

Blomberg

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Inbyggd ugn

Bruksanvisning



OKN8370B

385442691_2/ NO/ SV/ R.AA/ 2023-03-30 12:20
7768287638



1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjonene som er nødvendige for å forhindre risikoen for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhåndsbbruk, bør brukerhåndboken, produktetiketter og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- Ovnens kan brukes til å tine, bake, steke og grille mat.
- Dette produktet skal ikke brukes til oppvarming, plateoppvarming, tørking ved å henge håndklær eller klær på håndtaket.

1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har

mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.

- Når døren er åpen, ikke legg tunge gjenstander på den eller la barn sitte på den. Du kan få ovnen til å velte eller skade dørhengslene.
- Av hensyn til barns sikkerhet, kutt støpselet og gjør produktet ubrukelig før du kaster produktet.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.

- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
 - Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - Hvis produktet ikke har en strømkabel, bruk kun strømkabelen som er beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Ikke sett fast strømkabelen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømkabelen. Strømkabelen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Baksiden av ovnen blir varm når den er i bruk. Strømledninger må ikke berøre baksiden, koblinger kan bli skadet.
 - Ikke sett de elektriske ledningene inn i ovnsdøren og ikke før dem over varme overflater. Ellers kan kabelisolasjon smelte og forårsake brann på grunn av kortslutning.
 - Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før du skifter ovnslampen, sørg for å koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt. Koble fra produktet eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Hvis produktet ditt har en strømkabel og -plugg:
- Ikke koble produktet til en stikkontakt som er løs, har kommet ut av stikkontakten, er ødelagt, skitten, oljeaktig, utsatt for vannkontakt (for eksempel vann som kan lekke fra kjøkkenbenken).
 - Berør aldri pluggen med våte hender! Trekk aldri ut støpselet ved å trekke i kabelen, trekk alltid ut ved å holde i støpselet.
 - Forsikre deg om at produktstøpselet er satt ordentlig i stikkontakten for å unngå lysbuedannelse.



1.4 Mikrobølgesikkerhet

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:

- personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- gårdshus;
- for kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- for miljøer av typen bed and breakfast.
- La kun barn bruke ovnen uten tilsyn når tilstrekkelige instruksjoner er gitt slik at barnet kan bruke mikrobølgeovnen på en sikker måte og forstår farene ved feil bruk.
- Når apparatet brukes i kombinasjonsmodus, bør barn kun bruke ovnen under oppsyn av en voksen på grunn av temperaturen som genereres.
- De utsatte delene av produktet vil bli varme mens og etter at produktet er i bruk.
- Kontroller ovnen for skader, for eksempel feiljustert eller bøyd dør, skadede dørpakninger og tetningsflate, ødelagte eller løse dørhengslar og låser og bulker inne i hulrommet eller på døren. Hvis det er skader, må du ikke bruke ovnen og kontakte en autorisert serviceagent.
- Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kompetent person eller autorisert serviceagent.
- Før du bruker ovnen, sørg for at døren er ordentlig lukket. En sikkerhetsmekanisme i dørlåsen hindrer apparatet i å fungere når døren er åpen, og stopper matlagingen hvis du åpner døren. Du bør ikke forstyrre dørlåsesystemet eller forsøke å overstyre dette systemet. Hvis dørlåsesystemet overstyres, oppstår det risiko for eksponering for mikrobølger hvis apparatet brukes med åpen dør.
- Ikke plasser noen form for gjenstand mellom forsiden av ovnen og døren. Du bør ikke bruke ovnen hvis gjenstander som papirhåndklær eller servietter hindrer den i å lukkes ordentlig.
- Radioforstyrrelser: Plasser ovnen ikke mindre enn 2 meter fra TV-er, radioer, trådløse modemer, tilgangspunkter og antenner. Ellers kan det forårsake forstyrrelser.
- Ikke lag måltidene dine med tilberedningstiden og mikrobølgeeffekten satt for høyt. Overdreven matlaging

kan tørke ut, brenne eller antenne enkelte deler av måltidet.

- Bruk aldri aluminiumsfolie eller aluminiumsredskaper til tilberedning i mikrobølgeovn.
- Ikke bruk metallgjenstander nærmere enn 3 cm fra ovnsdøren under tilberedning med mikrobølgeovn.
- Ikke sett etsende kjemikalier eller materialer som inneholder etsende damp inn i ovnen.

Når det er interferens, kan det reduseres eller elimineres ved å ta følgende tiltak:

- Rengjør døren og tetningsflaten på ovnen.
- Reorienter mottakerantennen til radio eller TV.
- Flytt mikrobølgeovnen i forhold til mottakeren.
- Flytt mikrobølgeovnen vekk fra mottakeren.
- Koble mikrobølgeovnen til et annet uttak slik at mikrobølgeovnen og mottakeren er på forskjellige grenkretser.
- Plasser ovnen unna andre varmeapparater og unngå å bruke den i fuktige eller dampende omgivelser.
- Det er farlig for andre enn en kompetent person eller den autoriserte serviceagenten å

utføre service- eller reparasjonsoperasjoner som involverer fjerning av et deksel som gir beskyttelse mot eksponering for mikrobølgeenergi.

