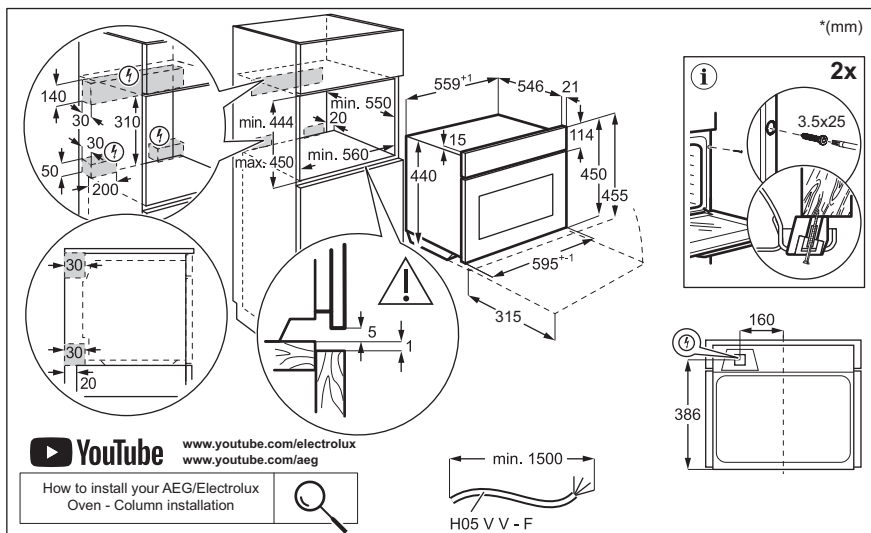
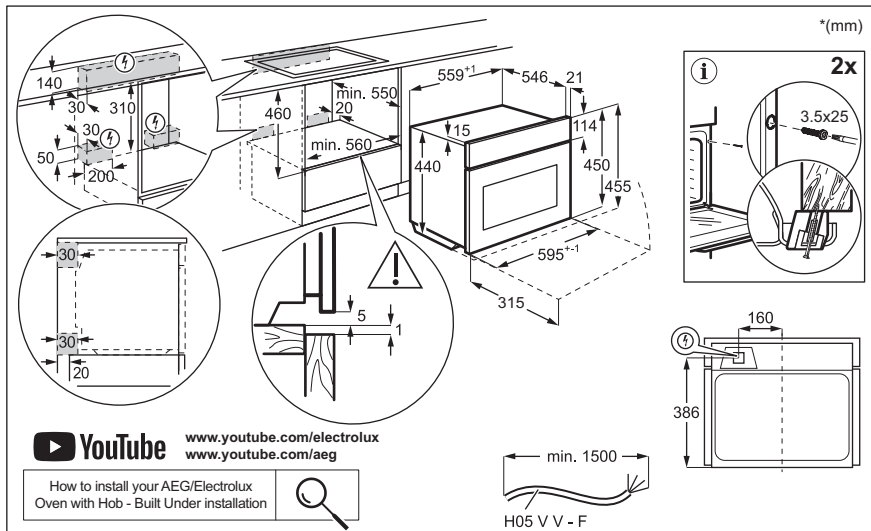


OOM807NB

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	3
EN	User Manual Microwave combi-oven	24
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	45



INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLASJON



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
4. BETJENINGSPANEL.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. RÅD OG TIPS.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIEFFEKTIV.....	22
14. MILJØHENSYN.....	23

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af 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 omfattende 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. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- 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.

- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- 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.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for 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.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- 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 altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- 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 kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med

skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.

- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse



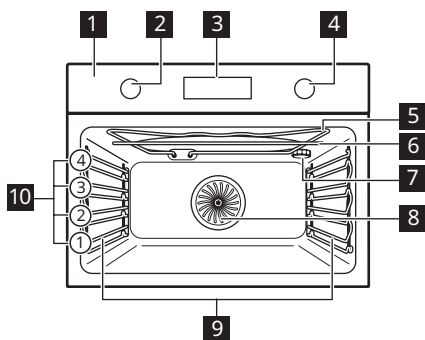
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknapp
- 3 Display
- 4 Betjeningsknapp
- 5 Varmeredegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
Den kan bruges med mikrobølgefunktioner.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle

dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
Den kan ikke bruges med mikrobølgefunktioner.

