



DA	Ovn
EN	Oven
FI	Uuni
NO	Ovn
SV	Inbyggnadsugn

Brugsanvisning	2
User Manual	33
Käyttöohje	64
Bruksanvisning	96
Bruksanvisning	127

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop



Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.




KUNDEPLEJE OG SERVICE


Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	3	3.1 Generelt overblik.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Tilbehør.....	10
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6	4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES	
2.1 Installation.....	6	OVNEN.....	11
2.2 El-forbindelse.....	7	4.1 Forsænkbare knapper.....	11
2.3 Brug.....	8	4.2 Betjeningspanel.....	11
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	12
2.5 Brug af glasartikler.....	9	5.1 Indledende rengøring.....	12
2.6 Indvendig belysning.....	9	6. DAGLIG BRUG.....	12
2.7 Service.....	9	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	12
2.8 Bortskaffelse.....	9	6.2 Ovnfunktioner.....	12

6.3 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning.....	14	10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	26
6.4 Hjælp til tilberedning.....	14	11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	27
7. URFUNKTIONER.....	19	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	28
7.1 Urfunktioner.....	19	11.2 Fjernelse: Ovnribber	28
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	20	11.3 Udskiftning: Lampe.....	28
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	21	12. FEJLFINDING.....	29
8.1 Isætning af tilbehør.....	21	12.1 Hvad gør du, hvis	29
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	23	12.2 Servicedata.....	30
9.1 Lås.....	23	13. ENERGIEFFEKTIV.....	30
9.2 Automatisk slukning.....	23	13.1 Energibesparelse.....	30
9.3 Kølventilator.....	23	14. MENUSTRUKTUR.....	31
10. RÅD OG TIPS.....	23	14.1 Menu.....	31
10.1 Anbefalinger til mikrobølge	23	15. MILJØHENSYN.....	32
10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer	24		
10.3 Anbefalede effektrin for forskellige slags fødevarer.....	25		

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 apparatet.

- 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- 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 er ikke tilladt under 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 mikrobølgeovnen er færdig.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Træk først ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Montér ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. 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 af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm

Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

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 ovnen.



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.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. 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.

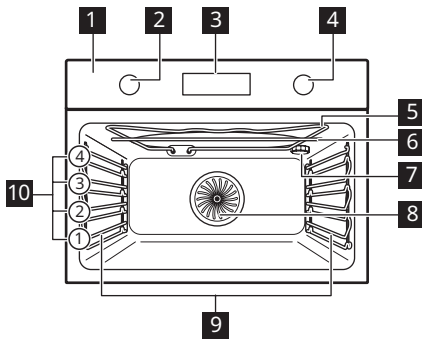
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.

PRODUKTBESKRIVELSE

- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

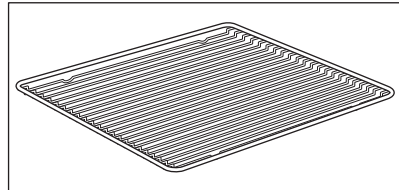


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpåre
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriiller

3.2 Tilbehør

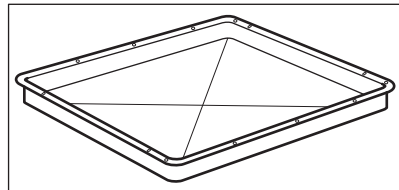
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



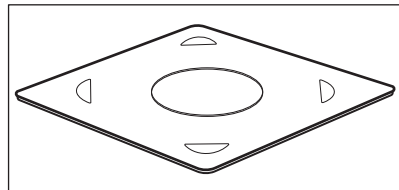
Bageplade

Til kager og småkager.



Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.








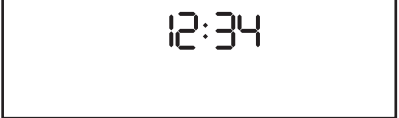
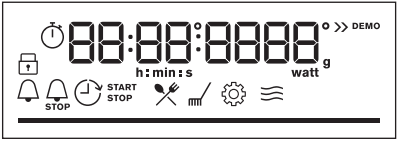
4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

4.1 Forsænkbare knapper


Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Betjeningspanel

Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
			WATT	OK		
Timer	Hurtig opvarning	Lys	Mikrobølge	Bekræft indstilling		
Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.						
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.						

	Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby.
	Display med vigtige funktioner.

Displayindikatorer:	 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Indstillinger	 Indikator for mikrobølgefunktion
Indikatorer for timer:		 STOP		

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur.	
--	---

FØR BRUG FØRSTE GANG

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Inden den første brug rengøres den tomme ovn og tiden indstilles:



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning

Trin 1



Vælg en ovnfunktion.

Trin 2













Indstil temperaturen.
Tryk på **WATT**, og drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten.

Tryk på: OK

6.2 Ovnfunktioner





Standardovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Turbogrill + Mikrobølger	Til stegning af større stege i ét lag. For at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW-boost.
 Varmluft + mikrobølge	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost.
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100 - 200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300 - 700 W
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.





6.3 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede tilberedningsfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:	• Vægtautomatik
---	-----------------

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

6.4 Hjælp til tilberedning












Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.
	Ribbe.
















	Ovnfunktion	Applikation
F1	Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
F2	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
F3	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).




















	Ovnfunktion	Applikation
F4	Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost.
F5	Grill + Mikrobølge	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW-boost.



















Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 🍖				
P1	Roastbeef, rød	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	40 min
P2	Roastbeef, rosa i midten			50 min
P3	Roastbeef, gennemstegt			60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	☐☐ 2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	☐☐ 1; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	120 min
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	75 min
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)			85 min
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)			130 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	75 min
P10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)			90 min
P11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)			120 min
Kalvekød 				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	80 min
Svinekød 				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 kg	  1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	215 min
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	55 min
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 2; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
Lammekød 				


	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	 1; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvde- len af tilberedningstiden.	130 min
Fjerkræ 				
P18	Hel kylling	1,1 kg; frisk	  1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyl- lingebrystet, og vend det om efter halv- delen af tilberedningstiden.	40 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.	40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	  1; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	 2; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og til- berede dem længere.	30 min
P22	And, hel	2 - 3 kg	  1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvde- len af tilberedningstiden.	100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  ?; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvde- len af tilberedningstiden.	110 min
Andet 				
P24	Farsbrød	1 kg	 1; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	60 min
Fisk 				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	30 min
P26	Fiskefilet	-	  2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	20 min
Bagning/dessurter   				
P27	Cheesecake	-	 1; \emptyset 28 cm springform på grillrist	90 min
P28	Æblekage	-	 2; bageplade	45 min
P29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist	40 min
P30	Æbletærte	-	 1; \emptyset 22 cm tærteform på grillrist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; bradepande	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 2; muffinbakke på grillrist	25 min
P33	Brødkage	-	 1; brødplade på grillrist	50 min
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.	35 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.	30 min




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 2; bageplade	25 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 2; bageplade	25 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener	1 -1,5 kg	  1; keramik- eller glasfad på grillrist	35 min
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1,1 kg	  2; keramik- eller glasfad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.	35 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	  1; bageplade foret med bagepapir	15 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  1; bageplade foret med bagepapir	25 min
P43	Quiche	-	 1; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0,8 kg	  1; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.	30 min
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform	1 kg	  1; bageplade foret med bagepapir / grillrist	60 min

7. URFUNKTIONER




7.1 Urfunktioner







Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.








URFUNKTIONER











Urfunktioner	Applikation
	Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
	Udskudt tid. For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
	Optimer. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid					
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4	
					
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 			Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.					