- Dette produktet er et gruppe 2 klasse B ISM-utstyr. Definisjonen av gruppe 2 som inneholder alt ISM-utstyr (industrielt, vitenskapelig og medisinsk) utstyr der radiofrekvent energi med vilje genereres og/eller brukes i form av elektromagnetisk stråling for behandling av materiale, og gnisterosjonsutstyr. For klasse B-utstyr er utstyr egnet for bruk i boligmiljøer og i virksomheter direkte koblet til et lavspent strømforsyningsnettverk som forsyner bygninger som brukes til boligformål.
- Mikrobølgeovnen lager merkelige lyder når den er i drift. Tørking av mat eller klær og varme- eller varmeputer, tøfler, svamper, fuktig klut og lignende kan føre til fare for skade, antennelse eller brann.
- Ovnen din er ikke designet til å tørke levende vesener.
- Ikke bruk ovnen når den er tom. Dette kan skade ovnen. Hvis du ønsker å teste ovnen,

plasser et glass vann i ovnen. Vannet vil absorbere mikrobølgeenergien og ovnen vil ikke lide skade.

- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovner.
- Ikke bruk keramikkbeholdere til matlaging i mikrobølgeovn. Fuktighet i keramikken kan utvide seg og forårsake sprekker i beholderen.

For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet:

- Ved oppvarming av mat i plast- eller papirbeholdere, hold øye med ovnen på grunn av muligheten for antennelse. Hvis det oppdages røyk, slå av eller koble fra apparatet og hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Fjern trådbånd fra papir- eller plastposer før posen settes inn i ovnen.
- Ikke bruk hulrommet til lagringsformål. Ikke la papirprodukter, kokekar eller mat ligge i hulrommet når de ikke er i bruk.
- Hvis du bruker materialer som papir, tre eller plast til matlaging i mikrobølgeovnen, må du ikke la ovnen stå uten tilsyn. Papir, tre og lignende materialer kan antennes, mens plastmaterialer kan smelte.

Ikke bruk beholdere laget av materialer for varmluftsovn, grilling og blandet matlaging.

- For å unngå brannskader bør innholdet i tåteflasker og barnematglass røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før inntak.
- Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere da de kan eksplodere.
- Oppvarming av drikkevarer i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eruptiv koking, derfor må man være forsiktig når man håndterer beholderen.
- Egg i skall og hardkokte egg bør ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere selv etter oppvarming i mikrobølgeovnen.
- Ikke bruk ovnen til å varme opp kullsyreholdige drikker eller matvarer som er lagret i lufttette beholdere slik som blikkbokser. Dette vil føre til at det bygges opp trykk inne i ovnen, som kan føre til skade eller eksplosjon når døren åpnes.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tilberede eller varme opp uvispede egg, uavhengig av om de er avskallet eller ikke. Sørg for å stikke hull i skallet

- på poteter, epler, kastanjer eller lignende frukt og grønnsaker før tilberedning.
- Ikke bruk porselen som inneholder metall (sølv, gull, osv.). Forsikre deg om at du fjerner alle metallsnorer fra matpakkene. Metallbiter inne i ovnen kan forårsake lysbuer som kan føre til alvorlig skade.
 - Ikke bruk ovnen med olje du steker mat, da du ikke vil kunne justere temperaturen på oljen.
 - Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp matolje eller drikker med høyt alkoholvolum.
 - Ikke plasser ovnen der varme, fuktighet eller høy luftfuktighet genereres, eller i nærheten av brennbare materialer.
 - Ikke bruk innsiden av ovnen til oppbevaring.
 - Dersom innholdet i ovnen tar fyr eller du oppdager røyk, hold ovnsdøren lukket. Slå av ovnen og trekk plugge ut av stikkontakten, eller fjern eller slå av sikringene for hjemmet ditt.
 - Ikke len deg på ovnsdøren når den er åpen, eller la barn tukle med den. Dette vil deformere ovnsdøren og forhindre at den lukkes ordentlig.
- Legg en teskje av metall eller glassstang i beholderen når du varmer opp væsker. Dette vil forhindre forsinkelse av koking av væsken, og forhindrer dermed plutselig overløp når beholderen flyttes.
 - Ikke bruk ovnen hvis:
 - Døren er ikke ordentlig lukket;
 - Dørhengslene er skadet;
 - Kontaktflatene mellom døren og forsiden av ovnen er skadet;
 - Dørvinduet er skadet;
 - En elektrisk bue oppstår i ovnen selv om det ikke er noen metallgjenstander i tilberedningssegmentet.
 - For å unngå overoppheting eller brenning av måltidet er det veldig viktig å ikke velge lang varighet eller ekstremt høye effektnivåer mens du tilbereder en liten mengde mat. For eksempel kan en brødskive brenne seg etter 3 minutter hvis et veldig høyt effektnivå er valgt.
 - Ikke bruk ovnen til steking, da det ikke er mulig å kontrollere temperaturen på olje oppvarmet i mikrobølgeovn.