- **Bundplade af glas i mikroovn**
Til tilberedning af mad med mikrobølgefunktion.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

4.2 Oversigt over betjeningspanel



Tryk for at indstille timerfunktioner.



Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.



Tryk på for at tænde og slukke for lyset.

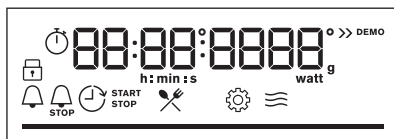
WATT

Tryk for at indstille: Mikrobølgeeffekt.

OK

Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.

	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Indstillinger
	Mikrobølgefunktionen er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.

	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00".

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan

udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
4. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
5. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.

Mikrobølgefunktioner



Optøning

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



Genopvarmning

Opvarmning af tilberedte måltider, effektområde: 300 - 700 W



Mikrobølger

Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

Mikrobølge-kombifunktioner



Turbogrill + Mikrobølger

Stegning af store stykker kød på én ovnribbe. Gratin og bruning. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Varmluft + Mikrobølger

Bagning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

Der er yderligere ovnfunktioner i undermenuen: Hjælp til tilberedning. Se kapitlet "Daglig brug", Hjælp til tilberedning.

For generelle anbefalinger om energibesparelse henvises til kapitlet "Energieffektivitet", tips til energibesparelse.

6.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
3. Tryk på OK.

Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

6.3 Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
3. Sæt maden ind.
4. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgefunktionen.

Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.

5. Tryk på OK for at starte med standardindstillingerne.
6. Drej på betjeningsknappen for at justere varigheden. Tryk på OK.

7. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje betjeningsknappen. Tryk på OK. Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

Mikrobølgeeffekt (W)	Maksimum tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4 Indstilling: Mikrobølge-kombifunktioner

Mikrobølgekombifunktioner kombinerer standardovnfunktioner med mikrobølgeboost for at forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultaterne.

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
3. Sæt maden ind.
4. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgekombifunktion

Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.

5. Tryk på OK for at starte med standardindstillingerne.
6. Drej betjeningsknappen for at justere temperaturen. Tryk på OK.
7. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje betjeningsknappen. Tryk på OK. Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.5 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til yderligere ovnfunktioner, retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til . Displayet viser .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af et sæt ekstra ovnfunktioner og programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid, temperatur og evt. mikrobølgeeffekt under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en funktion (F1 - F...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
5. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
6. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
7. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Displayet viser **F** og et **nummer** på den funktion, som du kan kontrollere i tabellen.

	Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F1	Grillstegning	Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
F2	Undervarme	Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
F3	Frosne mad-varer	Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
F4	Over-/under-varme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + Mikrobølger	Grillning og bruning på én ovnribbe. Funktionen med MW-boost, effektområde: 100 - 600 W.

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1	Roastbeef, rød		
P2	Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt		
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	  1; stegefad på grillrist

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stegfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1,5 kg	  1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 1; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stegfad på grillrist
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1,5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stegfad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1,1 kg; fersk	  1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Læg kyllingebrystsiden nedad, og vend det efter halvdelen af tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	 2; bageplade
P20	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	  1; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P21	Kyllingelår, ferske	250 - 400 g	 2; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel	1.5 - 2.5 kg	 1; stegefad på grillrist Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, bryst	1 kg	 1; stegefad på grillrist Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	 1; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet	-	 2; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 1; Ø 28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 2; bageplade
P29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	 1; Ø 22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 2; bradepande
P32	Muffins	-	 2; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 1; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 1; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	 1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1 kg	2; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, tynd	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, tyk	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	1; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på **OK**.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på **OK**.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på **OK**.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Menu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01 Aktuel tid	Skift

Indstilling	Værdi
02 Lysstyrke display	1 - 5
03 Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04 Signal volume	1 - 4
05 Uptimer	Tænd / sluk
06 Lys	Tænd / sluk
07 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
08 Softwareversion	Kontroller
09 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

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

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal. – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode,

hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske

slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

 Aktuel tid	Indstilling af uret, der viser det aktuelle klokkeslæt.
 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, høres signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, høres signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ingen indflydelse på ovnens drift.