Indstil: Udskudt tid									
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: aktuel tid  START	Trin 3	Trin 4	Displayet viser: ---:  STOP	Trin 5	Trin 6		
									
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange: 			Indstil starttiden.		Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.									

8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

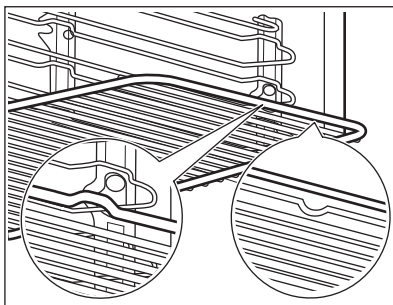
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd", Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

ANVENDELSE: TILBEHØR

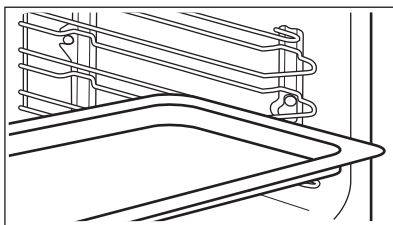
Grillrist:

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



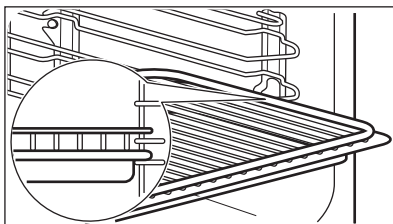
Bageplade:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade:

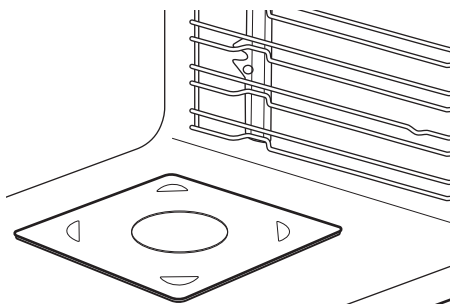
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



Bundplade af glas i mikroovn:






Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill).

Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.





9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.		
	 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	 OK - tryk og hold inde for at slukke.
 3 x  - blinker, når låsen er slået til.		

9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

9.3 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af optønings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

Sæt skeen til flasken eller glasset ved opvarmning af drikkevarer for at sikre bedre varmefordeling.

Læg maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun lægges i ovnen, når emballagen kan komme i mikrobølge (kontroller information på emballagen).



Tilberedning med mikrobølger

Tilbered mad tildækket. 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 koge æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge.

Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor 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 fordeles jævnt.



Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.




Fjern dernæst optøede stykker.




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

10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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




Kontroller kogegrejet/materialspecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	x	x
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓





Kogegrej/materiale			
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
Mikrobølge-klap	✓	✓	X
Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikon-ebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.3 Anbefalede effektrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W		
 <p>Tilberedning af grøntsager</p>	 <p>Bruning i starten af tilberedningen</p>	 <p>Opvarmning af væsker</p>





500 - 600 W

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

10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter






Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.







MIKROBØLGE-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (min.)	
Formkage	600	0.475	Bund	7 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	2	25 - 32	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

MIKROBØLGE-FUNKTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min.)	
Æg Royale	500	1	Bund	18	-
Optøning af kød	200	0.5	Bund	7 - 8	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Brug grillristen.

MIKROBØLGE-KOMBI-FUNKTION		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Kage, 0,7 kg	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1,1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.




11. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

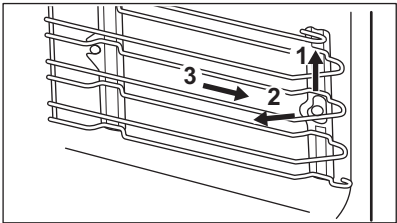
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengøringsmidler	Rengør ovns front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand. Rengør omhyggeligt ovnloftet for rester og fedt.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste op-hæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.		

11.3 Udskiftning: Lampe

	ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød Pæren kan være varm.
--	---

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.
Trin 4	Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING





ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

 Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er ikke sprunget.
Ovnen opvarmes ikke.	Børnesikringen er ikke aktiveret.

 Komponenter	
Problem	Kontrollér, om ...
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.

 Fejlkoder	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
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 ovnen. 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 sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

 Ovnens indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm



Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.



Tilberedning med slukket lampe


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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

	 - vælg for at åbne Menu.
---	--



Menu struktur	
Hjælp til tilberedning 	Indstillinger 

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Vælg Menu, Indstillinger.	Bekræft indstillingen.	Vælg indstillingen.	Bekræft indstillingen.	Justér værdien, og tryk på OK.

Indstillinger					
O1	Aktuel tid	Skift	O2	Lysstyrke display	1 - 5
O3	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	O4	Signal volume	1 - 4

Indstillinger					
O5	Optimer	Tænd / sluk	O6	Lys	Tænd / sluk
O7	Demo funktion	Aktiverings- kode: 2.468	O8	Softwareversion	Kontroller
O9	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej			

15. 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.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop



For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	34	2.7 Service.....	40
1.1 Children and vulnerable people safety.....	34	2.8 Disposal.....	41
1.2 General Safety.....	35	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	41
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	37	3.1 General overview.....	41
2.1 Installation.....	37	3.2 Accessories.....	41
2.2 Electrical connection.....	38	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	42
2.3 Use.....	39	4.1 Retractable knobs.....	42
2.4 Care and cleaning.....	39	4.2 Control panel.....	42
2.5 Glassware use.....	40	5. BEFORE FIRST USE.....	43
2.6 Internal lighting.....	40	5.1 Initial cleaning.....	43

SAFETY INFORMATION

6. DAILY USE	43	10.3 Recommended power settings for different kinds of food.....	57
6.1 How to set: Heating functions.....	43	10.4 Cooking tables for test institutes..	57
6.2 Heating functions.....	44	11. CARE AND CLEANING	59
6.3 How to set: Assisted Cooking.....	45	11.1 Notes on cleaning.....	59
6.4 Assisted Cooking.....	45	11.2 How to remove: Shelf supports ..	59
7. CLOCK FUNCTIONS	51	11.3 How to replace: Lamp.....	60
7.1 Clock functions.....	51	12. TROUBLESHOOTING	60
7.2 How to set: Clock functions.....	51	12.1 What to do if.....	60
8. HOW TO USE: ACCESSORIES	53	12.2 Service data.....	61
8.1 Inserting accessories.....	53	13. ENERGY EFFICIENCY	62
9. ADDITIONAL FUNCTIONS	54	13.1 Energy saving.....	62
9.1 Lock.....	54	14. MENU STRUCTURE	62
9.2 Automatic switch-off.....	54	14.1 Menu.....	62
9.3 Cooling fan.....	55	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS	63
10. HINTS AND TIPS	55		
10.1 Microwave recommendations	55		
10.2 Microwave suitable cookware and materials	55		

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 mains power supply cable 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.

SAFETY INFORMATION

- 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 supplied with the appliance.
- 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 oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

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 oven.



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.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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



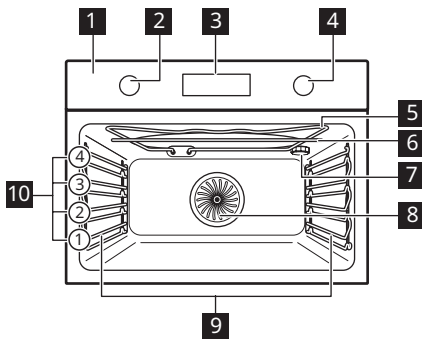
WARNING!