- Dørens kontaktflater (forsiden av det indre segmentet og innsiden av dørene), må holdes rene for å sikre at ovnen fungerer som den skal.

1.5 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Produktet er tungt, bær produktet med minst to personer.
- Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å transportere eller flytte produktet.
- Ikke legg andre gjenstander på produktet og bær produktet oppreist.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.
- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.

1.6 Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.

- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- For å forhindre overoppheting bør produktet ikke installeres bak dekorative dører.

1.7 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisiteten-/ gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- Ikke bruk produktet hvis frontdørens glass er fjernet eller sprukket.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.

- Ovnhåndtaket er ikke en håndkletørker. Ved bruk av produktet må du ikke henge håndklær, hansker eller lignende tekstiler på håndtaket.
- Hengslene på produktdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og kan sette seg fast. Ikke hold i delen med hengslene når du åpner/lukker døren.

1.8 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** De tilgjengelige delene av produktet vil være varme under bruk. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- Ettersom damp kan komme ut, hold deg unna mens du åpner ovnsdøren. Dampen kan brenne hånden, ansiktet og/eller øynene dine.

- Produktet kan bli varmt under drift. Vær forsiktig for å unngå å berøre varmedeler, innsiden av ovnen og varmeelementene.
- Bruk alltid varmebestandige ovnshansker når du plasserer mat i den varme ovnen, eller fjerner maten fra den varme ovnen osv.

1.9 Bruk av tilbehør

- Det er viktig at trådgrill og brettet er plassert riktig på trådhyllene. Se avsnittet "**Bruk av tilbehør**" for detaljert informasjon.
- Tilbehør kan skade dørglasset når produktdøren lukkes. Skyv alltid tilbehøret til enden av kokeområdet.

1.10 Matlagingsikkerhet

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Matavfall, olje, osv. i kokeområdet kan ta fyr. Fjern så grovt smuss før tilberedning.

- Fare for matforgiftning: Ikke la maten stå i ovnen i mer enn 1 time før eller etter tilberedning. Ellers kan det forårsake matforgiftning eller sykdommer.
- Ikke varm opp lukkede bokser og glasskrukker i ovnen. Trykket som vil bygge seg opp i boksen/krukken kan få den til å sprekke.
- Legg det fettsikre papiret i et kokekar eller på ovnstilbehøret (brett, trådrist, osv.) med mat og plasser det i den forvarmede ovnen. Fjern eventuelle overflødig biter av fettsikkert papir som henger fra tilbehøret eller beholderen for å unngå risikoen for å berøre ovnens varmeelementer. Bruk aldri fettsikkert papir med en ovnstemperatur som er høyere enn den maksimale brukstemperaturen som er spesifisert på det fettsikre papiret du bruker. Legg aldri fettsikkert papir på ovnsbunnen.
- Ikke plasser stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen.
- Lukk ovnsdøren under grilling. Varme yter kan årsake brannskader.
- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.



1.11 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Vask ikke produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Bruk ikke grove skuremidler, metallskrapere, stålull eller blekemiddel til å rengjøre frontglasset i ovnen / (om det finnes) øvre dørglass. Disse materiale kan føra til at glasyta kan bli oppskrapa og bli øydelagd.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.

2 Miljøinstruksjoner


2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke  avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale

miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjematerialer som er utpekt av lokale myndigheter.

