmelegeme

- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovnlys
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, aftagelig
- 8 Ovnribber

3.2 Tryk på felterne

①	Tænd og sluk for produktet.
^ v	For at navigere i menuen.
+ -	For at justere indstillinger.
	Tryk for at indstille funktionen: Mikrobølger.



For at indstille funktionen hjælp til tilberedning.



For at indstille timerfunktioner.



For at gå ind i indstillinger.



Tryk for at bekræfte dit valg.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

1. Tryk på **+** eller **-** for at juster timer og minutter.
2. Tryk på **OK** for at bekræfte.

4.2 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt for at fjerne eventuel lugt. Udluft lokalet.

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.

2. Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum: 1 t, 15 min, 15 min. Der henvises til Daglig brug.
3. Sluk for produktet, og lad det køle af.
4. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

5. DAGLIG BRUG

5.1 Tilberedningsfunktioner

Standardtilberedningsfunktioner



Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørring



Over-/undervarme: Traditionel bagning



AirFry: Stegning med mindre olie og uden bagepapir.



Frosne madvarer: Pommes frites, kartoffelbåde, forårsruller



Pizza: Pizzabagning



Undervarme: Bagning af kager



Grill: Ristning, grillstegning



Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Mikrobølgefunktioner



Optøning: Optøning af forskellige typer madvarer, effektområde: 100 - 200 W



Genopvarmning: Opvarmning af færdigretter, effektområde: 300 - 700 W



Mikrobølger: Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

Mikrobølge-kombifunktioner



Turbogrill + Mikrobølger: Stegning af store udskæringer, bagning af gratin, effektområde: 100 - 400 W.



Varmluft + Mikrobølger: Bagning, effektområde: 100 - 400 W.



Over-/undervarme + Mikrobølger: Bagning, stegning, effektområde: 100 - 400 W.



Grill + Mikrobølger: Grillning og bruning på samme ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C ved brug af visse ovnfunktioner.

Der findes flere tilberedningsfunktioner under Hjælp til tilberedning. Se Daglig brug, Undermenu: Hjælp til tilberedning.

5.2 Indstilling af tilberedningsfunktioner

1. Tryk på **ⓘ** for at tænde for produktet.
2. Tryk på **^** eller **∨** for at navigere i funktionerne.
3. Tryk på **+** eller **-** for at indstille temperaturen.
4. Indstil timerfunktionerne, hvis det er nødvendigt.

- Tryk på **OK**.
- Tryk på **1** for at slukke for tilberedningsfunktionerne.

For at skifte funktion skal du trykke på **1** for at slukke for produktet og derefter trykke igen for at tænde for produktet igen.

— Statuslinje - angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5.3 Timer

- Tryk på **1**.
- Tryk på **^** eller **∨** for at vælge en timerfunktion.
- Tryk på **+** eller **—** for at indstille tiden. Tryk på **OK**.

For at annullere en timerfunktion skal du holde **1** inde i 3 sekunder.

Timerfunktioner	
	Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.
	Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.
	Udskyder starten og/eller tilberednings afslutning.
Uptimer	For at vise, hvor længe produktet kører fra det øjeblik, du starter en funktion.

5.4 Mikrobølgefunktioner

- Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
- Sæt maden ind.
- Tryk på **1** for at tænde for produktet.
- Tryk på **≡** for at vælge funktioner. Tryk på **^** eller **∨** for at navigere.
- Tryk på **+** eller **—** for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på **OK**.
- Tryk på **+** eller **—** for at justere tiden. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

i Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen. Tryk på **OK**.

5.5 Mikrobølge-kombifunktioner

Kombifunktioner med mikrobølger kombinerer standardovnfunktioner med mikrobølgeboost, som forkorter tilberedningstiden og giver bedre tilberedningsresultater.

- Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
- Sæt maden ind.
- Tryk på **1** for at tænde for produktet.
- Tryk på **^** eller **∨** for at navigere og åbne kombifunktioner med mikrobølger.
- Tryk på **+** eller **—** for at justere mikrobølgeeffekten og temperaturen. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

5.6 Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning Undermenuen indeholder et sæt ekstra ovnfunktioner og programmer, der er beregnet til bestemte retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid, temperatur og evt. mikrobølgeeffekt under tilberedningen.

- Tryk på **1** for at tænde for produktet.
- Tryk på **?**.
- Tryk på **^** eller **∨** for at vælge hjælp til tilberedning.
- Tryk på **+** eller **—** for at justere indstillingerne efter behov.
- Tryk på **OK** for at bekræfte.
- Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det. Ved hjælp til tilberedning med termometer er fremgangsmåden den samme.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Retter	
 Pizza	  1 bageplade beklædt med bagepapir
 Kylling 1000 - 1400 g	 1 trådhyld med en tallerken placeret midt på ovnrummets bund Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 30 min, vendes kyllingen.
 Oksekød 1000 - 1500 g, 4 - 6 cm tykke stykker	 1 bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
 Fileter 150 - 300 g	  2 ovnfast fad i porcelæn eller glas på en trådhyld
 Lasagne 1000 - 1500 g	  1 ovnfast fad på en trådhyld
 Popcorn	  2 ovnfast fad på en trådhyld
 Tærte 4,5 cm tyk	  1 springform på en trådhyld
 Kartofler 1000 g ferske kartofler	  2 bageplade
 Grøntsagsgratin 1000 - 1500 g	 1 bageplade beklædt med bagepapir
 Muffins 10 til 20 stk.	  2 bageplade
 Ciabatta 600 - 800 g fersk dej	  2 bageplade beklædt med bagepapir

5.7 Indstillinger

- Tryk på  for at tænde for produktet.
- Tryk på  for få adgang til indstillingerne.
- Tryk på  eller  for at justere indstillingerne. Tryk på **OK**.
- Tryk på  eller  for at justere værdien.
- Tryk på **OK** for at bekræfte eller afslutte justeringstilstanden.
- Tryk på  for at lukke indstillingerne.

Undermenu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01	-
02	Aktuel tid Skift
03	Light Tænd / sluk
04	Hurtig opvarmning Tænd / sluk
05	Uptimer Tænd / sluk
06	Lysstyrke display 1 - 5
07	Tastetoner Beep, Clic, None
08	Signal volume 1 - 4
09	-
10	Termometer ¹⁾ 1  - Alarm, 2  - Alarm og stop
11	Påmindelse om rengøring ¹⁾ Tænd / sluk
12	-
13	Demo mode Aktiveringskode: 2468
14	Softwareversion Kontroller
15	Nulstil alle indstillinger Ja/nej

¹⁾ kun udvalgte modeller

Standardindstillinger ved start på **02**. Brug  og  til at navigere.

5.8 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet for at sikre, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uden afbrydelse.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

  - hold inde for at tænde og slukke for funktionen.

 - blinker 3 gange, når låsen slås til.

5.9 Tilbehør

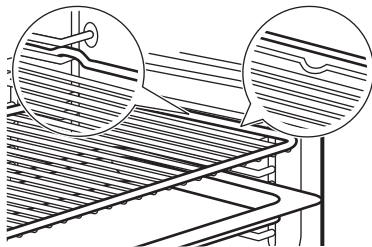


Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

Brug kun egnet kogegrej og udstyr. Se kapitlet Tips og råd, Kogegrej og materialer, der er egnet til mikrobølgeovn.