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.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

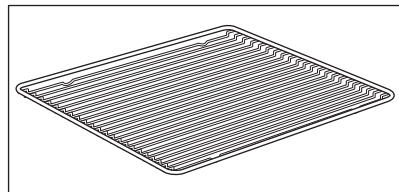


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

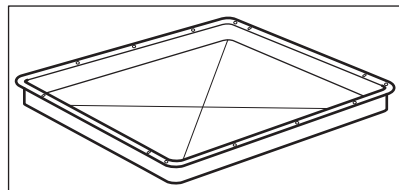
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



Baking tray

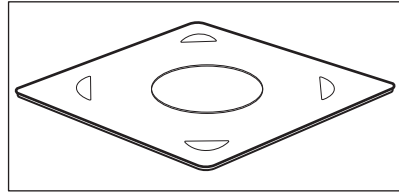
For cakes and biscuits.



HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.2 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
			WATT	OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting		


Select a heating function to turn on the oven.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	Display with key functions.

Display indicators:	Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator
----------------------------	------	------------------	----------	------------------------------





Timer indicators:				
-------------------	---	---	---	---

<p>Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.</p>	
---	---

5. BEFORE FIRST USE

<p> WARNING! Refer to Safety chapters.</p>





5.1 Initial cleaning

Before the first use clean the empty oven and set the time:			
			 00:00 Set the time. Press OK .

6. DAILY USE









<p> WARNING! Refer to Safety chapters.</p>



6.1 How to set: Heating functions

Start cooking	
Step 1	Step 2
 	 
<p>Select a heating function.</p>	<p>Set the temperature. Press WATT and turn the control knob to adjust microwave power. Press OK.</p>

6.2 Heating functions

Standard heating functions





Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W

Heating function	Application
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.





6.3 How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended cooking functions, temperatures and times. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with:	<ul style="list-style-type: none"> • Weight Automatic
--	--

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.






6.4 Assisted Cooking











Legend	
	Weight Automatic available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the oven before you start cooking.
	Shelf level.

DAILY USE















	Heating function	Application
F1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
F2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
F4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
F5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.





















When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 🍖				
P1	Roast Beef, rare	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	40 min
P2	Roast Beef, medium			50 min
P3	Roast Beef, well done			60 min
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 on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	120 min



















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)			85 min
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)			130 min
P9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	75 min
P10	Fillet, medium (slow cooking)			90 min
P11	Fillet, done (slow cooking)			120 min
Veal 				
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	80 min
Pork 				
P13	Pork roast neck or shoulder	1,5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
P14	Pulled pork (slow cooking)	1,5 - 2 kg	 1; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	215 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.	55 min



DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P16	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.	90 min
Lamb 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1,1 kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.	40 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 2; baking tray Use your favourite spices.	40 min
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	25 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	30 min
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	100 min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  ?; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	110 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.	60 min
Fish 				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.	20 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 1; ∅ 28 cm springform tin on wire shelf	90 min
P28	Apple cake	-	 2; baking tray	45 min
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf	40 min
P30	Apple pie	-	 1; ∅ 22 cm pie form on wire shelf	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; deep pan	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf	25 min
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf	50 min
Vegetable / Side dishes   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min





DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P35	Wegdes	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 2; baking tray	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 2; baking tray	25 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf	35 min
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1,1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.	35 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  1; baking tray lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / wire shelf	60 min

7. CLOCK FUNCTIONS








7.1 Clock functions









Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.













7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

CLOCK FUNCTIONS

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK, 
 Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK, 
 Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2	The display shows: the time of day  START	Step 3	Step 4	The display shows: --:--  STOP	Step 5	Step 6
							
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK, 		Set the end time.	Press: OK, 
 Timer starts counting down at a set start time.							

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

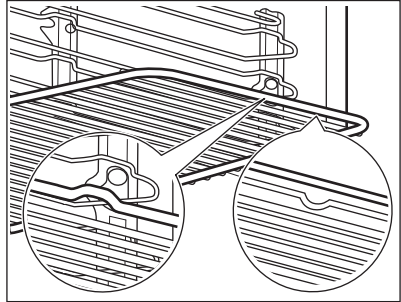
8.1 Inserting accessories

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 of the shelf.

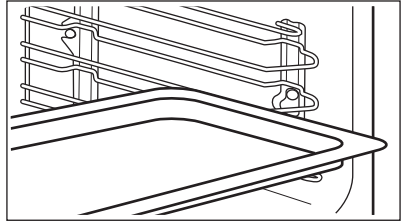
Wire shelf:

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



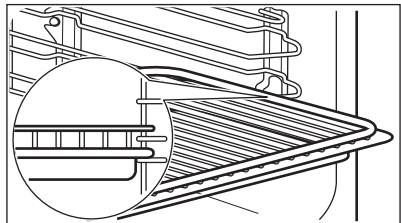
Baking tray:

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



Wire shelf, Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



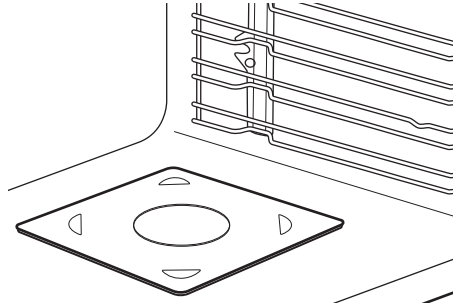
ADDITIONAL FUNCTIONS

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.




9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock



This function prevents an accidental change of the oven function.

Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.





 OK - press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

 OK - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Microwave recommendations

Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).



Microwave cooking

Cook food covered. 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 oven 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 oven, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.



Microwave defrosting




Put 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.

10.2 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	✓	✓	✓

HINTS AND TIPS

Cookware / Material			
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
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	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

10.3 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.






700 - 1000 W				
 Cooking vegetables	 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids		
500 - 600 W				
 Cooking 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	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish	







10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

HINTS AND TIPS

Use wire shelf unless otherwise specified.					
MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	7 - 8	Turn the meat upside down half-way through the cooking time.

Use the wire shelf.						
MICRO-WAVE COMBI FUNCTION		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down half-way through the cooking time.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

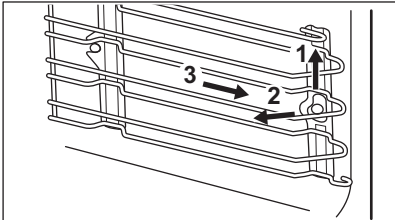
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	<p>Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.</p>
	<p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p>
	<p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 Everyday Use	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the oven ceiling carefully from residue and fat.</p>
	<p>Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p>
 Accessories	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

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

TROUBLESHOOTING

Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

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

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.



The oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.



The oven does not turn on or does not heat up

The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Child Lock is off.



Components

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



Error codes

The display shows...	Check if...
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 oven. 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 on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function). When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook. Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal 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. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

	≡ - select to enter the Menu.
--	-------------------------------



Menu structure	
Assisted Cooking	Settings

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	

Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK .
----------------------------	------------------	---------------------	------------------	--

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Demo mode	Activation code: 2468	O8	Software version	Check
O9	Reset all settings	Yes / No			

15. 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.