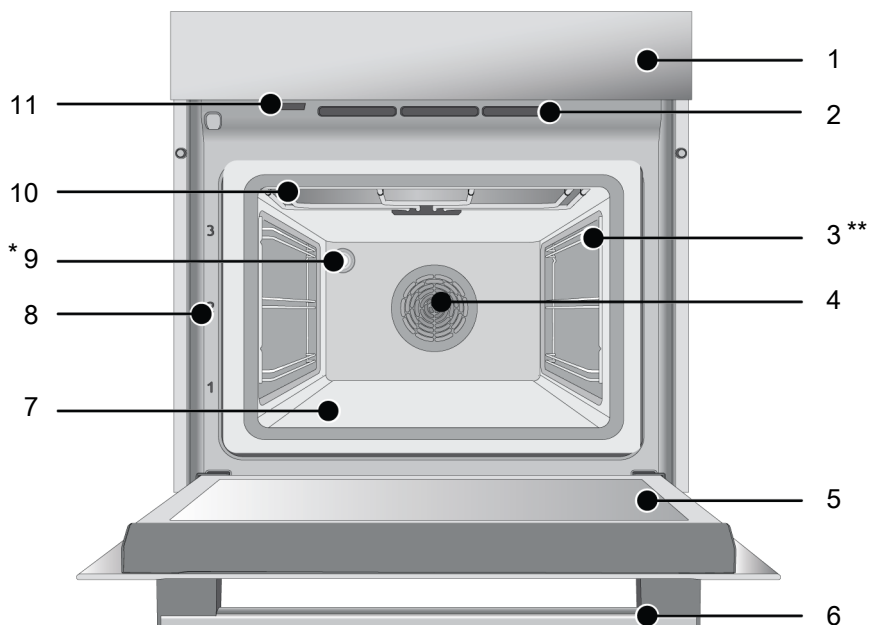
2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- I ovnen bruker du mørke eller emaljerte beholdere som overfører varme bedre.
- Forvarm alltid hvis det er spesifisert i oppskriften eller brukerhåndboken. Ikke åpne ovnsdøren ofte under steking.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttidspunktet for bakingen ved langvarig baking. Du kan spare opptil 20 % strøm ved å bruke restvarme.
- Prøv å varme mer enn én rett om gangen i ovnen. Du kan varme mat samtidig ved å plassere to komfyrer på risten. Hvis du i tillegg tilbereder måltidene etter hverandre, vil det spare energi fordi ovnen ikke mister varmen.
- Ikke åpne døren under bakingen under "Økoviftevarme" driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi i "Økoviftevarme"-driftsfunksjonen, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.

3.1 Produktintroduksjon



1 Kontrollpanel

3 Trådhyller

5 Dør

7 Nedre varmeelement (under stålplaten)

9 Lampe

11 Damputgangshull: Damp slippes ut herfra under drift av mikrobølgeovn. Det kan dannes kondens på de omkringliggende overflatene.

2 Ventilasjonshull

4 Viftemotor (bak stålplaten)

6 Håndtak

8 Hylleposisjoner

10 Øvre varmeelement

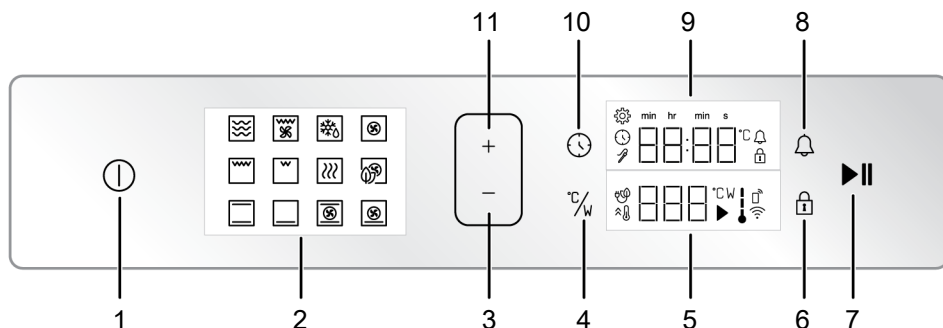
* Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt har kanskje ikke en lampe, eller lampens type og plassering kan avvike fra illustrasjonen.

** Varierer avhengig av tmodellen. Produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med rist. På bildet er et produkt med rist vist som eksempel.

3.2 Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

3.2.1 Kontrollpanel



- 1 På/av-tast
- 2 Funksjonsvisning
- 3 Reduksjonstast
- 4 Temperatur-/strømknapp
- 5 Temperaturindikatorområde
- 6 Nøkkellåstast
- 7 Start/stopp-tast for baking
- 8 Alarmtast
- 9 Tidsur/varighetsindikator-område
- 10 Tids- og innstillingstast
- 11 Økningstast

3.2.2 Introduksjon av ovnens kontrollpanel

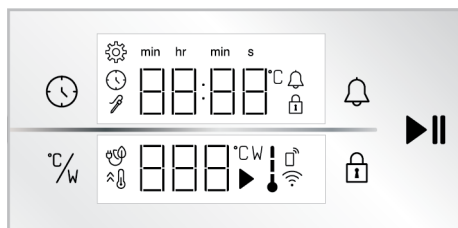
Indikator for ovnens indre temperatur

Du kan tyde ovnens indre temperatur fra symbolet for innvendig temperatur på displayet. Når tilberedningen starter, vises symbolet på displayet, og når ovnens innvendige temperatur når innstilt temperatur, lyser hvert nivå av symbolet.

Funksjonsvisning

Arbeidsfunksjonene til ovnen din er plassert på funksjonsdisplayet på ovnen. Hver funksjon aktiveres ved å berøre den. Alle funksjonene på displayet er skjematisk, det kan hende de ikke finnes i apparatet ditt. Funksjonene til produktet ditt er beskrevet i avsnittet "Betjeningsfunksjoner for ovn".

Indikatorområder:




Taster :

- : Tids- og innstillingstast
- : Temperatur-/strømknapp
- : Nøkkellåstast
- : Alarmtast
- : Start/stopp-tast for baking

Tidsur/varighetsindikator-område :


- : Symbol for steketid/klokkeslett
- : Alarmsymbol
- : Innstillingssymbol
- : Nøkkellåssymbol
- sec : Sekundsymbol
- min : Minuttsymbol

hr : Tidsur-symbol

 : Steketermometer-symbol *


* : Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.