Minutur, Tidsudskudt start og Tilberedningstid er tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza. **Tilberedningstid** er også tilgængelig for Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + Mikrobølger.

8.2 Indstilling: Minutur

- Tryk på: 
- Displayet viser: 0:00 og .
- Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
- Tryk på: OK Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

- Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
- Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og .
- Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
- Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.
- Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

- Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
- Tryk på , indtil displayet viser:  og START.
- Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
- Tryk på OK.
- Displayet viser: --:--  STOP.
- Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
- Tryk på OK.
- Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.

5. Tryk på OK.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

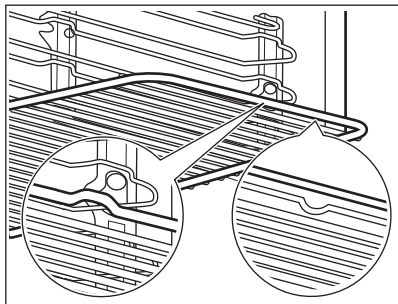
Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

Brug kun egnet kogegej og materiale. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

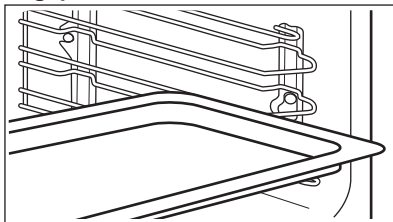
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af.

Grillrist



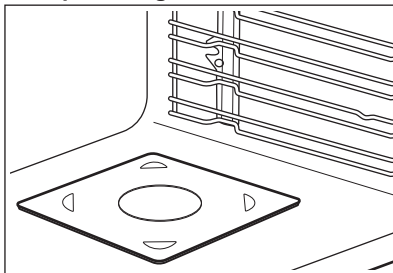
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

Bageplade



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

Bundplade af glas i mikroovn



Brug kun mikrobølgebundens glaspladen med mikrobølgefunktion. Den er ikke velegnet til kombineret mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrillning). Placer tilbehøret i bunden af ovnen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Information til testinstitutter

Mikrobølgefunktion

Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

				
Formkage 1)	600	0.475	Bund	7 - 9
Farsbrød 1)	400	0.9	2	25 - 32
Æggecreme 1)	500	1	Bund	17 - 19
Optøning af kød 2)	200	0.5	Bund	7 - 8

1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

2) Vend kødet om, når halvdelen af optøningstiden er gået.

Mikrobølge kombifunktion

Brug grillristen.

						
Kage 1)	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartoffelgratin 1)	Varmluft + Mikrobølger	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Kylling 2)	Turbogrill + Mikrobølger	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

2) Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det om efter 20 minutters tilberedningstid.

10.3 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden på glaspladen i bunden af mikrobølgeovnen.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnen.

Vend eller rør i maden halvvejs gennem opvarmings- og tilberedningstiden, for at få et bedre resultat.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Kom skeen i koppen eller glasset, når du opvarmer væsker, for at forbedre varmfordelingen og undgå overkogning. Skeen må ikke komme i kontakt med ovnens inderside, da det kan forårsage gnistdannelse.

Anbring maden i ovnen uden emballage. Færdigretter må kun opvarmes i ovnen, hvis emballagen er mikrobølgesikker. Se afsnittet om mikrobølgeegnet kogegrej og materiale i "Råd og tips".

Tildæk ikke maden, når du bruger mikrobølgekombifunktionerne. Se kapitlet "Daglig brug".

Brug ikke mikrobølgefunktionerne eller mikrobølgekombifunktionerne, når der ikke er mad i ovnen.

Mikrobølgetilberedning

Tildæk maden under tilberedning eller genopvarmning med mikrobølgefunktionerne. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Prik hul på blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt tallerken med en beholder under eller på et optøningsstativ eller en plastiksigt, så optøningsvæsken kan sive ud.