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT	65	2.7 Huolto	72
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	65	2.8 Hävittäminen.....	72
1.2 Yleinen turvallisuus.....	66	3. TUOTEKUVAUS	72
2. TURVALLISUUSOHJEET	68	3.1 Yleiskatsaus.....	72
2.1 Asennus.....	68	3.2 Varusteet.....	72
2.2 Sähkökytkentä.....	69	4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ	73
2.3 Valitse.....	70	4.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	73
2.4 Hoito ja puhdistus.....	71	4.2 Käyttöpaneeli.....	73
2.5 Lasiastioden käyttö.....	71		
2.6 Sisävalaistus.....	71		

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	74	10.2 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit	87
5.1 Alkupuhdistus.....	74	10.3 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin.....	89
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	74	10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	89
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	75	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	91
6.2 Uunitoiminnot.....	75	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	91
6.3 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	76	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	91
6.4 Avustava ruoanvalmistus.....	77	11.3 Vaihtaminen: Lamppu.....	92
7. KELLOTOIMINNOT.....	83	12. VIANNÄÄRITYS.....	92
7.1 Kellotoiminnot.....	83	12.1 Käyttöhäiriöt.....	92
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	83	12.2 Huoltotiedot.....	93
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	85	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	94
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	85	13.1 Energiansäästö.....	94
9. LISÄTOIMINNOT.....	86	14. VALIKKORAKENNE.....	94
9.1 Lukko.....	86	14.1 Valikko.....	94
9.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	86	15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	95
9.3 Jäähdytyspuhallin.....	87		
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	87		
10.1 Mikroaaltouuniin suositukset	87		

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.

- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

**VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna uunia mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Unin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpito toimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkausessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjä tai lähes tyhjä lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



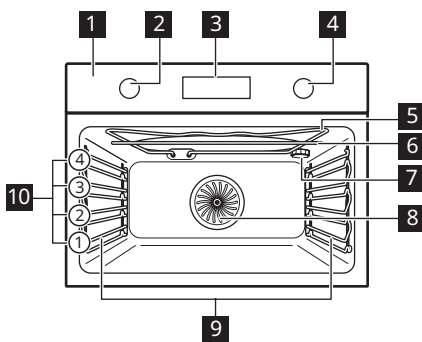
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

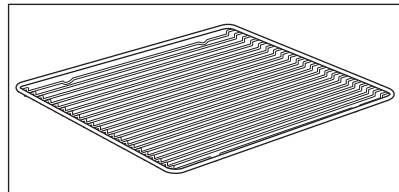


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnappi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

Paistoritilä

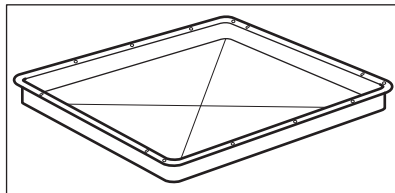
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

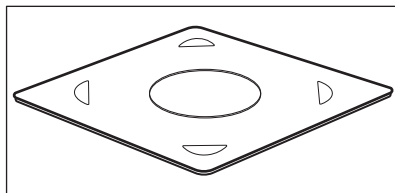
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Käyttöpaneeli

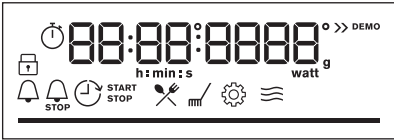
Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nappivalitsinta
			WATTI	OK		
Ajastin	Pikakuu- mennus	Uuni- valo	Mikroaal- toteho	Vahvista asetus		









Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.


Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

	Kun uunitoimintojen nappivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmistilaan.
--	---

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.
---	-------------------------------------



Näytön merkiva-lot:	 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Asetukset	 Mikroaaltotoiminnon merkivalo
Ajastimen merkiva-lot:				

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.	
---	---

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

 VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.



5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:			
			 00:00 Aseta aika. Paina OK.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ






 VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.






6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

Ruoanlaiton aloitus	
1. vaihe	2. vaihe
	
Valitse jokin uunitoiminto.	<p>Aseta lämpötila. Aseta mikroaaltoteho painamalla WATT ja kääntämällä nuppia. Paina OK.</p>

6.2 Uunitoiminnot

Vakiouunitoiminnot







Uunitoiminto	Sovellus
 <p>Kiertoilma</p>	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 <p>Ylä + alalämpö</p>	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 <p>Tehogrillaus</p>	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 <p>Pizza-toiminto</p>	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 <p>Teho grillaus + mikroaalto</p>	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.

Uunitoiminto	Sovellus
 <p>Kiertoilma + mikroaalto</p>	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. Toiminto mikroaallon teho- toiminnolla.
 <p>Sulatus</p>	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 <p>Mikroaallot, uudelleenlämmitys</p>	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 <p>Mikroaalto</p>	Ruoan lämmittäminen, kypsentaminen, tehoalue: 100–1000 W
 <p>Valikko</p>	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

6.3 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää valikoiman lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat kypsennystoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	<ul style="list-style-type: none"> Painoautomaatiikka
--	--





Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
 	 	 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:

Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.
-------------------	--	------------------------------	--


6.4 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys

	Painoautomaattika saatavana.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.

	Kuumennustoiminto	Käyttökohde
F1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
F2	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
F3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoprunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
F4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.
F5	Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.













	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 				





















PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P1	Paahtopaisti, raaka	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	40 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä			50 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			60 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	☐☐ 2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	☐☐ 1; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	120 min
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	75 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)			85 min
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)			130 min

















	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	75 min
P10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)			90 min
P11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)			120 min
Vasikanliha 🍖				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐☐ 1; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	80 min
Porsaanliha 🍖				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5 kg	☐☐ 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5–2 kg	☐ 1; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	215 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	55 min





PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P16	Siankyliki	2–3 kg; käy- tä raakana, 2–3 cm ohuita kylki- paloja	 2; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7– 9 cm pak- suudeltaan olevia kap- paleita	 1; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyk- sen puolivälissä.	130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, koko- nainen	1,1 kg; tuore	  1; keraaminen tai lasinen uunivuo- ka paistoritilällä, mikroaaltouunin kestä- vä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyk- sen puolivälissä.	40 min
P19	Kana, puoli- kas	0,5–0,8 kg	 2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.	40 min
P20	Kanan rintafi- lee	180–200 g per kappale	  1; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpan- nalla.	25 min
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	 2; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, asetta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	30 min
P22	Kokonainen ankka	2–3 kg	  1; paistettava ruoka on paistoriti- lällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankkä kypsennyk- sen puolivälissä.	100 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  ?; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	 1; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.	60 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	 1; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteisi.	30 min
P26	Kalafilee	-	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	20 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat   				
P27	Juustokakku	-	 1;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä	90 min
P28	Omenakakku	-	 2; leivinpelti	45 min
P29	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä	40 min
P30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä	60 min
P31	Brownie	2 kg	 2; syvä pannu	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti paistoritilällä	25 min
P33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka paistoritilällä	50 min





PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Vihannesannokset/lisukkeet 				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 1; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka- vihannekset	1–1,5 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 2; paistopelti	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 2; leivinpelti	25 min
Gratiinit, leipä ja pizza 				
P39	Liha-/kasvis- lasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1–1,5 kg	  1; keraaminen tai lasinen uuni- vuoka paistoritilällä	35 min
P40	Perunapais- tos (raa'asta perunasta)	1,1 kg	  2; keraaminen tai lasinen uuni- vuoka paistoalustalla Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.	35 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	  1; paistopelti leivinpaperilla katettu	15 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  1; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi	25 min
P43	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä	45 min




	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0,8 kg	  1; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	30 min
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1 kg	  1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä	60 min





7. KELLOTOIMINNOT









7.1 Kellotoiminnot







Kellotoiminto	Sovellus
	Hälytinajastin. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Kypsentämisaika. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
	Ajastin. Kypsennyksen käynnistymisen ja/tai päättymisen siirtäminen tuonnemmaksi.
	Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin			
1. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK, 
 Ajastin käynnistyy välittömästi.			

Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00  STOP	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK, 
 Ajastin käynnistyy välittömästi.				

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy kellonaika  KÄYNNISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytössä näkyy: ---:--  PY-SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: 		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK, 		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK, 
 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

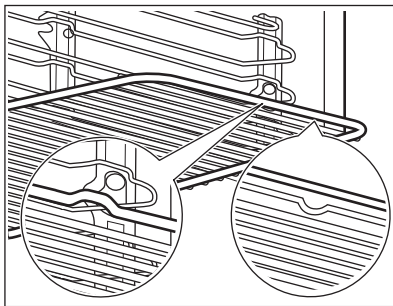
8.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

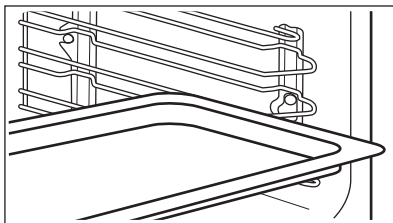
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



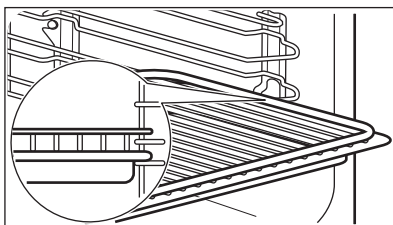
Leivinpelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskojen väliin.



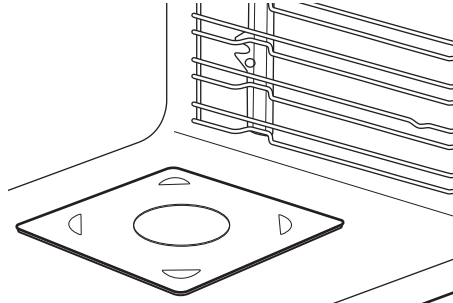
Paistoritilä, Leivinpelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.



Mikroaallon lasialusta:

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen). Aseta lisävaruste uunin alustalle. Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevylle.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lukko

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle uunin ollessa toiminnassa – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle uunin ollessa pois päältä – uunia ei voi nyt kytkeä päälle, ohjauspaneeli on lukittu.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK. Äänimerkki kuuluu.

OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

3 x – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastin.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Pelitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain, kun pakkaus kestää mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).



Mikroaaltokypsennys

Pelitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä uunia kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta niiden lämpö pääsisi tasaantumaan.



Sulattaminen mikroaaltouunissa

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

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.




10.2 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.




VIHJEITÄ JA NEUVOJA





Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	x	x
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviasiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metalleja sisältäviä lasiteiteitä	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviasiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x
Kartonki, paperi	✓	x	x
Kelmu	✓	x	x
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	x
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	x	x	x
Paistovuokat, mustalakatot tai siliikonipinnoitetut	x	x	x
Paistolevy	x	x	x
Paistoritilä	x	x	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	x






Keittoastia/materiaali			
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X





10.3 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W		
 Vihannesten kypsyttäminen	 Paistaminen ruoanlaiton alussa	 Nesteiden lämmitys

500–600 W			
 Munaruokien laittaminen	 Pataruoan haudutus	 Yhden lautasen aterioiden lämmitys	 Pakastettujen aterioiden sulatus

300–400 W				
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Vauvanruokien lämmitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	 Ruoanlaiton jatkaminen






100–200 W			
 Leivän sulatus	 Hedelmien ja kakkujen sulatus	 Juuston, kerman, voin sulatus	 Lihan ja kalan sulatus







10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

VIHJEITÄ JA NEUVOJA

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 (W)	 (kg)		 (min)	
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	7 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	2	25 - 32	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	Pohja	18	-
Lihan sulatus	200	0.5	Pohja	7 - 8	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Käytä paistoritilää.						
MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO		 (W)	 (°C)		 (min)	
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapaistos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.


11. HOITO JA PUHDISTUS





VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

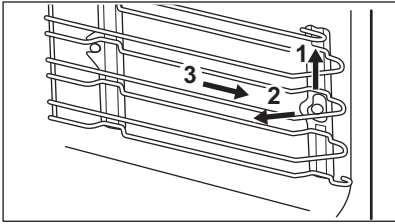
 <p>Puhdistusaineet</p>	Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.

 <p>Jokapäiväinen käyttö</p>	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Puhdista jäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.
	Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

 <p>Lisävarusteet</p>	Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
4. vaihe	Vedä kannattimet takasalvasta ulos.	

VIANMÄÄRITYS

Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Uuni ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.



Uuni ei käynnisty tai ei kuumene

Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty pois toiminnasta.



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö



Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

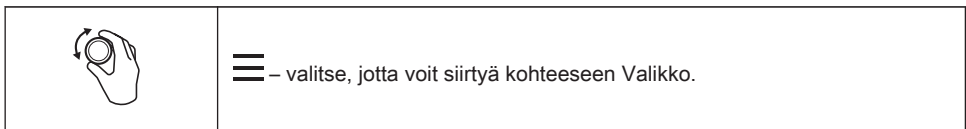
Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko



Valikko rakenne	
Avustava ruoanvalmistus	Asetukset

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 	 OK	 O1 - O9	 OK	

Valitse Valikko, Asetukset.	Vahvista asetus.	Valitse asetus.	Vahvista asetus.	Säädä arvoa ja paina OK.
-----------------------------	------------------	-----------------	------------------	--------------------------

Asetukset					
O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni-merkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Ajastin	Päälle/Pois päältä	O6	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
O7	Demo-toiminto	Aktivointi-koodi: 2 468	O8	Ohjelmistoversio	Tarkista
O9	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei			

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.electrolux.com/shop




For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.




KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	97	2.8 Avfallshåndtering.....	103
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	97	3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	104
1.2 Generell sikkerhet.....	98	3.1 Generell oversikt.....	104
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	100	3.2 Tilbehør.....	104
2.1 Montering.....	100	4. SLIK SLÅR DU OVNE PÅ OG AV.....	105
2.2 Elektrisk tilkobling.....	101	4.1 Skjult lås.....	105
2.3 Bruk.....	101	4.2 Betjeningspanel.....	105
2.4 Stell og rengjøring.....	102	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	106
2.5 Bruk av glasstøy.....	103	5.1 Første gangs rengjøring.....	106
2.6 Innvendig lys.....	103		
2.7 Tjenester.....	103		

6. DAGLIG BRUK.....	106	10.2 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn	118
6.1		10.3 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper.....	120
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	106	10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	120
6.2 Varmefunksjoner.....	106	11. STELL OG RENGJØRING.....	122
6.3 Slik stiller du inn:		11.1 Merknader om rengjøring.....	122
Assistert matlaging.....	108	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	122
6.4 Assistert matlaging.....	108	11.3 Slik bytter du: Ovnslampe.....	123
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	114	12. FEILSØKING.....	123
7.1 Klokkefunksjonene.....	114	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	123
7.2		12.2 Servicedata.....	124
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.....	114	13. ENERGIEFFEKTIV.....	125
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	116	13.1 Energisparing.....	125
8.1 Innsetting av tilbehør.....	116	14. MENYSTRUKTUR.....	125
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	117	14.1 Meny.....	125
9.1 Sperre.....	117	15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	126
9.2 Automatisk utkopling.....	117		
9.3 Kjølevifte.....	118		
10. RÅD OG TIPS.....	118		
10.1 Anbefalinger for mikrobølgeovnen	118		

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 apparatet er beregnet for bruk innendørs i eneboliger.
- Dette apparatet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten 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 apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- Ikke aktiver mikrobølgeovnfunksjonen 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 produktet, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen av mikrobølgeovnen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander 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!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- 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 ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av apparatet	455 mm
Høyden av baksiden av apparatet	440 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm

Dybden av apparatet	567 mm
Apparatets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet 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.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet 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 apparatet 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 apparatet 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 ovnen.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- 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 apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten 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 apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

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 overopphet 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!