Temperaturindikatorområde :

 : Alarm-/nøkkellåstast

°C : Temperatursymbol

 : Mikrobølgeeffektsymbol

 : Symbol for temperatur i ovn

 : Symbol for baking med økovifte

 : Hurtigoppvarmingsymbol (booster)

 : Fjernkontrollsymbol *

 : Wifi-symbol *

* : Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.


3.3 Betjeningsfunksjoner for ovn

På funksjonstabellen finner du driftsfunksjonene du kan bruke i ovnen din og de høyeste og laveste temperaturene som kan stilles inn for disse funksjonene. Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra arrangementet på produktet ditt.

Betjeningsfunksjonene til ovnen din fungerer i 3 forskjellige prinsipper som er un mikrobølgefunksjon, kun ovnsfunksjon og kombinert modus.




Driftsmodus	Spesifikasjoner
Mikrobølgeovn	Ved kun å bruke mikrobølgemodus, varmer ovnen innsiden av måltidet direkte. Du kan bruke mikrobølgefunksjonen til å varme opp ferdig tilberedte måltider og drikke, tining og tilberedning. Et måltid tilberedes i mikrobølgeovn, men det blir ikke stekt.
Ovnsfunksjon	Ved å betjene bare ovnsvarmeelementene, tilbereder den måltidet ved oppvarming. Du kan bruke ovnen til all matlaging og tining. I ovnsfunksjonen både koker og stekes måltidet.
Kombinert modus	I kombinert modus fungerer både ovnsvarmeelementene og mikrobølgeovnen samtidig. Måltidet tilberedes og stekes raskere i kombinert modus.




Ovnsfunksjoner

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og bruk
	Over- og undervarme	40-280	Maten varmes opp ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Undervarme	40-220	Bare nedre varmeelement er på. Det passer til matvarer som trenger bruning på bunnen.
	Viftevarme	40-280	Varmeluften som varmes opp av vifteviften fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Den er egnet for tilberedning med flere brett på forskjellige hyller.
	Økoviftevarme	160-220	For å spare strøm, kan du bruke funksjonen i stedet for å bruke "Viftevarme" innen rekkevidden av 160-220 °C, men tilberedningen kommer til å ta lengre tid. Bruken av denne funksjonen er forklart i avsnittet "Betjening av ovns kontrollenhet".
	Pizzafunksjon	40-280	Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Det er egnet til å lage pizza.
	"3D"-funksjon	40-280	Øvre varmeelement, nedre varmeelement og viftevarmefunksjoner fungerer. Hver side av produktet som skal tilberedes tilberedes likt og raskt. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.

	Lav grill	40-280	Den lille risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling av mindre mengder.
	Full grill	40-280	Den store risten i ovnstaket fungerer. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Vifteassistert full grill	40-280	Varmeluften som varmes opp av den store grillen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Hold varm	40-100	Den brukes til å holde maten ved en temperatur klar for servering i lang tid.


Mikrobølgeovn og kombinert modus

Funksjonssymbol	Funksjonsbeskrivelse	Temperaturreråde (°C)	Effektområde (W)	Beskrivelse og bruk
	Mikrobølgeovn	-	100 200 300 600 800	Fungerer kun i mikrobølgeovn. Den kan brukes til å varme opp ferdiglagde måltider og drikke, og til å lage mat. Måltider tilberedes uten steking.
	Mikrobølgeovn + Vifteassistert full grill	40-280	100 200 300 600	Varmeluften som varmes opp av den store grillen og mikrobølgeovnen fordeles raskt inn i ovnen med viften. Den egner seg for grilling i store mengder.
	Mikrobølgeovn + Tining	-	100 200 300 600	Måltidet er for varmt, tørt eller brent. Den er egnet for å smelte frossen mat i romtemperatur og kjøle ned tilberedt mat.

	Mikrobølgeovn + Varmluft	40-280	100 200 300 600	Den akkumulerte varmen kan skade bunnen av ovnen. Varmeluften som varmes opp av det bakre varmelementet fordeles likt og raskt gjennom ovnen med viften. Du kan tilbereden maten raskt samtidig som du steker den.
	Mikrobølgeovn + Over- og undervarme	40-280	100 200 300 600	Maten varmes opp med mikrobølgeovnen ovenfra og nedenfra samtidig. Passer til kaker, bakverk eller kaker og gryteretter i bakeformer. Tilberedning gjøres med et enkelt brett.
	Mikrobølgeovn + Pizza	40-280	100 200 300 600	Det nedre varmelementet og viftevarmen fungerer sammen med mikrobølgeovnen. Det er egnet til å lage pizza.