Fjern dernæst de optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

10.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale					
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓		✓	

Kogegrej/materiale		 	 
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	X	X
Glas og keramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	X	X	X
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Film	✓	X	X
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	X
Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.5 Effektrrin

Nedenstående data er kun vejledende.

700 - 1000 W

- Bruning i starten af tilberedningen
- Opvarmning af væsker

500 - 600 W

- Tilberedning af grøntsager og retter med æg
- Småkogning
- Opvarmning af retter med én tallerken
- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 - 400 W

- Smeltning af ost, chokolade, smør
- Småkogning af ris
- Opvarmning af babymad
- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer
- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt og kager, ost, fløde, smør, kød og fisk

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

Tilbehør

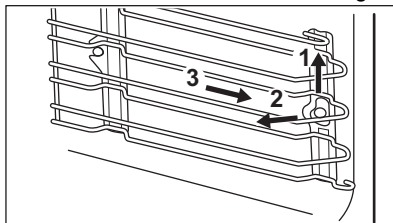
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.

4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.

Problemer	Kontroller, at ...
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.2 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnsens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen (kun når du bruger en ikke-mikrobølgefunktion).

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 24

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 27

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 30

4. CONTROL PANEL..... 30

5. BEFORE FIRST USE..... 31

6. DAILY USE..... 31

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 36

8. CLOCK FUNCTIONS..... 37

9. USING THE ACCESSORIES..... 38

10. HINTS AND TIPS..... 39

11. CARE AND CLEANING..... 41

12. TROUBLESHOOTING..... 42

13. ENERGY EFFICIENCY..... 43

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 44

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



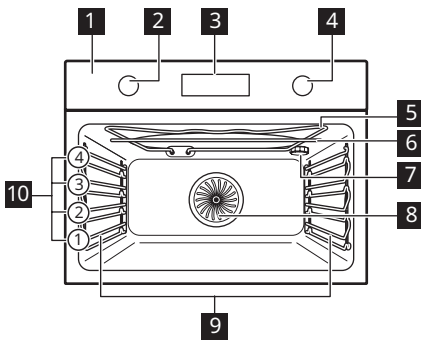
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
It can be used with microwave functions.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping

liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.

It cannot be used with microwave functions.

- **Microwave bottom glass plate**
To prepare food in microwave mode.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

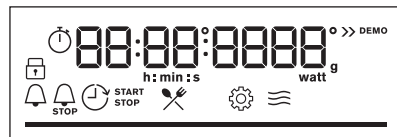
4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.

WATT Press to set: Microwave power.

OK Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

 The appliance is locked.

 Submenu: Assisted Cooking.

	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.

	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"00:00"**.

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can

emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
5. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions

-  **True Fan Cooking**
To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
-  **Conventional Cooking**
To bake and roast food on one shelf position.
-  **Pizza Function**
To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

Microwave functions



Defrost

Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW

To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.



True Fan Cooking + MW

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

There are additional heating functions available in the submenu: Assisted Cooking. Refer to "Daily use" chapter, Assisted Cooking.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.
3. Press **OK**.

 Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Insert the food into the appliance.
4. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

5. Press **OK** to start with default settings.
6. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
7. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:

Microwave power (W)	Maximum time (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

6.4 Setting: Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Insert the food into the appliance.
4. Turn the knob for the heating functions to select the microwave combi function.

The display shows: temperature and microwave power.

5. Press **OK** to start with default settings.
6. To adjust the temperature turn the control knob. Press **OK**.
7. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a function (F1 - F...). Press **OK**.
4. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
5. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
6. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
7. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

	Heating function	Description
F1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.

	Heating function	Description
F2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
F4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
F5	Grill + MW	To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

Legend	
	Weight adjustment available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast Beef, rare		
P2	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast Beef, well done		
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Turn the meat after half of the cooking time.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 1; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.1 kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	 1; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, breast	1kg	 1; roasting dish on wire shelf Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	 2; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	 2; baking tray
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
P32	Muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  1; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change

Setting	Value
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Demo mode	Activation code: 2468
08 Software version	Check
09 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing

the appliance from being turned on unintentionally.