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinneerne på hyldholderen. Sørg for, at hylden berører ovnsens bagvæg, og at fødderne vender nedad. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnsens bagvæg.

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnsens forside.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Tilberedningsfunktion
	Temperatur
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Små kager i form, 20 stk./plade				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fedtfattig sandkage				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Småkager af mørdej				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Æbletærte				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

				
Toast				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod ovenns bagvæg. Den skal berøre blæserens afskærmning.
- 2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
- 3) Brug grillristen.
- 4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
- 5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med EN 60705, IEC 60705.

					
Formkage					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Farsbrød					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Æggecreme					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Optøning af hakket kød (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kage					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartoffelgratin					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kylling (1100 g)					

					
	200		30		
	1	200		1) 7)	
	-		18 - 23		

- 1) Brug grillristen. Den skal berøre blæserens afskærmning.
- 2) Drej beholderen 1/2 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 3) Brug mikrobølge-egnet husholdningsfilm under tilberedningen. Prik i husholdningsfilmen flere gange før tilberedning.
- 4) Vend ikke maden under tilberedningen.
- 5) Vend kødet én gang efter 1/3 og endnu en gang efter 2/3 af den forløbne tilberedningstid.
- 6) Drej beholderen 1/4 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 7) Anbring en tallerken i bunden af ovnen. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 30 min skal du vende kyllingen med brystsidens opad og skifte ovnfunktionen til: Turbogrill.

Yderligere opskrifter

					
Marengs					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Kylling					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Sutteflaske med væske					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, frossen (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, frossen (600 g)					

					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, frossen					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnsens bagvæg.
- 2) Brug bagepapir.
- 3) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
- 4) Læg kyllingen med brystsidens nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 5) Brug en flad keramisk plade, som stilles i bunden af ovnen.
- 6) Posen skal tages ud af ovnen, når kernerne holder op med at poppe.
- 7) Brug grillristen. Den skal berøre blæserens af-skærmning.
- 8) Dæk maden med et plastiklåg, der tåler mikrobølge.
- 9) Drej beholderen 1/2 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 10) Anbring flasken midt på ovnrummets bund uden brug af tilbehør.
- 11) Vend ikke maden under tilberedningen.

6.3 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovnrække.

Vend maden eller rør rundt i den halvvejs gennem tilberedningen.

Rør rundt i flydende retter af og til samt inden servering.

Ved opvarmning af væsker skal du placere en ske i koppen for give en bedre varmefordeling og forhindre, at væsken koger over. For at undgå gnistdannelse må skeen ikke berøre ovnens indvendige flader.

Tildæk ikke maden, når du bruger kombifunktionerne med mikrobølgeovn. Der henvises til Daglig brug.

Brug ikke mikrobølgeovn eller kombifunktioner med mikrobølgeovn, når der ikke er mad i produktet.

Tilberedning med mikrobølger

Dæk maden til under tilberedning eller genopvarmning. For at bevare den sprøde overflade skal du tilberede retten uden låg.

Effekten eller tiden må ikke indstilles for højt for at undgå, at maden bliver tør eller brænder på, eller at der går ild i den.

Æg eller snele må ikke tilberedes i skallen, da skallen kan sprænges. Prik hul på blommen på et spejlæg, før du genopvarmer det.

Prik i mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Lad maden stå i nogle minutter efter tilberedning for at sikre en jævn varmefordeling.

Optøning i mikrobølgeovn

Fjern emballagen, og placer de frosne madvarer på en lille omvendt tallerken med en beholder nedenunder, på et optøningsstativ eller i en plasts, så væsken kan løbe af.

Fjern optøede stykker, efterhånden som de tør op.

Brug en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden først at tøm dem op.

Resultatet bliver bedre, hvis maden vendes. Sarte fødevarer som f.eks. kød skal vendes to gange under optøningen.

6.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

Kun kogegrej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kontrollér kogegrejet/madbeholderspecifikationen inden brug.

Følg producentens anvisninger for andet kogegrej til mikrobølge, som ikke er angivet i denne tabel.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metaldele	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden metaldele	✓	✗	✗
Ovnfast/frostsikket glas og keramisk glas	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts- eller metaldele eller metalholdig glasur	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	✗	✗	✗
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	✗

Kogegrej/materiale			
Karton, kun papir	✓	X	X
Husholdningsfilm	✓	X	X
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	X
Stegefade i metal (f.eks. emalje, støbejern)	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	✓	✓	✓

6.5 Effektrinn

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning
- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer
- Opvarmning af babymad
- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt, kager, bagværk, ost, smør, kød og fisk
- Smeltning af chokolade og smør

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnribber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.

2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.
4. Sæt ovnribber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tapene vende fremad.

7.3 Udskiftning af belysning

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Lås er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Pæren skal skiftes. Kontakt et autoriseret servicecenter.

Displayet viser "00:00". - Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømförbruk i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strömbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

9.2 Tips til energibesparelse

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale (kun ved brug af andre funktioner end mikrobølgefunktioner).
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagningerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.

- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt. Se Indstillinger.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Indstil tilberedningstiden, hvis en tilberedningsfunktion skal køre i længere tid. Automatisk slukning kan ikke anvendes, når lyset er tændt eller ved brug af funktionen: .
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	16
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	18
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	20
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	21
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	21
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	24

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	27
8. VIANMÄÄRITYS.....	27
9. ENERGIA TEHO KUUS.....	28
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	28

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.

- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotilouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.

- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni- vuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumenisi.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, älä käytä laitetta ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Vain pätevä henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka edellyttävät mikroaaltosäteilyltä suojaavien kansien poistamista.
- VAROITUS: Nesteitä ja muita elintarvikkeita ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- Käytä vain mikroaaltouuneihin soveltuvia välineitä.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä, jotta vältät sähkövalokaaren syntymisen.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- Valvo laitetta, kun lämmität ruokaa muovi- tai pahviastioissa syttymisen varalta.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

- Juomien mikroaaltokuu-
mennus voi johtaa purkauk-
senomaiseen kiehumiseen.
Juoma-astian käsittelyssä
on oltava varovainen.
- Sekoita tai ravista tuttipul-
lon ja vauvanruokapurkin
sisältöä ja tarkista lämpötila
ennen käyttöä palovammo-
jen välttämiseksi.
- Älä lämmitä kananmunia
kuorineen tai kokonaisia
kovaksi keitettyjä munia,
sillä ne voivat räjähtää vielä
mikroaaltolämmityksen jäl-
keenkin.
- Poista hyllytuot vetämällä
ensin hyllytuen etuosa ja
sitten takaosa irti sivusei-
nistä. Asenna kannattimet
päinvastaisessa järjestyk-
sessä.
- Puhdista laite säännöllisesti
ja poista kaikki ruokajää-
mät.
- Laitteen puhdistuksessa ei
saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita
tai teräviä metallikaapimia
lasiluukun puhdistamises-
sa, sillä ne voivat naarmut-
taa pintaa, mistä voi olla
seurauksena lasin särkymi-
nen.
- Laitteen puhtaana pitämi-
sen laiminlyönti voi johtaa
laitteen pintojen kunnon
heikentymiseen, mikä voi
vaikuttaa haitallisesti lait-
teen käyttöikään, ja lisäksi
siitä voi seurata vaaratilan-
teita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suo-
rittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai
käyttää.
- Noudata verkkosivuillemme olevia
asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se
on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja
suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta
kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja
sopivaan paikkaan, joka täyttää
asennusvaatimukset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä
muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että
se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu
esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella
jähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä
sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä
valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilvessä olevat
parametrit ovat verkkovirtalähteen
sähköarvojen mukaisia.