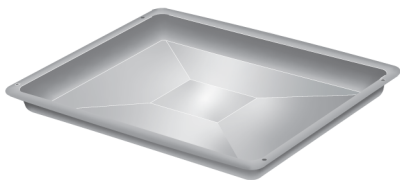
3.4 Produkttilbehør

Det er forskjellige tilbehør i produktet ditt. I denne delen er beskrivelsen av tilbehøret og beskrivelsene av riktig bruk tilgjengelig. Avhengig av produktmodellen varierer det medfølgende tilbehøret. Alt tilbehør som er beskrevet i brukerhåndboken, er kanskje ikke tilgjengelig i produktet ditt.

 Brettene inne i apparatet kan bli deformert på grunn av varmen. Dette har ingen effekt på funksjonaliteten. Deformasjonen forsvinner når brettet er avkjølt.

Standard brett

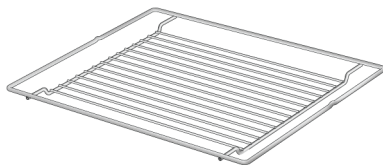
Det brukes til bakverk, frossenmat og steking av store stykker.



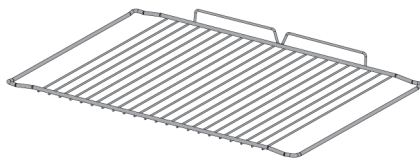
Trådgrill

Det brukes til steking eller plassering av maten som skal bakes, steges og stues på ønsket hylle.

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

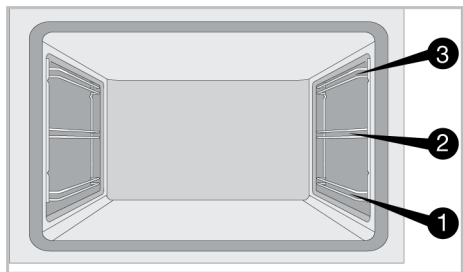


3.5 Bruk av produkttilbehør

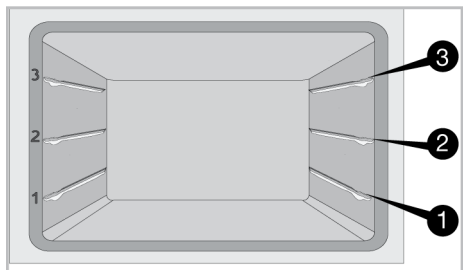
Bærer for kaffekanne

Det er 3 nivåer med hylleplassering i kokeområdet. Du kan også se rekkefølgen på hyllene i tallene på ovnens fremre ramme.

På modeller med trådhyller :



På modeller uten trådhyller :

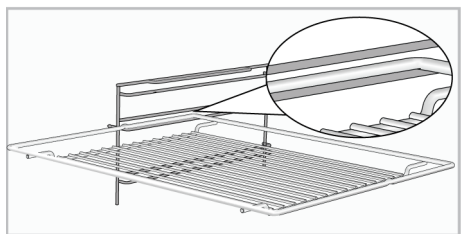


"Hyllepunktet 0" er ovnsgulvet. Ikke bruk det annet enn til mikrobølgefunksjonen.

Plassering av trådgrill på kokehyllene

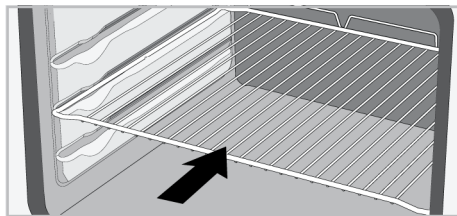
Det er avgjørende å plassere trådgrill på trådgrillsidehyllene riktig. Når du plasserer trådgrill på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden. For bedre matlaging må trådgrill festes på trådgrills stopppunkt. Den må ikke passere stopppunktet for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.

På modeller med trådhyller :



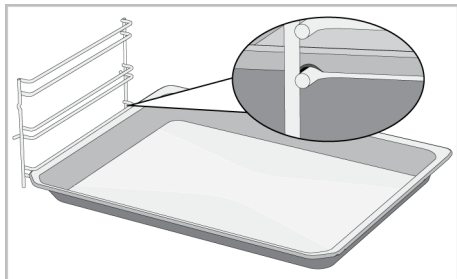
På modeller uten trådhyller :

Det er avgjørende å plassere trådgrill riktig på sidehyllene. Risten har én retning når den plasseres på hyllen. Når du plasserer trådgrill på ønsket hylle, må den åpne delen være på forsiden.