 **OK** - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off

time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

	To set the clock that displays the current time.
Time of day	
	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
Minute minder	
	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
Cooking time	
	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Delayed Start	
	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.
Uptimer	

Minute minder, Time Delayed Start and Cooking time are available for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function. **Cooking time** is also available for Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

8.2 Setting: Minute minder

- 1. Press .
- The display shows: 0:00 and .

- 2. Turn the control knob to set the Minute minder.
- 3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.3 Setting: Cooking time

- 1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
- 2. Press  until the display shows: 0:00
- and .
- 3. Turn the control knob to set the Cooking time.
- 4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
- 5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

- 1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
- 2. Press  until the display shows:  and **START**.
- 3. Turn the control knob to set the start time.
- 4. Press **OK**.

The display shows: --:-- ⌚ STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.

6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer ⌚

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select ⚙️ / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.

3. Press OK.

4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.

5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select ⚙️ / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.

3. Turn the control knob to set the clock.

4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠️ WARNING!

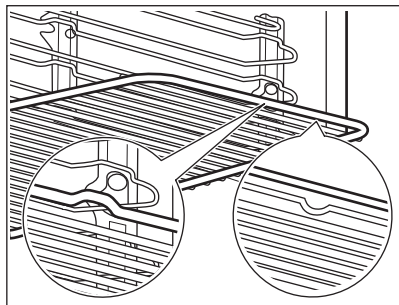
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

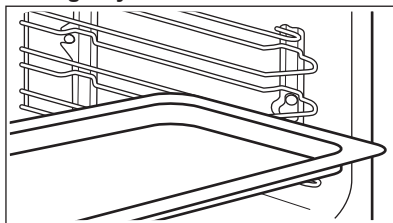
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



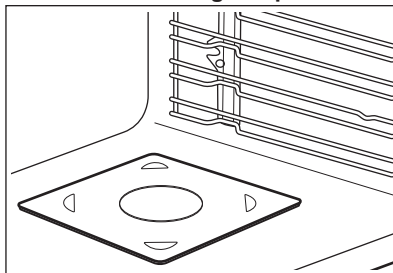
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

Microwave bottom glass plate



Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Microwave function

Tests according to IEC 60705.

Use wire shelf unless otherwise specified.

				
Sponge cake 1)	600	0.475	Bottom	7 - 9
Meatloaf 1)	400	0.9	2	25 - 32
Egg custard 1)	500	1	Bottom	17 - 19
Meat defrosting 2)	200	0.5	Bottom	7 - 8

1) Turn the container around by 1/4, halfway through the cooking time.

2) Turn the meat upside down halfway through defrosting time.

Microwave Combi Function

Use the wire shelf.

						
Cake 1)	Conventional Cooking + MW	100	0.7	200	2	23 - 27
Potato gratin 1)	True Fan Cooking + MW	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Chicken 2)	Turbo Grilling + MW	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Turn the container around by 1/4, halfway through the cooking time.
- 2) Put the meat in a round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

10.3 Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate.

Place the food on a plate at the bottom of the oven.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to "Hints and tips", Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to "Daily use" chapter.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

10.4 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material				
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗	✗

Cookware / Material		 	 
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✗	✗	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	✗
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	✗	✓	✗

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

700 - 1000 W

- Searing at the start of the cooking process
- Heating liquids

500 - 600 W

- Cooking vegetables and egg dishes
- Simmering stews
- Heating one-plate meals
- Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W

- Melting cheese, chocolate, butter
- Simmering rice
- Heating baby food
- Cooking / Heating delicate food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit and cakes, cheese, cream, butter, meat, fish

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

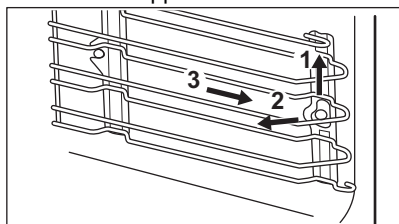
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food

warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	45
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	48
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	50
4. BETJENINGSPANEL.....	51
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	51
6. DAGLIG BRUK.....	52
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	57
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	57
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	58
10. RÅD OG TIPS.....	59
11. STELL OG RENGJØRING.....	62
12. FEILSØKING.....	63
13. ENERGIEFFEKTIV.....	63
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	64

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

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 all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en 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.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.