- Laite on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuja käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikkeikäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus,

korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja, kun mikroaaltotoiminto on käytössä.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

2.5 Hävittäminen

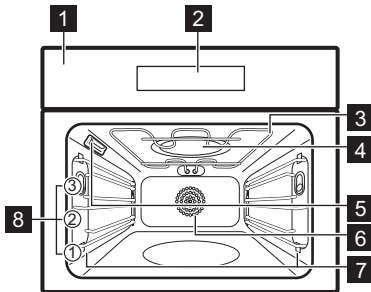
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Pellinkannatin, irrotettava

8 Kannatintaso

3.2 Kosketuskentät

①	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
^ v	Navigointi valikossa.
+ -	Asetusten säätäminen.
☞	Valitse toiminto painamalla: Mikroaalto.
🍴	Avustavan ruoanvalmistuksen asettaminen.
🕒	Ajastimen toimintojen asettaminen.
⚙	Asetusten syöttäminen.
OK	Valinnan vahvistaminen.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Kellonajan asetus

1. Sääda tunteja ja minutteja painamalla $+$ tai $-$.
2. Paina **OK** vahvistaaksesi.

4.2 Alkukuumennus ja puhdistus

Kuumenna tyhjä laite hajujen poistamiseksi. Tuuleta huone.

1. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytyet.

2. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan: 1 t, 15 min, 15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
4. Puhdista mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytyet paikoilleen.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Kypsennystoiminnot

Vakiokypsennystoiminnot

	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mureus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta
	AirFry: Paista ruokia vähemmällä öljyllä ja ilman leivinpaperia.
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohkopurinat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Grilli: Paahtaminen, grillaus
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, ruskistus

Mikroaaltotoiminnot

	Sulatus: Erilaisten ruokalajien sulatus, tehoalue: 100–200 W
	Uudelleen lämmitys: Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
	Mikroaalto: Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1000 W

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

	Teho grillaus + mikroaalto: Suurten palojen paistaminen, gratinointi, tehoalue: 100–400 W.
	Kiertoilma + mikroaalto: Leivonta, tehoalue: 100–400 W.

Ylä- ja alalämpö + mikroaalto: Leivonta, paistaminen, tehoalue: 100–400 W.

Grilli + mikroaalto: Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW Boost -toiminto, tehoalue: 100–400 W.

Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.

Avustava ruoanvalmistus -toiminnoissa on käytettävissä muita kypsennystoimintoja. Katso Päivittäinen käyttö, Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

5.2 Asetus: kypsennystoiminnot

1. Paina kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina $\wedge$ tai $\vee$ navigoidaksesi toiminnoissa.
3. Paina $+$ tai $-$ asettaaksesi lämpötilan.
4. Määritä tarvittaessa ajastintoiminnot.
5. Paina **OK**.
6. Kytke kypsennystoiminto pois päältä painamalla .

Vaihda toiminto painamalla laitteen kytke-miseksi pois päältä ja paina sitä uudelleen laitteen käynnistämiseksi uudelleen.

— Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai milloin kypsennysaika päättyy.

5.3 Ajastin

1. Paina .

2. Paina $\wedge$ tai $\vee$ valitaksesi ajastintoiminnon.
3. Paina $+$ tai $-$ asettaaksesi ajan. Paina OK.

Voit perua ajastintoiminnon pitämällä painin-
ketta $\odot$ painettuna kolmen sekunnin ajan .

Ajastintoiminnot	
	Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajastin	Näyttää, kuinka kauan laite toimii siitä hetkestä lähtien, kun käynnistät toiminnon.

5.4 Mikroaaltotoiminnot

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.
2. Laita ruoka laitteeseen.
3. Paina $\odot$ kytkeäksesi laitteen päälle.
4. Paina  syöttääksesi toimintoja. Navigoi painamalla $\wedge$ tai $\vee$.
5. Sääda mikroaaltovirtaa painamalla $+$ tai $-$. Press OK.
6. Sääda kestoja painamalla $+$ tai $-$. Paina OK.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

 Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sul-
kemalla luukun. Paina OK.

5.5 Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnoissa va-
kiokypsennystoiminnot yhdistyvät Boost-mik-
roaaltotoimintoihin kypsennysajan lyhentämi-
seksi ja kypsennystulosten parantamiseksi.

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.
2. Laita ruoka laitteeseen.
3. Paina $\odot$ kytkeäksesi laitteen päälle.

4. Voit siirtyä painikkeella $\wedge$ tai $\vee$ mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoihin.
 5. Mikroaaltouunin tehoa ja lämpötilaa voit säätää painamalla $+$ tai $-$. Press OK.
- Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

5.6 Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on li-
säuunitoimintoja ja lisäohjelmia, jotka on
suunniteltu tietyille ruokalajeille. Alavalikossa
Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit
säätää aikaa, lämpötilaa ja saatavuuden mu-
kaan mikroaaltotehoa kypsennyksen aikana.

1. Paina $\odot$ kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina .
3. Paina $\wedge$ tai $\vee$ valitaksesi avustava
ruoanvalmistus -toiminnot.
4. Muuta asetuksia painamalla $+$ tai $-$.
5. Vahvista valinta painamalla OK.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka
valmis. Pidennä kypsennysaikaa
tarvittaessa. Avustava ruoanvalmistus
paistolämpöanturilla toimii samalla
tavalla.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaal- touunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloit- tamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Ruoat	
 Pizza	  1 leivinpelti leivinpape- rilla vuorattuna
 Broileri 1000– 1400 g	 1 paistoritilä , jonka päällä on keskelle uunin keskikohtaa asetettu levy Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kuluttua.
 Naudanliha 1000– 1500 g; 4– 6 cm pak- sua palaa	 1 leivinpelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.

Ruokat	
 Fileet 150–300 g	  2 keraaminen tai lasi-uunivuoka paistoritilällä
 Lasagne 1000–1500 g	  1 uunivuoka paistoritilällä
 Popcorn	  2 uunivuoka paistoritilällä
 Piirakka 4.5 cm pak-su	  1 irtopohjavuoka paistoritilällä
 Perunat 1000 g tuoreita perunoita	  2 leivinpelti
 Vihannesgratiini 1000–1500 g	 1 leivinpelti leivinpaperilla vuorattuna
 Muffinit 10–20 kappaletta	  2 leivinpelti
 Ciabatta 600–800 g taikinaa	  2 leivinpelti leivinpaperilla vuorattuna

5.7 Asetukset

1. Paina  kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Paina  päästäksesi asetuksiin.
3. Paina  tai  säätääksesi asetuksia. Paina OK.
4. Paina  tai  säätääksesi arvoa.
5. Paina OK vahvistaaksesi valinta tai poistuaaksesi säätötilasta.
6. Paina  poistuaaksesi asetuksista.