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



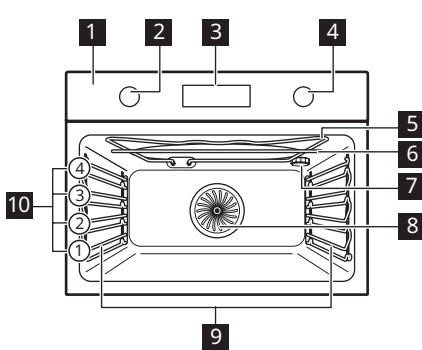
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

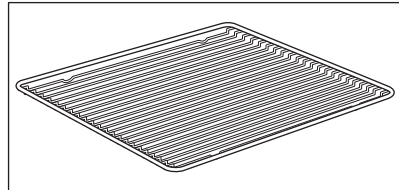


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

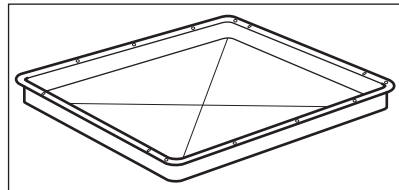
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



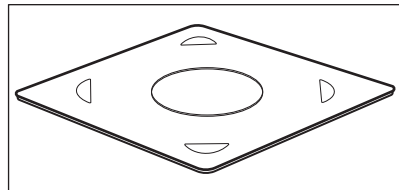
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.








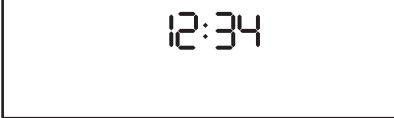

4. SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV









4.1 Skjult lås


For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

4.2 Betjeningspanel

Sensorfelt for betjeningspanel					Trykk på	Drei bryteren
			W	OK		
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekreft innstilling		
Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.						
Vri bryteren for ovnsfunksjonen til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

	Når bryteren for ovnsfunksjonene er av, går displayet til standby.
	Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer:	 Sperre	 Assistert matlaging	 Oppsett	 Indikator for mikrobølgefunksjon
Timerindikatorer:		 STOP		

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.	
---	---

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Rengjør tom stekeovn og angi tiden før første gangs bruk:



00:00

Still inn tiden. Trykk på OK.

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Start tilberedningen

Steg 1



Velg en ovnsfunksjon.

Steg 2













Still inn temperaturen.
Trykk på **WATT** og drei betjeningsbryteren for
å justere mikrobølgeeffekten.

Trykk på OK.

6.2 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner






Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brett plassering.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW-boost.
 Ekte varmluft + mikrobølge	Steking på én brett plassering. Funksjonen med MW-boost.
 Tining	Tining av kjøtt, fisk, kaker, effektområde: 100–200 W
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat, effektområde: 300–700 W
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

Varmefunksjon	Anvendelse
 Meny	For å gå inn i Menyen: Assistert matlaging, Rengjøring, Oppsett.





6.3 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte tilberedningsfunksjoner, temperaturer og tider. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	<ul style="list-style-type: none"> • Vekt automatisk
--	---

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.










6.4 Assistert matlaging











Bildetekst	
	Vekt automatisk tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm ovnen før du begynner matlagingen.
	Brethøyde.






















	Varmefunksjon	Anvendelse
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.
F4	O-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW-boost.
F5	Grill + Mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW-boost.




















Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
Storfekjøtt 🍖				
P1	Roastbiff, rå	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	40 min
P2	Roastbiff, medium			50 min
P3	Roastbiff, godt stekt			60 min
P4	Biff, medium	180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver	☐☐ 2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	15 min
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1,5–2 kg	☐☐ 1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i ovnen.	120 min



	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P6	Roastbiff, rå (langtidsste-king)	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	75 min
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)			85 min
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidsste-king)			130 min
P9	Filet, rå (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	75 min
P10	Filet, middels (langtidsste-king)			90 min
P11	Filet, fullført (langtidsste-king)			120 min
Kalv 				
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.	80 min
Svinekjøtt 				
P13	Svinestek eller skulder	1,5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve steketiden.	90 min
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1,5–2 kg	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	215 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P15	Fersk filet	1–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	55 min
P16	Spareribs	2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spare-ribs	 2 ; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.	90 min
Lammekjøtt 				
P17	Lammelår med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tykke stykker	 1 ; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.	130 min
Fjærkre 				
P18	Hel kylling	1,1 kg; fersk	 1 ; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.	40 min
P19	Halv kylling	0,5–0,8 kg	 2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.	40 min
P20	Kyllingbryst	180–200 g per stykke	 1 ; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.	25 min
P21	Kyllinglår, ferske	-	 2 ; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.	30 min
P22	Hel and	2–3 kg	 1 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.	100 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P23	Hel gås	4–5 kg	  ?; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.	110 min
Andre 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	 1; rist Bruk favorittkrydderet ditt.	60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.	30 min
P26	Fiskefilét	-	  2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	20 min
Søtbakst / desserter   				
P27	Ostekake	-	 1; \emptyset 28 cm rund form på rist	90 min
P28	Eplekake	-	 2; stekebrett	45 min
P29	Epleterte	-	 1; paiform på rist	40 min
P30	Eplekake	-	 1; \emptyset 22 cm paiform på rist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; langpanne	30 min
P32	Sjokolade-muffins	-	 2; muffinsbrett på rist	25 min
P33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist	50 min
Grønnsaker / tilbehør   				





	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P34	Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.	50 min
P35	Båter	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.	35 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquettes, frossen	0,5 kg	 2; stekebrett	25 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 2; stekebrett	25 min
Gratenger, brød og pizza   				
P39	Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener	1–1,5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist	35 min
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1,1 kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.	35 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	  1; stekebrett med bakepapir	15 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir	25 min
P43	Quiche	-	 1; stekeform på rist	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.	30 min

KLOKKEFUNKSJONER

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	  1; stekebrett med bakepapir / rist	60 min

7. KLOKKEFUNKSJONER





7.1 Klokkefunksjonene


Klokkefunksjon	Anvendelse
	Varselur. Når tidtakeren er ferdig, høres et lydsignal.
	Tilberedningstid. Når tidtakeren er ferdig, hører du et lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
	Utsatt tid. For å utsette starten og/eller slutten på matlagingen.
	Tidsinnstilling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Oppsett.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene







Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK.


Slik angir du: Varselur

Steg 1	Displayet viser: 00:00 	Steg 2	Steg 3
			
Trykk på: 		Angi Varselur	Trykk på: OK.










 Timeren starter nedtellingen med det samme.