- 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.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for 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.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- 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 Montering

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 alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktøren åpner uten hindring.
- 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 skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha 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.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- 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 rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamp, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.

- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphetet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler 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 lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering



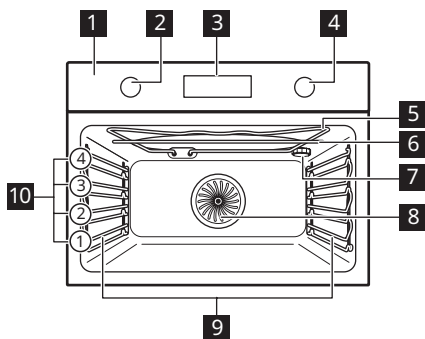
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.

Den kan brukes med mikrobølgeovnsfunksjoner.

- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange

dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
Den kan ikke brukes med mikrobølgeovnsfunksjoner.

- **Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn**
For å tilberede mat i mikrobølge-modus.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

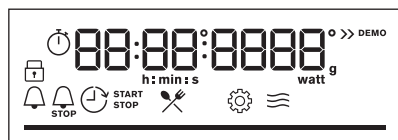
1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet .

4.2 Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
WATT	Trykk for å stille inn: Mikroeffekt.
OK	Trykk for å bekrefte valget.

4.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Innstillinger
	Mikrobølgefunksjonen er aktivert.
	Varselur er aktivert.
	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «00:00».

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

5.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet

kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.

3. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
4. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
5. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner



Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeles varmen jevnt innvendig i ovnen.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllennivå.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.

Mikrobølgeovnsfunksjoner



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

For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Varmluft + mikrobølge

Steking på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

Ytterligere ovnsfunksjoner er tilgjengelige i undermenyen: Assistert matlaging. Referer til kapitlet «Daglig bruk», Assistert matlaging.

Referer til kapittelet «Energieffektivitet», energisparingstips for generelle anbefalinger om energisparing.

6.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
3. Trykk på OK.

 Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

6.3 Innstilling: Mikrobølgeovnsfunksjoner

1. Fjern alt tilbehør.
2. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
3. Sett maten inn i produktet.
4. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge mikrobølgeovnsfunksjonen. Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.
5. Trykk på OK for å starte med standardinnstillingene.
6. Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på OK.

7. Trykk på **WATT** og drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**. Du kan justere innstillingene under tilberedning.

Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:

Mikroeffekt (W)	Maksimal tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4 Innstilling: Mikrobølgeovns kombifunksjoner

Mikrobølgekombifunksjoner kombinerer standard ovnsfunksjoner med mikrobølgeboost for å forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultatene.

1. Fjern alt tilbehør.
2. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
3. Sett maten inn i produktet.
4. Drei på bryteren for ovnsfunksjonene for å velge mikrobølgeovns kombifunksjon.

Displayet viser temperatur/mikroeffekt.

5. Trykk på **OK** for å starte med standardinnstillingene.
6. Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen. Trykk på **OK**.
7. Trykk på **WATT** og drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

6.5 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til ytterligere ovnsfunksjoner, Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til . Displayet viser .
2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på **OK**.

6.6 Innstilling: Assistert matlaging

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

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på **OK**.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en funksjon (F1 – F ...). Trykk på **OK**.
4. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på **OK**.
5. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på **OK**.
6. Plasser maten inne i produktet. Trykk på **OK**.
7. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.

	Oppvarmingsfunksjon	Beskrivelse
F1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
F2	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
F3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.

	Oppvarmingsfunksjon	Beskrivelse
F4	Over-/under-varme + mikro	Baking og steking av mat på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + mikrobølge	For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
Bildetekst		
		Vektjustering tilgjengelig.