Alavalikko: Asetukset

Asetus	Arvo
01	-
02	Kellonaika
03	Valo
04	Pikakuumennus
05	Ajastin
06	Näytön kirkkaus
	1–5

Asetus	Arvo
07	Painikeäännet
	Beep, Clic, None
08	Äänenvoimakkuus
	1–4
09	-
	-
10	Paistolämpömittari ¹⁾
	1  – Hälytys, 2  – Hälytys ja pysäytys
11	Muistutus puhdistamiseksi ¹⁾
	Päälle/Pois
12	-
	-
13	Demo-tila
	Aktivointikoodi: 2468
14	Ohjelmistoversio
	Tarkista
15	Palauta tehdasasetukset
	Kyllä / Ei

¹⁾ vain tietyt mallit

Aloita oletusasetukset täällä: **02**. Navigoi käyttämällä  ja .

5.8 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

  – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi toiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

 – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle.

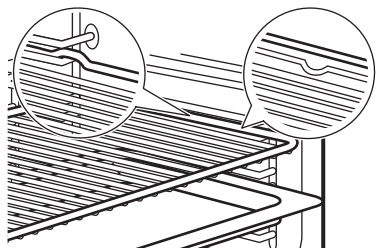
5.9 Tarvikkeet



Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso lisätietoja luvusta Neuvoja ja vinkkejä, Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauskiskojen väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin. Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja estää peltiä kallistumasta. Hyllyä kiertävä reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Kypsennystoiminto
	Lämpötila
	Mikroaaltoteho (W)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

6.2 Tiedoksi testauslaitoksille

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Rasvaton sokerikakku				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Muropikkuleivät				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Omenapiirakka				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

				
Paahtoleipä				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin takaosaa kohden. Sen täytyy koskettaa tuulettimen suojusta.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.
- 3) Käytä paistoritilää.
- 4) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 5) Näiden standardien mukaan: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Mikroaaltouunitoiminnot ja mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60705, IEC 60705.

					
Sokerikakku					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Lihamureke					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Uunimunakas					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Jauhelihan sulatus (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kakku					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Perunapaistos					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kana (1100 g)					

					
	200		30		
	1	200	1) 7)		
	-	18 - 23			

- 1) Käytä paistoritilää. Sen täytyy koskettaa tuulettimen suojusta.
- 2) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
- 3) Käytä kypsennyksen aikana MW-yhteensopivaa kelmua. Rei'itä kelmu monesta kohtaa ennen kypsennyistä.
- 4) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
- 5) Käännä liha pisimmältä sivulta ylösalaisin kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 1/3, ja toisen kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.
- 6) Käännä vuokaa 1/4 kierrosta myötäpäivään kypsennysajan puolivälissä.
- 7) Aseta levy uunin pohjalle. Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kuluttua ja vaihda uunitoiminnoksi: Tehogrillaus.

Lisää reseptejä

					
Marengit					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Skonssit					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Kana					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Ateriat lautasella, jäähtyneet (1 annos)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Nesteet tuttipulloissa					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, pakaste (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)

					
Lasagne, pakaste (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, pakaste					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 2) Käytä leivinpaperia.
- 3) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuuminen.
- 4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.
- 5) Käytä tasaista keramiikkalevyä uunin sisätilan pohjalevyllä.
- 6) Pussi on otettava pois laitteesta, kun jyvät lakkaavat paukkumasta.
- 7) Käytä paistoritilää. Sen täytyy koskettaa tuulettimen suojusta.
- 8) Peitä ruoka mikroaaltouunin kestävällä muovikannella.
- 9) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
- 10) Aseta pullo uunin alaosan keskelle ilman tarvikkeita.
- 11) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

6.3 Mikroaaltouunisuositukset

Aseta ruoka paistoritilän keskelle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Käännä tai sekoita ruoka kypsennyksen puolivälissä.

Sekoita nestemäisiä ruokia ajoittain ja ennen tarjoilua.

Kun lämmität nesteitä, laita lusikka kuppiin, jotta lämpö jakautuu paremmin eikä neste kiehu yli. Lusikka ei saa koskettaa uunin sisäpintaa, jotta ei synny kipinöitä.

Älä peitä ruokaa, kun käytät mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.

Älä käytä mikroaaltouunia tai mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja, jos laitteen sisällä ei ole ruokaa.

Mikroaaltouunissa kypsentäminen

Peitä ruoka ruoanlaitto- tai lämmittämisvaiheessa. Jos haluat rapean kuoren, kypsennä ilman kantta.

Älä säädä tehoa liian korkeaksi tai aikaa liian pitkäksi, jotta vältät ruoan kuivumisen, palamisen ja tuleen syttymisen.

Älä keitä munia tai etanoita kuorineen, sillä ne voivat räjähtää. Lävistä paistetun kananmunan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Anna ruoan seistä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan, sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta neste valuisi astiaan.

Irrota sulaneet palat sulatuksen edetessä.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää jäisinä käyttämällä suurempaa mikroaaltouunin tehoa.

Kääntäminen parantaa tuloksia. Käännä herkkiä ruokia, kuten lihaa, kahdesti ylösalaisin sulatuksen aikana.

6.4 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määrittäykset ennen käyttöä.

Noudata valmistajan ohjeita muiden kuin tässä taulukossa lueteltujen mikroaaltostioiden kohdalla.

Keittoastia/materiaali			
			
Uunin kestävä lasi ja posliini, jossa ei ole metalliosia	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman metallikoristeita	✓	✗	✗
Uunin-/pakastuksenkestävä lasi ja lasikeramiikka	✓	✓	✓
Uuninkestävät keraamiset ja saviastiat, joissa ei ole kvartsia tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	✗	✗	✗

Keittoastia/materiaali			
			
Kuumuutta enintään 200 °C kestävä muovi	✓	✓	X
Pahvi, vain paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Metalliset paistovuoat (esim. emali, valurauta)	X	X	X
Paistovuoat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Leivinpelti	X	X	X
Paistoritilä	✓	✓	✓

6.5 Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

800–1000 W

- Nesteiden lämmitys

600–700 W

- Riisin haudutus
- Vihannesten kypsyttäminen
- Popcorn

400–500 W

- Yhden lautasen aterioiden lämmitys
- Pataruoan haudutus
- Pakastettujen valmiiden aterioiden sulatus

300 W

- Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
- Vauvanruokien lämmitys
- Ruoanlaiton jatkaminen

100–200 W

- Leivän, hedelmien, kakkujen, leivonnaisten, juuston, voin, lihan ja kalan sulatus
- Suklaan ja voin sulatus

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.

2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.

3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.

4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Lampun vaihtaminen

Vain huolto voi vaihtaa lampun. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

8. VIANMÄÄRITYS

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laite ei kuumene.

- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Lamppu on vaihdettava. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Näytössä näkyy "00:00". – On ollut sähkökatko. Aseta kellonaika.

9. ENERGIA TEHO KUUS

9.1 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
------------------------------	-------

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min
---	--------

Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

9.2 Energiansäästövinkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa (vain silloin, kun käytät muuta kuin mikroaaltouunitoimintoa).
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatointoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.

- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä. Katso kohta Asetukset.
- Kosteaa kiertoilmaa (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Laitte sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika. Automaattinen virrankatkaisu ei koske lampun ollessa päällä tai toiminnolla:  .
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250–max °C

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	29
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	31
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	33
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	33
5. DAGLIG BRUK.....	33

6. RÅD OG TIPS.....	36
7. STELL OG RENGJØRING.....	39
8. FEILSØKING.....	40
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	40
10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	41

Med forbehold om endringer.