Slik angir du: Tilberedningstid

Steg 1	Steg 2	Displayet viser: 00:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 		Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid

Steg 1	Steg 2	Displayet viser: tid på dagen  START	Steg 3	Steg 4	Displayet viser: ---:  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Velg ovnsfunksjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdigtid.	Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

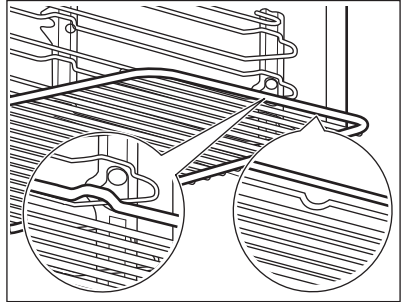
8.1 Innsetting av tilbehør

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

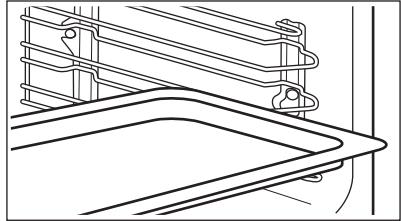
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

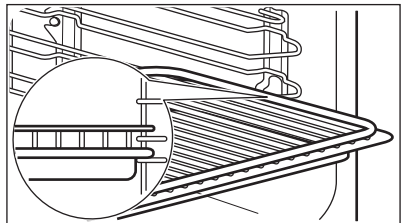
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Rist, Stekebrett:**

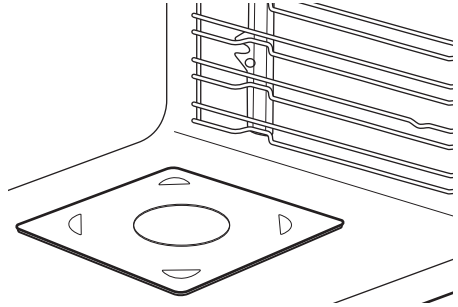
Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



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.



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst. Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.



OK

OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.

OK – trykk og hold inne for å slå den av.

3 x – blinker når låsen er slått på.

9.2 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i ovnen uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i ovnen hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).



Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. 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 ovnen 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 ovnen, 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 tinstativ 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.

10.2 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 metalldele, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓

Kokekar/materiale			
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	X	X
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	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	X
Papp, papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

10.3 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.






700–1000 W				
				
Tilberedning av grønnsaker		Bruning ved starten av stekesprosessen		Oppvarming av væsker
500–600 W				
				
Tilberedning av eggretter	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 baby mat	Tilberedning/ oppvarming av ømfintlige matvarer	Fortsatt tilberedning
100–200 W				
				
Tining av brød	Tining av frukt og kaker	Tining av ost, fløte, smør	Tining av kjøtt, fisk	

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter







Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

MIKROBØL- GEOVNFUNK- SJON	 (W)	 (kg)		 (min)	
Formkake	600	0.475	Bunn	7 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	2	25 - 32	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	Bunn	18	-
Tining av kjøtt	200	0.5	Bunn	7 - 8	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Bruk risten.

MIKRO- BØLGE KOMBI- FUNK- SJON		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Myk Kake, 0,7 kg	O-/under-varme + mikro	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.

Rengjør ovnstaket forsiktig fra rester og fett.

Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	

Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør glassdekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING




ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

 Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.



Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet

Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Barnesikringen er av.



Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.



Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
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 service-senter.

12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing



Ovnen har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging.

Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølgefunksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser skjermen restvarmen.

Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, 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. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

	– velg for å gå inn i Meny.
--	-----------------------------

Meny struktur	
Assistert matlaging	Oppsett



Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
	 OK	 01 - 09	 OK	

MENYSTRUKTUR

Velg Meny, Oppsett.	Bekreft innstilling.	Velg innstillingen.	Bekreft innstilling.	Juster verdien og trykk OK.
---------------------	----------------------	---------------------	----------------------	-----------------------------

Oppsett					
O1	Tid på dagen	Endre	O2	Skjermlysstyrke	1 - 5
O3	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	O4	Summerlyd	1 - 4
O5	Tidsinnstilling	På/av	O6	Lys	På/av
O7	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	O8	Programvareversjon	Kontroller
O9	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

15. 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.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop



Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	128	2.7 Service.....	134
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	128	2.8 Avyttring.....	134
1.2 Allmän säkerhet.....	129	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	135
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	131	3.1 Allmän översikt.....	135
2.1 Installation.....	131	3.2 Tillbehör.....	135
2.2 Elanslutning.....	132	4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	136
2.3 Använd.....	133	4.1 Infällbara vred.....	136
2.4 Underhåll och rengöring.....	133	4.2 Kontrollpanel.....	136
2.5 Användning av glas.....	134		
2.6 Invändig belysning.....	134		

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	137	10.2 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn	149
5.1 Första rengöring.....	137	10.3 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat.....	151
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	137	10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	151
6.1		11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	152
Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	137	11.1 Anmärkningar om rengöring.....	153
6.2 Värmefunktioner.....	137	11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	153
6.3		11.3 Byte av: Lampa.....	154
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	139	12. FELSÖKNING.....	154
6.4 Tillagningshjälp.....	139	12.1 Vad gör jag om	154
7. KLOCKFUNKTIONER.....	145	12.2 Servicedata.....	155
7.1 Klockfunktioner.....	145	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	155
7.2		13.1 Energibesparing.....	155
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	145	14. MENYSTRUKTUR.....	156
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	147	14.1 Meny.....	156
8.1 Sätta in tillbehör.....	147	15. MILJÖSKYDD.....	157
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	148		
9.1 Knapplås.....	148		
9.2 Automatisk avstängning.....	148		
9.3 Kylfläkt.....	149		
10. RÅD OCH TIPS.....	149		
10.1 Rekommendationer för mikrovågsugnen	149		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur

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

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

SÄKERHETSINFORMATION

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgformar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.

- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnsens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

**WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd



VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



WARNING!

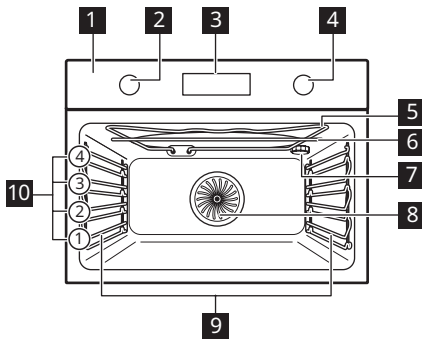
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

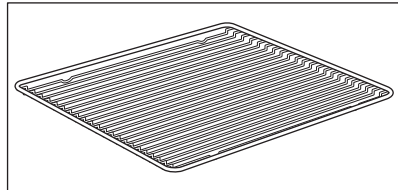


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

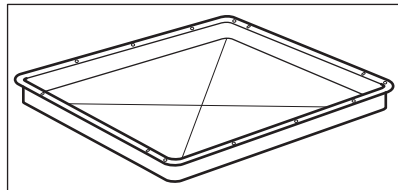
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



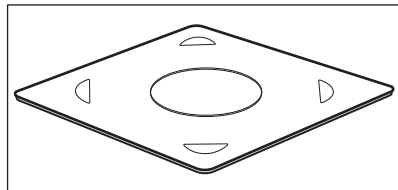
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsugne.








SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN


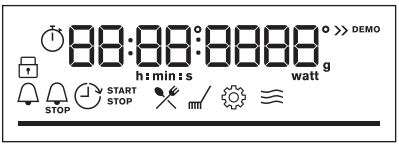
4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN


4.1 Infällbara vred


För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
			WATT	OK		
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågs-effekt	Bekräfta inställning.		
Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.						
Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.						

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen:	 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Inställningar	 Indikator för mikrovågsfunktion
Timerindikatorer:				

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.	
--	---

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in på:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Börja tillagningen

Steg 1



Välj en tillagningsfunktion.