Plassering av brettet på kokehyllene

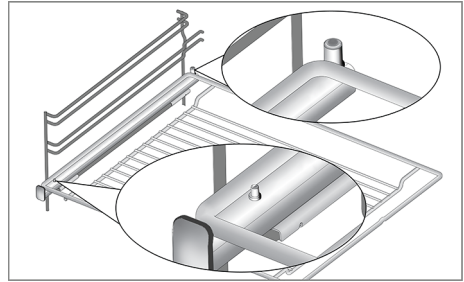
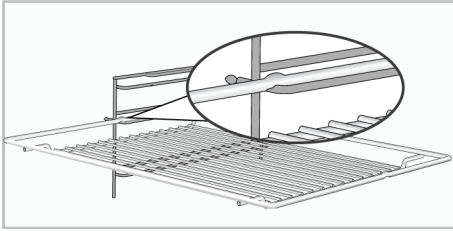
Det er også avgjørende å plassere skuffene på risthyllene riktig. Mens du plasserer brettet på ønsket hylle, må siden som er utformet for å holde den være på forsiden. For bedre matlaging må brettet festes i stoppkontakten på rist. Den må ikke passere over stoppkontakten for å komme i kontakt med ovnens bakvegg.



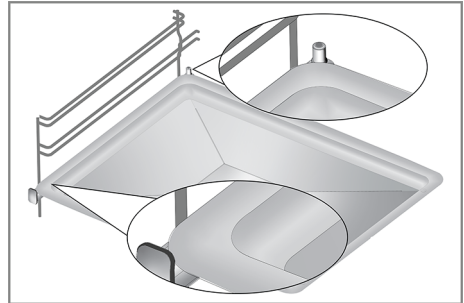
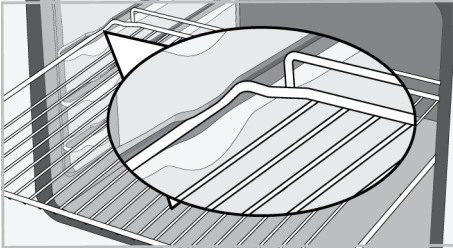
Stoppfunksjon for trådgrill

Det er en stoppfunksjon for å forhindre at trådgrill vipper ut av trådgrill. Med denne funksjonen kan du ta ut maten enkelt og trygt. Mens du fjerner trådgrillen, kan du trekke den fremover til den når stopppunktet. Du må gå over dette punktet for å fjerne det helt.

På modeller med trådhyller :

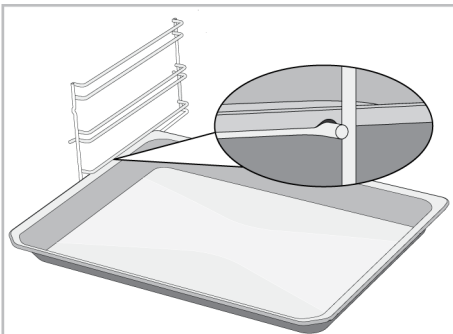


På modeller uten trådhyller :



Brettstoppfunksjon

Det er også en stoppfunksjon for å hindre at brettet vipper ut av rist. Mens du fjerner skuffen, løsner du den fra den bakre stoppekontakten og drar den mot deg selv til den når fremsiden. Du må passere over denne stoppekontakten for å fjerne den helt.



Riktig plassering av risten og brettet på teleskopskinnene-Modeller med trådhyller og teleskopmodeller

Takket være teleskopskinner kan skuffer eller trådgrill monteres og fjernes enkelt. Ved bruk av brett og trådgrill med teleskopskinnen, bør man passe på at tappene foran og bak på teleskopskinnene hvile mot kantene på trådgrill og brettet (vist på figuren).

3.6 Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	595 /594 /567
Over installasjonsmål (høyde / bredde / dybde) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spenning/frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	2,7
Ovnstype	Multifunksjonsovn

Mikrobølgefunksjoner	
Nettovolum	48 lt
Mikrobølgeeffekt	max. 800 W
Mikrobølgefrekvens	2465 MHz

Grunnleggende: Informasjon på energimerket for elektriske ovner av hjemmetype er gitt i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Verdiene bestemmes i Over- og undervarme eller (hvis tilgjengelig) Vifteassistert over-/ undervarme funksjoner med standard belastning.

Energieffektivitetsklasse fastsettes i henhold til følgende prioritering avhengig av om aktuelle funksjoner finnes på produktet eller ikke. 1-Økoviftevarme , 2-Viftevarme , 3-Vifteassistert lav grill , 4-Over- og undervarme.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.


4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

4.1 Første tidsbryterinnstilling





Still alltid inn tid på dagen før du bruker ovnen. Hvis du ikke stiller den inn, kan du ikke lage mat i enkelte ovnsmodeller.

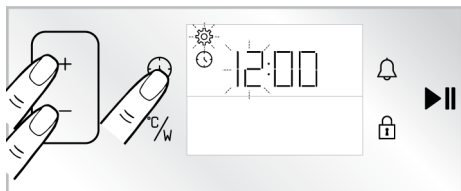
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.


⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.




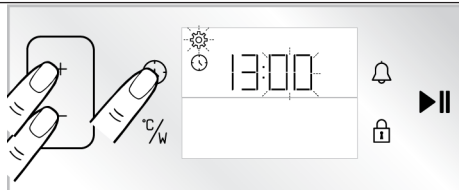
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.


⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.