Bildetekst	
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Brethøyde. Referer til kapittelet «Produktbeskrivelse».

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P1	Roastbiff, rå		
P2	Roastbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Roastbiff, godt stekt		
P4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	  2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	  1; stekeform på rist
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
P9	Filet av biff, rå (langtidssteking)		
P10	Filet av biff, medium (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)		
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.

	Rett	Vekt	Breththøyde / tilbehør
P13	Svinenakke eller skulder	1.5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for mikro Snu kjøttet etter halve steketiden.
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	 1; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P15	Svinekam, fersk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist
P16	Svineribbe	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	 1; stekeform på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.1 kg; fersk	  1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for mikro Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2; stekebrett
P20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	  1; gryterett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P21	Kyllinglår, ferske	250 - 400 g	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
P22	Hel and	1.5 - 2.5 kg	  1; stekeform på rist Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	Gås, bryst	1kg	 1; stekeform på rist Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	Kjøttpudding	1 kg	 1; rist
P25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør, krydder og urter.
P26	Fiskefilét	-	  2; gryterett på rist
P27	Ostekake	-	 1;  28 cm rund form på rist
P28	Eplekake	-	 2; stekebrett
P29	Epleterte	-	 1; paiform på rist

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist
P31	Brownies	2 kg av deig	 2; langpanne
P32	Muffins	-	 2; muffinsbrett på rist
P33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
P34	Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P35	Båter	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	Grillede blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; stekebrett
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; stekebrett
P39	Kjøtt- / grønnsakslagne med tørre pastaplater	1 - 1.5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1 kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Fersk pizza, tynn	-	  1; stekebrett med bakepapir
P42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
P43	Quiche	-	 1; stekeform på rist
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød	1 kg	  1; stekebrett med bakepapir / brødform på rist

6.7 Endring: Innstillinger

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.

5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5

Innstilling	Verdi
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summervolum	1 - 4
05 Tidteller	På/Av
06 Lys	På/Av

Innstilling	Verdi
07 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
08 Programvareversjon	Kontroller
09 Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Når den er aktivert mens produktet er i bruk, låser den betjeningspanelet og sørger for at de gjeldende tilberedningsinnstillingene fortsetter uavbrutt.

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

 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er slått på.

 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

7.2 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

7.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

	For å stille klokken som viser gjeldende klokkeslett.
Tid på dagen	
	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.
Varselur	

	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmfunksjonen slås automatisk av.
Tilberedningstid	
	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Utsatt start	



Tidteller

For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.

Varselur, Utsatt start og Tilberedningstid er tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon. **Tilberedningstid** er også tilgjengelig for Grill + varmluft + mikrobølge, Varmluft + mikrobølge.

8.2 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drei på kontrollbryteren for å angi Varselur.

3. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.3 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser: 0:00 og .
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.
5. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.

2. Trykk på  til displayet viser:  og **START**.
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.

4. Trykk på **OK**.

Displayet viser: --:--  **STOPP**.

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.

6. Trykk på **OK**.

Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.

7. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.5 Innstilling: Tid teller

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tid teller. Se kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Trykk på **OK**.
4. Drei kontrollbryteren for å slå Uptimer på og av.
5. Trykk på **OK**.

8.6 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tid på dagen. Referer til kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på **OK**.

9. BRUK AV TILBEHØRET



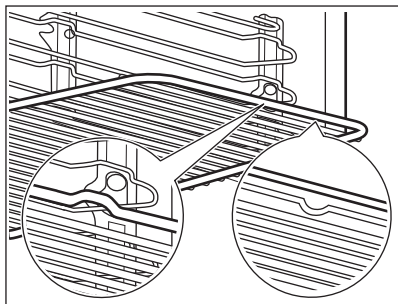
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet «Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

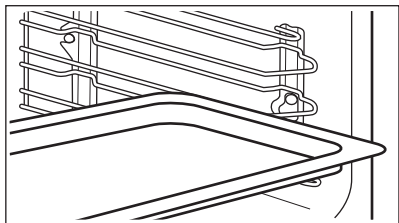
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