1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet.

Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.

- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsva-

- rende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
 - ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
 - Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
 - For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
 - ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må du ikke bruke produktet før det er reparert av en kvalifisert fagperson.
 - ADVARSEL: Kun en kvalifisert fagperson kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av deksler som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.
 - ADVARSEL: Væske og annen mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
 - Bruk kun redskaper som egner seg til mikrobølgeovner.
- Ikke aktiver mikrobølgefunksjonen når produktet er tomt for å unngå elektrisk overslag.
 - Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
 - Følg med på produktet når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere for å forhindre antenning.
 - Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
 - Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
 - Drikk som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
 - Rør eller rist innholdet i tåteflasker og krukker med babymat, og sjekk tempera-

turen før innholdet spises for å unngå brannskader.

- Ikke varm opp egg i skillet eller hele hardkokte egg, da de kan eksplodere, selv etter at oppvarming i mikrobølgeovn er avsluttet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Rengjør produktet regelmessig og fjern eventuelle matrester.

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotbøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt

avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

2.5 Avfallshåndtering

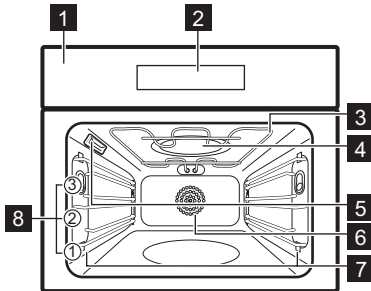
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Lampe
- 6 Vifte

7 Hyllestøtte, avtakbar

8 Hyllenivåer

3.2 Berøringsfelt

	Slik slår du produktet av og på.
	For å navigere i menyen.
	For å justere innstillinger.
	Trykk for å angi funksjonen: Mikrobølge.
	For å angi funksjon for assistert matlagning.
	For å stille inn timerfunksjoner.
	For å angi innstillinger.
	Trykk for å bekrefte valget.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Klokkeinnstilling.

1. Trykk på eller for å justere timer og minutter.
2. Trykk på for å bekrefte.

4.2 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet for å fjerne eventuell lukt. Ventiler rommet.

1. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
2. Still inn hver funksjon på maksimumstemperatur og la produktet være på i angitte tidsperioder: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig bruk.
3. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
4. Rengjør med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

5. DAGLIG BRUK

5.1 Matlagingsfunksjoner Standard matlagingsfunksjoner



Varmluft: Tilberedning, mørhet, tørking



Over- og undervarme: Tradisjonell steking



AirFry: Steke mat med mindre olje og uten bakepapir.

	Frossen mat: Pommes frites, potetbåter, vårruller
	Pizzafunksjon: Lage pizza
	Undervarme: Steking av kaker
	Grill: Brødristing, grilling
	Gratinerer med vifte: Steke kjøtt, bruning

Mikrobølgeovnfunksjoner

	Tining: Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–200 W
	Gjenoppvarming: Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 300–700 W
	Mikrobølge: Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

	Grill + varmluft + mikrobølge: Steking av store stykker og lage gratenger, effektområde: 100–400 W.
	Varmluft + mikrobølge: Baking, effektområde: 100–400 W.
	Over-/undervarme + mikro: Baking, steking, effektområde: 100–400 W.
	Grill + mikrobølge: For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 – 400 W.

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C ved enkelte ovnsfunksjoner.

Flere matlagingsfunksjoner er tilgjengelige i funksjonen assistert matlaging. Se Daglig bruk, undermeny: Assistert matlaging.

5.2 Innstilling: kokefunksjoner

- Trykk  for å slå på produktet.
- Trykk på  eller  for å navigere i funksjoner.
- Trykk på  eller  for å angi temperatur.
- Still inn timerfunksjonene om nødvendig.
- Trykk på OK.
- Trykk på  for å deaktivere matlagingsfunksjonen.

For å endre funksjonen, trykk på  for å slå av produktet, og trykk igjen for å slå det på igjen.

—Fremdriftslinje – viser visuelt at produktet har nådd angitt temperatur eller at tilberedningstiden er over.

5.3 Timer

- Trykk på .
- Trykk på  eller  for å velge en timerfunksjon.
- Trykk på  eller  for å angi tid. Trykk på OK.

For å avbryte en timerfunksjon, trykk på .

Timer-funksjoner

	For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.
	For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stopper.
	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidteller	For å vise hvor lenge produktet står på fra du starter en funksjon.

5.4 Mikrobølgeovnfunksjoner

- Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
- Sett maten inn i produktet.
- Trykk på  for å slå på produktet.
- Trykk på  for å gå til funksjoner. For å navigere, trykk på  eller .
- For å justere mikrobølgeeffekt, trykk på  eller . Trykk på OK.
- For å justere varighet, trykk på  eller . Trykk på OK.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

 Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på OK.

5.5 Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

Kombifunksjoner for mikrobølgeovn kombinerer standard matlagingsfunksjoner med mikrobølgeboost for å forkorte tilberedningstiden og få bedre tilberedningsresultater.

1. Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
2. Sett maten inn i produktet.
3. Trykk  for å slå på produktet.
4. For å navigere, trykk på  eller  for å komme til mikrobølgeovens kombifunksjoner.
5. For å justere mikrobølgeeffekt og temperatur, trykk på  eller . Trykk på OK.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

5.6 Assistert matlaging

Assistert matlaging-undermenyen består av et sett ekstra matlagingsfunksjoner og programmer som er utformet for spesielle retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og om tilgjengelig, mikrobølgeeffekten, under tilberedning.

1. Trykk  for å slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på  eller  for å velge funksjoner for assistert matlaging.
4. Trykk på  eller  for å justere innstillingene ved behov.
5. Trykk på OK for å bekrefte.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov. For assistert matlaging med steketermometer er fremgangsmåten den samme.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.
Retter	
	Pizza   1 stekebrett dekket med bakepapir

Retter	
	Kylling 1000 - 1400 g  1 trådhyll med fat plassert i midten av bunnen på ovnsrommet Plasser kyllingen direkte på risten med brystsidene ned. Etter 30 min, snu kyllingen opp ned.
	Biff 1000–1500g; 4–6cm tykke stykker  1 stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
	Fileter 150 - 300 g   2 keramikk- eller glassgryte på trådhyll
	Lasagne 1000 - 1500 g   1 gryte på trådhyll
	Popcorn   2 gryte på trådhyll
	Quiche 4,5 cm tykk   1 springform på trådhyll
	Poteter 1000 g ferske poteter   2 stekebrett
	Grønnsaksgrateng 1000 - 1500 g  1 stekebrett dekket med bakepapir
	Muffins 10 til 20 stykker   2 stekebrett
	Ciabatta 600 - 800 g fersk deig   2 stekebrett dekket med bakepapir

5.7 Innstillinger

1. Trykk på  for å slå på produktet.
2. Trykk på  for å få tilgang til innstillingene.
3. Trykk på  eller  for å justere innstillingene. Trykk på OK.
4. Trykk på  eller  for å justere verdien.
5. Trykk på OK for å bekrefte eller avslutte justeringsmodus.
6. Trykk på  for å gå ut av innstillinger.