Steg 2













Ställ in temperaturen.
Tryck på **WATT** och vrid kontrollvredet för att justera mikrovågseffekten.

Tryck på **OK**.

6.2 Värmefunktioner




Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För stekning av större bitar av kött på en nivå. För att bryna och göra gratänger. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Meny	Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.





6.3 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av en uppsättning ytterligare funktioner och maträtter med rekommenderade tillagningsfunktioner, temperaturer och tider. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	<ul style="list-style-type: none"> • Automatisk vikt
--	---

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

6.4 Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgängligt.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.






	Tillagningsfunktion	Användning
F1	GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
F2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

DAGLIG ANVÄNDNING














	Tillagningsfunktion	Användning
F3	Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
F4	Över-/undervärme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
F5	Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktion med mikrovågsförstärkning.






















När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
Nötkött 🍖				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	☐ 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	40 min
P2	Rostbiff, medium			50 min
P3	Rostbiff, välstekt			60 min
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	☐☐ 2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	15 min
P5	Rostbiff/ bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	☐☐ 1; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	120 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P6	Rostbiff, röd (långsam tillagning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	75 min
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)			85 min
P8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)			130 min
P9	Filé, röd (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	75 min
P10	Filé, medium (långsam tillagning)			90 min
P11	Filé, klar (långsam tillagning)			120 min
Kalvkött 🍖				
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	 1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	80 min
Fläskkött 🍖🐷				
P13	Fläskstek, hals eller bog	1,5 kg	 1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1,5–2 kg	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	215 min



DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P15	Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	 1 ; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.	55 min
P16	Revbensspjäll	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
Lamm 				
P17	Lammfiol med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	 1 ; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	130 min
Fågelkött 				
P18	Hel kyckling	1,1 kg, färsk	  1 ; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.	40 min
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.	40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	  1 ; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	 2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	30 min
P22	Hel anka	2–3 kg	  1 ; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	100 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
P23	Hel gås	4–5 kg	  ? långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	110 min
Annat 				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	 1; galler Använd dina favoritkryddor.	60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	 1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	30 min
P26	Fiskfilé	-	  2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.	20 min
Söta bakverk/efterrätter   				
P27	Cheesecake	-	 1; ∅ 28 cm springform på galler	90 min
P28	Äppelkaka	-	 2; bakplåt	45 min
P29	Äppelpaj	-	 1; pajform på galler	40 min
P30	Äppelpaj	-	 1; ∅ 22 cm pajform på galler	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 2; muffinsbricka på galler	25 min
P33	Limpkaka	-	 1; brödform på galler	50 min
Grönsaker/smårätter   				





DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P34	Bakad potatis	1 kg	1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	2; bakplåt	25 min
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	2; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza				
P39	Kött / grönsaks-lasagne med torra plattor	1–1,5 kg	1; keramik- eller glasgryta på galler	35 min
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1,1 kg	2; keramik- eller glasgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.	35 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
P43	Quiche	-	1; bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.	30 min




	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P45	Blandkorn/ rågbröd/ mörkt bland- kornsbröd i form	1 kg	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	60 min

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner






Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningfunktionen stoppas.
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Upptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.


7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.







KLOCKFUNKTIONER


Så här ställer du in: Signalur

Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på: 		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.










 Timern startar nedräkningen omedelbart.


Så här ställer du in: Tillagningstid

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2	Displayen visar: tidpunkt  START	Steg 3	Steg 4	Displayen visar: --:--  STOPP	Steg 5	Steg 6
							
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

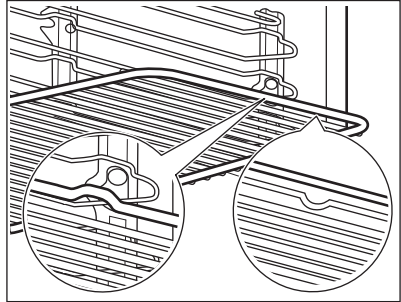
8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

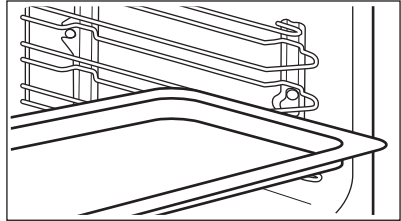
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



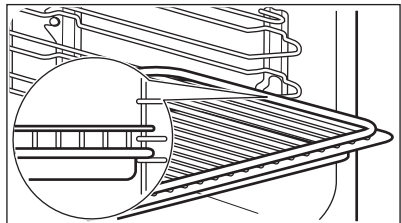
Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



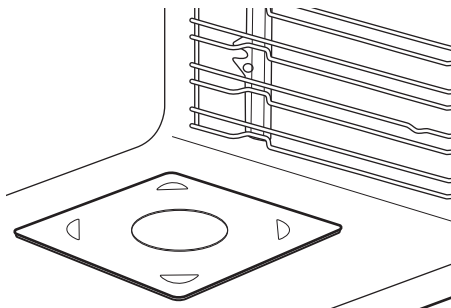
Galler, Bakplåt:

Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill). Placera tillbehöret på botten i ugnen. Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.




9. TILLVALSFUNKTIONER


9.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugsnfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – ugnen kan inte sättas på, kontrollpanelen är låst.





 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).



Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.



Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.

Ta ut upptinade delar efter hand.

Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

10.2 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärllet/materialspecifikationerna före användning.

RÅD OCH TIPS

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	x

Kokkärl/material			
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x

10.3 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1000 W		
 Tillaga grönsaker	 Bryna början av tillagningen	 Värma upp vätskor

500–600 W			
 Tillaga ägg	 Sjuda gryträter	 Värma maträtter på en tallrik	 Tina och värma frysta maträtter

300–400 W				
 Smälta ost, choklad, smör	 Sjuda ris	 Värma barnmat	 Tillaga/värma känsliga livsmedel	 Fortsätta tillagningen






100–200 W			
 Tina bröd	 Tina frukt och kakor	 Tina ost, grädde, smör	 Tina kött, fisk







10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Använd gallret om inget annat anges.					
Mikrovågsugnsfunktion	 (W)	 (kg)		 (min)	
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärsimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	Undersida	18	-
Upptining av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallret.						
MIKRO-VÅG-SUGN KOMBI-FUNKTION		 (W)	 (°C)		 (min)	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.




11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

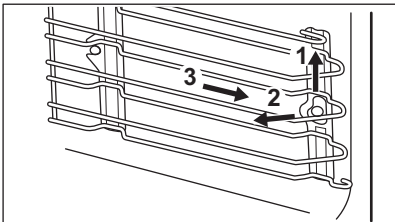
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
 <p>Används varje dag</p>	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 <p>Tillbehör</p>	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stöden från de bakre hakarna.	
Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.		

FELSÖKNING

11.3 Byte av: Lampa

**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.


12. FELSÖKNING


**WARNING!**


Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	Kontrollera att...
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har inte löst ut.
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är avaktiverat.

 Komponenter	
Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

 Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	


12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

 Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

MENYSTRUKTUR

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.



Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.



Laga mat med släckt belysning







Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

	 - välj för att öppna Meny.
---	--



Meny-struktur	
Tillagningshjälp 	Inställningar 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställning.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.

Inställningar					
O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4

Inställningar					
O5	Upptimer	På/Av	O6	Belysning	På/Av
O7	Demoläge	Aktiveringskod: 2 468	O8	Programversion	Kontrollera
O9	Återställ alla inställningar	ja/nej			

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867370866-A-102022