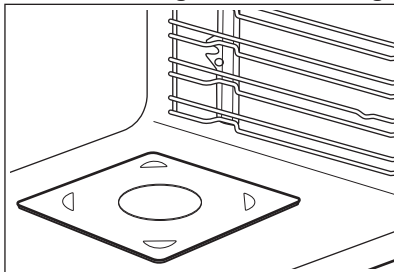
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

Stekebrett



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn



Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Mikroeffekt (W)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

10.2 Informasjon for testinstitutter

Mikrobølgeovnfunksjon

Tester i henhold til IEC 60705.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

				
Formkake ¹⁾	600	0.475	Bunn	7 - 9
Kjøttpudding ¹⁾	400	0.9	2	25 - 32
Egg Royale for supper ¹⁾	500	1	Bunn	17 - 19
Tining av kjøtt ²⁾	200	0.5	Bunn	7 - 8

¹⁾ Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

²⁾ Snu kjøttet opp ned halvveis gjennom tiningstiden.

Mikrobølgeovnens kombifunksjon

Bruk risten.

				°C		
Myk Kake ¹⁾	Over-/undervarme + mikro	100	0.7	200	2	23 - 27
Potetgrateng ¹⁾	Varmluft + mikrobølge	300	1.1	180	2	38 - 42
Kylling ²⁾	Grill + varmluft + mikrobølge	400	1.1	230	1	35 - 40

¹⁾ Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

²⁾ Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned etter 20 minutter av tilberedningstiden.

10.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Legg maten på glasstallerkenen i bunnen av mikrobølgeovnen.

Legg maten på en tallerken i bunnen av ovnen.

Snu eller rør maten halvveis inn i tine- og tilberedningstiden for å forbedre resultatene.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Legg skjeen i koppen eller glasset når du varmer opp væsker, for å forbedre varmefordelingen og unngå overkoking. Skjeen må ikke berøre noen del av ovnen innvendig, dette kan forårsake gnister.

Sett maten i produktet uten emballasje. De ferdigpakke måltidene kan kun settes i produktet når emballasjen er mikrobølgesikker. Se etter i kapittelet «Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Ikke dekk til maten når du bruker mikrobølgeovnens kombifunksjoner. Se i kapitlet «Daglig bruk».

Ikke bruk mikrobølgefunksjoner eller mikrobølgekombinasjonsfunksjoner når det ikke er mat inne i produktet.

Tilberedning i mikrobølgeovn

Dekk til maten for matlaging eller oppvarming med mikrobølgeovnsfunksjoner. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et

tinestativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.

Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale				
Ildfast glass og porselen uten metalleder, f.eks. varme-fast glass	✓	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	✗	✗	✗	✗
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	✗	✗
Papp, papir	✓	✗	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗	✗
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	✗	✗
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	✗	✗	✗	✗
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	✗	✗	✗	✗
Stekebrett	✗	✗	✗	✗
Rist	✗	✗	✓	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	✗	✗
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	✗	✓	✗	✗

10.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

700 - 1000 W

- Bruning ved starten av stekeprosessen
- Oppvarming av væsker

500 - 600 W

- Tilberedning av grønnsaker og eggeretter
- Småkoking av gryteretter
- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Tining og oppvarming av frosne måltider

300 - 400 W

- Smelte ost, sjokolade, smør
- Småkoke ris
- Oppvarming av babymat
- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W

- Tining av brød, frukt og kaker, ost, krem, smør, kjøtt, fisk.

11. STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

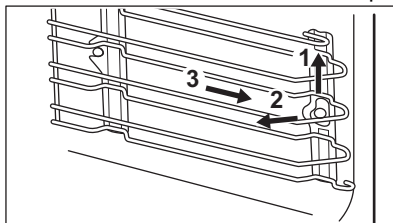
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.

2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.
4. Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

11.3 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.



Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Serienummer (S.N.): _____

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

13.2 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlagning. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekerende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen (kun når du bruker en ikke-mikrobølgefunksjon).

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.