Undermeny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01	-
02	Tid på dagen Endre
03	Lys På / Av
04	Hurtigoppvarming På / Av
05	Tidteller På / Av
06	Skjermlysstyrke 1 - 5
07	Tastelyder Beep, Clic, None
08	Summervolum 1 - 4
09	-
10	Steketermometer ¹⁾ 1 - Alarm, 2 - Alarm
11	Rengjøringspåminnel- se ¹⁾ På / Av
12	-
13	Demomodus Aktiveringskode: 2468
14	Programvareversjon Kontroller
15	Tilbakestill alle innstillin- ger Ja / Nei

¹⁾ bare valgte modeller

Standardinnstillingene starter **02**. Bruk og for å navigere.

5.8 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

Når den aktiveres mens produktet er i bruk, låser den kontrollpanelet, og gjeldende matlagingsinnstillinger fortsetter uten avbrudd.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

– trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

blinker 3 ganger når låsen er på.

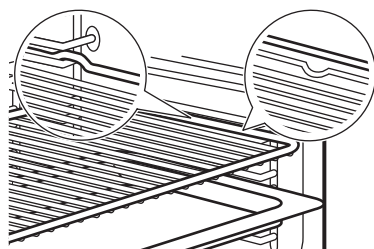
5.9 Tilbehør



Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se kapittel Råd og Tips, Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Sett inn tilbehøret (trådhyll/brett) mellom sporene på hyllestøtten. Sørg for at risten berører baksiden av ovnsrommet og at føttene peker ned. En liten fordypning øverst gir økt sikkerhet og beskytter mot velting. Risten har en kant som forhindrer at kokekar sklir av den.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for

en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattyte
	Matlagingsfunksjon
	Temperatur
	Mikroeffekt (W)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Informasjon for testinstitutter

Baking på ett nivå

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fettfritt formkake				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mørdeigkjeks				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Eplepai				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Ristet brød				

				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Plasser stekebrettet med skråkanten mot vendt bakover inne i ovnen. Det må berøre viftedekselet.
2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.
3) Bruk rist.
4) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
5) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølge- og mikrobølge-kombifunksjoner

Tester i henhold til EN 60705, IEC 60705.

					
Formkake					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Kjøttpudding					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Egg Royale for supper					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Tining av kjøttdeig (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Myk Kake					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Potetgrateng					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kylling (1100 g)					

	1	200	30	1) 7)	
	-	200	18 - 23		

- 1) Bruk rist. Det må berøre viftedekselet.
- 2) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 3) Bruk MW-egnet plastfolie under tilberedning. Prikkl plastfolien flere ganger før tilberedning.
- 4) Ikke snu maten under matlagingen.
- 5) Snu kjøttet opp ned over den lengste siden, én gang etter en tredjedel og en gang til etter to tredjedeler av tilberedningstiden.
- 6) Snu beholderen en kvart runde med klokken, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 7) Legg en tallerken i bunnen av ovnen. Plasser kyllingen direkte på risten med brystsidene ned. Snu kyllingen opp ned etter 30 min og endre varmefunksjonen til: Gratinerer med vifte.

Flere oppskrifter

Marengs					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Kylling					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Tallerkenmåltider, avkjølt (1 porsjon)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Væsker i babyflasker					
	-	1000	-	0,5	10)
Frossen lasagne (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Frossen lasagne (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)

Frossen pizza					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 2) Bruk bakepapir.
- 3) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.
- 4) Legg kyllingen med brystsidene ned. Snu den opp ned halvveis inn i tilberedningstiden.
- 5) Bruk et flatt keramisk fat på bunnen av ovnsrommet.
- 6) Posen skal tas ut av produktet når kjernene slutter å poppe.
- 7) Bruk rist. Det må berøre viftedekselet.
- 8) Dekk maten med et plastlokk som tåler oppvarming i mikrobølgeovn.
- 9) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 10) Plasser flasken midt i bunnen av ovnsrommet uten å bruke tilbehør.
- 11) Ikke snu maten under matlagingen.

6.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Plasser maten midt på risten. Bruk første hyl-
lenivå.

Snu eller rør i maten halvveis i tilberedningsti-
den.

Rør i væskeholdige retter av og til og før ser-
vering.

Når du varmer opp væsker, legg en skje i
koppen for å forbedre varmefordelingen og
unngå at det koker over. Skjeen må ikke be-
røre ovnsrommet for å unngå gnister.

Ikke dekk til maten når du bruker kombifunk-
sjonene til mikrobølgeovnen. Se Daglig bruk.

Ikke bruk mikrobølge- eller kombinerte mikro-
bølgefunksjoner hvis det ikke er mat i produk-
tet.

Tilberedning i mikrobølgeovn

Dekk til maten når du tilbereder eller varmer
den opp. Stek uten lokk for å bevare skorpen.

Ikke still inn effekten eller tiden for høyt for å
unngå at maten blir tørr eller brent, eller at
det oppstår brann.

Ikke tilbered egg eller snegler med skallet,
det kan sprekke. Stikk hull på eggeplommen
før du varmer opp et speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte
ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

La maten stå i noen minutter etter tilberedning for jevn varmefordeling.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne matvarer uten emballasje på en liten tallerken som er satt opp-ned, eller på et tinstativ eller et dørslag av plast, slik at væsken kan renne av under tining

Fjern tinte biter etter hvert som de tiner.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten tining.

Du får bedre resultater hvis du snur på maten. Snu sensitive matvarer som kjøtt to ganger under tining.

6.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale/matbeholder før bruk.

For andre spesifikke kokekar i mikrobølgeovn som ikke er oppført i denne tabellen, følg produsentens instruksjoner.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metalldele	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten metalldekor	✓	X	X
Ildfast/frostsikkert glass og glasskeramikk	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter eller metallholdig glaserings	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200°C	✓	✓	X

Kokekar/materiale			
Papp, kun papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Metallformer (f.eks. emalje, støpejern)	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	✓	✓	✓

6.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

800 - 1000 W

- Oppvarming av væsker

600 - 700 W

- Småkoke ris
- Tilberedning av grønnsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Småkoking av gryteretter
- Opptining og oppvarming av frosne måltider

300 W

- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Oppvarming av babymat
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W

- Tining av brød, frukt, kaker, bakverk, ost, smør, kjøtt, og fisk
- Smelte sjokolade og smør

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.

- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.

- Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstignene

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk brettstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk stignene ut av den bakre sperren.

4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Skifte lyspære

Lampen kan bare skiftes ut av servicepersonell. Kontakt ditt autoriserte servicesenter.

8. FEILSØKING

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Du finner serviceinformasjon på typeskiltet, på frontrammen. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke koblet til en strømfor- syning, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent. Lampen må byttes ut, kontakt et autorisert servicesenter.

Displayet viser "00:00". - Det var et strøm- brudd. Angi tid på dagen.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret au- tomatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

9.2 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar (unntatt når du bruker mikrobølgefunksjoner).
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.

- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på. Se "Innstillinger".
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger. Automatisk av-funksjon fungerer ikke når lampen er på eller med funksjonen:  START STOP .
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet



med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

SVENSKA

1. SÅKERHETSINFORMATION.....	41
2. SÅKERHETSANVISNINGAR.....	44
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	46
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	46
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	46

6. RÅD OCH TIPS.....	49
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	53
8. FELSÖKNING.....	53
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	53
10. MILJÖSKYDD.....	54

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÅKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristan-

de erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket

varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.

- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att

undvika risk för elektriska stötar.

- VARNING! Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- VARNING! Om dörren eller dörrtätningarna är skadade, får inte produkten användas förrän den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
- VARNING! Endast en kvalificerad tekniker får utföra service eller reparationer som innebär att skydd mot mikrovågsenergi tas bort.
- VARNING! Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i slutna behållare, eftersom de kan explodera.
- Använd endast redskap som är lämpliga för mikrovågsugnar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när produkten är tom för att undvika ljusbågar.

- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- Observera produkten när du värmer mat i plast- eller pappersbehållare för att förhindra antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Rör om eller skaka innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar och kontrollera temperaturen före konsumtion för att undvika brännskador.
- Värm inte ägg med skal eller hela hårdkokta ägg eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnsstegar drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har

tillgång till stickkontakten efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:

- Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
- Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrrens glaspaneler är skadade, kontakta ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, bläsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

2.5 Avfallshantering

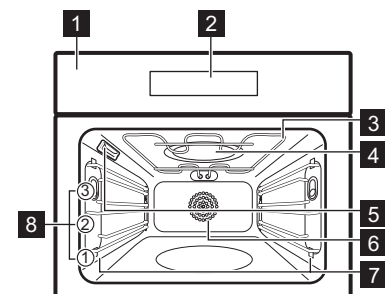
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Lampa
- 6 Fläkt

7 Ugnssteg, borttagbar

8 Hyllplaceringar

3.2 Pekkontroller

	Slå på och stänga av hällen.
	Navigera i menyn.
	Justera inställningarna.
	Tryck för att ställa in funktionen: Mikrovågsugn.
	Ställa in tillagningshjälpen.
	Ställa in timerfunktioner.
	Gå in i inställningarna.
	Bekräfta ditt val.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

- Tryck på **+** eller **-** för att justera timmar och minuter.
- Tryck på **OK** för att bekräfta.

4.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten för att ta bort eventuell lukt. Ventilera rummet.

- Ta bort alla tillbehör och ugnsstegarna.
- Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig användning
- Stäng av produkten och låt den svalna.
- Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnsstegar.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Tillagningsfunktioner

Standardtillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft: Jämn bakning, mörhet, torkning
	Över-/undervärme: Traditionell bakning
	AirFry: Steka mat med mindre olja och utan bakplåtspapper.



Fryst mat: Pommes frites, potatisklyftor, värullar



Pizza/Paj: Pizza



Undervärme: Baka kakor



Grill: Rosta, grilla



Varmluftsgrillning: Steka och bryna kött

Mikrovågsugnsfunktioner



Upptining: Upptining av olika typer av mat, effektintervall: 100–200 W



Återuppvärmning: Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 300–700 W



Mikrovågsugn: Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1000 W

Mikrovågsugnens kombifunktioner



Grill + Fläkt + Mikro: Grilla stora bitar, tillaga gratänger, effektintervall: 100–400 W.



Tillagning med varmluft + mikro: Ugnsbaka, effektintervall: 100–400 W.



Över-/undervärme + Mikro: Ugnsbaka, rosta, effektintervall: 100–400 W.



Grill + Mikro: Grilla och bryna mat på en hyllnivå. Funktionen med mikrovågsboost, effektintervall: 100–400 W.

Lampan kan slockna automatiskt vid en temperatur under 80 °C under vissa ugnsfunktioner.

Det finns ytterligare tillagningsfunktioner tillgängliga under Tillagningshjälp. Se Daglig användning, undermeny: Tillagningshjälp.

5.2 Inställning: matlagningsfunktioner

1. Tryck på  för att slå på produkten.
2. Tryck på  eller  för att navigera mellan funktionerna.
3. Tryck på  eller  för att ställa in temperaturen.
4. Ställ in timerfunktionerna vid behov.
5. Tryck på OK.
6. Stäng av tillagningsfunktionen genom att trycka på .

För att ändra funktionen trycker du på  för att stänga av produkten, och trycker sedan igen för att slå på den igen.

— Förloppsindikator – visar visuellt när produkten när den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

5.3 Timer

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att välja en timerfunktion.

3. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Tryck på OK.

För att avbryta en timer-funktion håller du in  i 3 sekunder.

Timerfunktioner



Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.



Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.



För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

Upptimer

Visar hur länge produkten körs från det ögonblick du startar en funktion.

5.4 Mikrovågsugnsfunktioner

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.
3. Tryck på  för att slå på produkten.
4. Tryck på  för att öppna funktionerna. För att navigera trycker du på  eller .
5. Tryck på  eller  för att justera mikrovågs effekten. Tryck på OK.
6. För att justera tiden trycker du på  eller . Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

 Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på OK.

5.5 Mikrovågsugnens kombifunktioner

Kombinerade mikrovågsfunktioner inkluderar både standardtillagningsfunktioner och mikrovågor för kortare tillagningstid och bättre tillagningsresultat.

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.
3. Tryck på  för att slå på produkten.
4. För att navigera, tryck på  eller  för att nå mikrovågsugnens kombifunktioner.
5. För att justera mikrovågsugnens effekt och temperatur trycker du på  eller . Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

5.6 Tillagningshjälp 🍴

Undermenyn Tillagningshjälp består av en uppsättning tillagningsfunktioner och program som är utformade för särskilda rätter. Undermenyn Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tiden, temperaturen och om möjligt mikrovågseffekten under tillagningen.

1. Tryck på ① för att slå på produkten.
2. Tryck på 🍴.
3. Tryck på ^ eller v för att välja tillagningshjälp.
4. Tryck på + eller - för att justera inställningarna vid behov.
5. Tryck på OK för att bekräfta.
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs. För tillagningshjälp med termometerspets är proceduren densamma.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Rätter	
	Pizza 1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
	Kyckling 1000 – 1400 g 1 gallerhylla med tallrik placerad i mitten av ugnsutrymmets nedre del Placera kycklingen direkt på galleret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd upp och ner på kycklingen.
	Nötkött 1000 – 1500 g, 4 – 6 cm tjocka bitar 1 bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
	Filéer 150 – 300 g 2 keramik- eller glasgryta på gallerhylla

Rätter	
	Lasagne 1000 – 1500 g 1 gryta på gallerhylla
	Popcorn 2 gryta på gallerhylla
	Quiche 4,5 cm tjock 1 springform på gallerhylla
	Potatis 1000 g färsk potatis 2 bakplåt
	Grönsaksgratäng 1000 – 1500 g 1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
	Muffins 10 till 20 bitar 2 bakplåt
	Ciabatta 600 – 800 g färsk deg 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper

5.7 Inställningar ⚙️

1. Tryck på ① för att slå på produkten.
2. Tryck på ⚙️ för att komma åt inställningarna.
3. Tryck på ^ eller v för att justera inställningarna. Tryck på OK.
4. Tryck på + eller - för att justera värdet.
5. Tryck på OK för att bekräfta eller avsluta justeringsläget.
6. Tryck på ⚙️ för att lämna inställningarna.

Undermeny: Inställningar

Inställning	Värde
01	-
02	Klockslag Ändra
03	Lätt På/Av
04	Snabbuppvärmning På/Av
05	Upptimer På/Av
06	Ljusstyrka för display 1 – 5
07	Knappljud Beep, Clic, None
08	Ljudsignal volym 1 – 4
09	-

	Inställning	Värde
10	Matlagningstermometer ¹⁾	1 – Larm, 2 – Larm och stopp
11	Påminnelse om rengöring ¹⁾	På/Av
12	-	-
13	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
14	Programversion	Kontrollera
15	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

¹⁾ endast vissa modeller

Inställningarna börjar som standard på **02**.

Använd och för att navigera.

5.8 Knapplås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig ändring av produktens funktion.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

– håll intryckt för att slå på och av funktionen.

– blinkar 3 gånger när låset aktiveras.

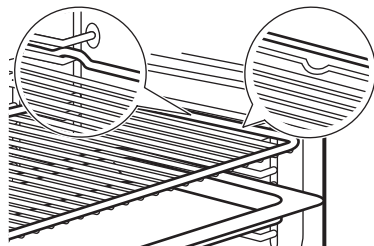
5.9 Tillbehör



Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se Råd och tips, Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

För in tillbehöret (gallerhyllan/brickan) mellan ugnsstegens ledskenor. Se till att hyllan rör vid baksidan av ugnen invändigt och att fötterna pekar nedåt. En liten fördjupning upptill ökar säkerheten och ger lutningsskydd. Kantens runt hyllan förhindrar att köksredskap glider av hyllan.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål placerar du plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Småkakor, 20 st/plåt				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fettfria kex				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mördegskakor, kex				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Äppelpaj				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Rostat bröd				

				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Använd bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida. Den måste vidröra fläk- tens kåpa.
- 2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen Snabbupp- värmning.
- 3) Använd gallret.
- 4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den hög- ra ska placeras längre fram än den vänstra.
- 5) Enligt IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner

Tester enligt EN 60705, IEC 60705.

					
Sockerkaka					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Köttfärslimpa					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Ugnsomelett					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Uptining av köttfärs (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Mjuk kaka					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Potatisgratäng					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kyckling (1100 g)					

				
	200	30		
	1	200	1) 7)	
	-	18 - 23		

- 1) Använd gallret. Den måste vidröra fläktens kåpa.
- 2) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.
- 3) Använd lämplig plastfolie för MW under tillagningen. Stick flera hål i plastfolien innan du tillagar maten.
- 4) Vänd inte maten under tillagningen.
- 5) Vänd köttet upp och ner över den längsta sidan, en gång efter 1/3 samt en andra gång efter 2/3 av den förflutna tillagningstiden.
- 6) Vrid ett kvarts varv efter halva tillagningstiden.
- 7) Placera en tallrik på ugnsbotten. Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min vänder du kycklingen upp och ner och ändrar tillagningsfunktionen till Varmluftsgrillning .

Fler recept

				
Maränger				
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
Scones				
	3	-	200	11 - 13 1) 3)
	3	-	190	10 - 12 1) 3)
Kyckling				
	1	-	200	65 - 75 1) 4)
Popcorn				
	-	700	-	3 - 4 5) 6)
Måltider på tallrik, kylda (1 portion)				
	1	500	-	7 - 9 7) 8) 9)
Vätskor i nappflaskor				
	-	1000	-	0,5 10)
Lasagne, fryst (400 g)				
	1	100	210	23 - 28 7) 11)
Lasagne, fryst (600 g)				
	1	200	190	48 - 53 7) 11)

				
Fryst pizza				
	1	200	210	12 - 16 7) 11)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 2) Använd bakplåtspapper.
- 3) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen Snabbuppvärmning.
- 4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.
- 5) Använd en platt keramikplatta på ugnstrummet botten.
- 6) Påsen ska tas ut ur ugnen när kärnorna slutar poppa.
- 7) Använd gallret. Den måste vidröra fläktens kåpa.
- 8) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn
- 9) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.
- 10) Placera flaskan i mitten av hålrummet utan att använda några tillbehör.
- 11) Vänd inte maten under tillagningen.

6.3 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

Vänd eller rör om maten halvvägs genom tillagningen.

Rör om flytande rätter då och då samt före servering.

När du värmer vätskor ska du placera en sked i koppen för att förbättra värmefördelningen och förhindra att den kokar över. Skeden får inte vidröra ugnens insida, annars kan det uppstå gnistor.

Täck inte över mat när du använder kombifunktioner för mikrovågsugnen. Se Daglig användning

Använd inte mikrovågsugn eller kombinerad mikrovågsugn utan mat inuti produkten.

Tillagning i mikrovågsugnen

Täck över maten vid tillagning eller uppvärmning. Tillaga maten utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Ställ inte in effekten eller tiden för högt för att undvika att maten torkas ut, bränns vid eller fattar eld.

Koka inte ägg eller sniglar med skal. De kan spricka. Stick hål i äggulan innan du värmer upp stekta ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Låt maten stå i några minuter efter tillagning-
en för jämn värmefördelning.

Uppptining i mikrovågsugn

Placera det frysta livsmedlet utan förpackning på en liten, upp-och-nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ el-
ler en plastsil, så att vätska kan rinna av

Ta bort upptinade bitar allt eftersom de tinar.

Du kan använda en högre mikrovågseffekt för att tillaga frukt och grönsaker utan att tina dem.

Vändning förbättrar resultaten. Vänd känsliga livsmedel som kött två gånger under uppti-
ningen.

6.4 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsgugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kontrollera specifikationerna för kokkärl/
material/tillagningskärl före användning.

För andra, specifika mikrovågskärl som inte
anges i denna tabell, följ tillverkarens instruk-
tioner.

Kokkärl/material			
			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar	✓	✓	✓
Glas och porslin som inte tål ugn, utan metalldekora- tioner	✓	X	X
Ugnsfast/fryståligt glas och glaskeramik	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och ler- gods utan kvarts- eller me- tallkomponenter eller me- tallhaltig glasyr	✓	✓	✓
Keramik, porslin och ler- gods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	X	X	X

Kokkärl/material			
			
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	X
Kartong, endast papper	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	X
Stekkärl av metall (t. ex. emalj, gjutjärn)	X	X	X
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	X	X	X
Bakplåt	X	X	X
Galler	✓	✓	✓

6.5 Effektinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800–1000 W

- Värma upp vätskor

600–700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400–500 W

- Värma maträtter på en tallrik
- Sjuda gryträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

- Tillaga/värma känsliga livsmedel
- Värma barnmat
- Fortsätta tillagningen

100–200 W

- Uppptining av bröd, frukt och kakor,
bakverk, ost, smör, kött och fisk
- Smälta choklad och smör

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugnrensmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugnsstegen

1. Se till att ugnen är kall.

2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.

4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Byte av LED-lampa

Endast servicepersonal får byta ut lampan. Kontakta ditt auktoriserade servicecenter.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Knapplås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Lampan måste bytas ut. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Displayen visar "00:00". – Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564.

9.2 Energibesparande tips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.
- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekerande köksredskap (endast när du använder en icke-mikrovågsfunktion).
- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.

- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs. Se "Inställningar".
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.

- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden för att använda en tillagningsfunktion längre. Automatisk

avstängning gäller inte när lampan är på eller med funktionen .

- 12,5 t: 30–115 °C
- 8,5 t: 120–195 °C
- 5,5 t: 200–245 °C
- 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



701138249-B-292026