3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+**/**-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+**/**-**-tastene for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.



Hvis den første tidtakerrinnstillingen ikke utføres, starter klokkeslettet fra tiden som er stilt inn i produksjonsprosessen. Du kan endre klokkeslettinnstillingen senere, som beskrevet i delen "**Innstillinger**".



Ved langvarig strømbrudd annulleres klokkeslettinnstillingen. Den bør stilles inn på nytt.

4.2 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen som følger med produktet.
3. Bruk produktet i 30 minutter og slå det deretter av. På denne måten brennes og renses rester og lag som kan ha blitt liggende i ovnen under produksjon.
4. Når du bruker produktet, velger du den høyeste temperaturen og betjeningsfunksjonen som alle varmeelementene i produktet betjener. Se "Betjeningsfunksjoner for ovn [► 15]". Du kan lære hvordan du betjener ovnen i følgende avsnitt.
5. Vent til ovnen er avkjølt.
6. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

Før du bruker tilbehøret:

Rengjør tilbehøret du tar ut av ovnen med vaskemiddelvann og en myk rengjøringskvamp.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

5 Bruk av ovnen

5.1 Generell informasjon om bruk av ovnen

Kjølevifte (Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.)

Produktet ditt har en kjølevifte. Kjøleviften aktiveres automatisk ved behov og kjøler både forsiden av produktet og møblene. Kjøleviften fortsetter å gå under ovnsdrift eller etter at ovnen er slått av (ca. Den deaktiveres automatisk når kjøleprosessen er ferdig. Varmluft kommer ut over ovnsdøren. Ikke dekk til disse ventilasjonsåpningene med noe. Ellers kan ovnen overopphetes. 20-30 minutter). Hvis

5.2 Betjening av ovnens kontrollenhet

Allmenne varsler for ovnens kontrollenhet

- Maksimal innstillingstid for bakeprosessen er 5:59 (fem timer og 59 minutt) For å holde varmen er denne tiden 23:59 timer. Ved strømbrudd kanselleres den forhåndsinnstilte bakingen og baketiden.
- Når du gjennomfører justering, blinker relevante symboler på skjermen. Det er nødvendig å lagre innstillingene som er

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.


du tilbereder mat ved å programmere ovnens tidsbryter, slås kjøleviften av med alle funksjoner ved slutten av steketiden. Kjøleviftens driftstid kan ikke bestemmes av brukeren. Den slår seg på og av automatisk. Dette er ikke en feil.

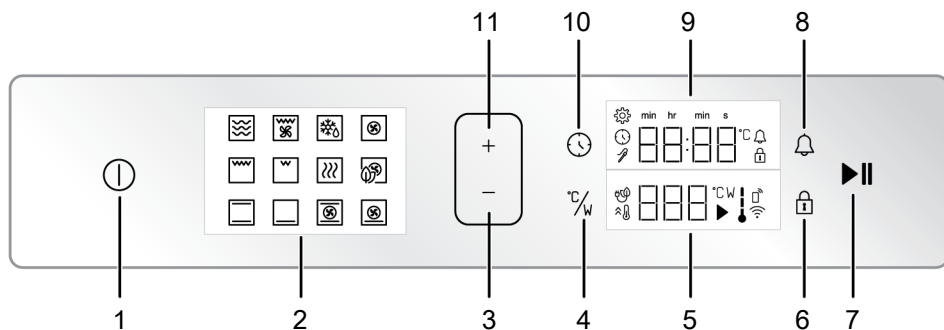
Ovnsbelysning

Ovnsbelysningen slås på når ovnen begynner å bake. På noen modeller er belysningen på under steking, mens den i enkelte modeller slår seg av etter en viss tid.

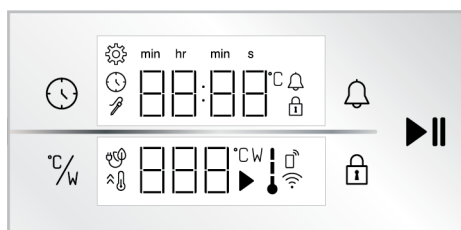
Hvis produkt døren åpnes mens ovnen er i drift eller i lukket stilling, slås ovnsbelysningen på automatisk.

gjort, enten ved å trykke på den relevante tasten i beskrivelsen eller ved å vente en kort stund.

- Hvis baketiden er stilt inn når bakingen starter, vises gjenværende tid på displayet.
- Hvis hurtigforvarmingsinnstillingen er aktiv på kontrollenheten, vises  -symbolet på displayet når du begynner å bake og ovnen når temperaturen du stilte inn for baking raskt. For hurtiginnstilling for forvarming, se delen «**Ayarlar**».



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 På/av-tast | 2 Funksjonsvisning |
| 3 Reduksjonstast | 4 Temperatur-/strømknapp |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nøkkellåstast |
| 7 Start/stopp-tast for baking | 8 Alarmtast |
| 9 Tidsur/varighetsindikator-område | 10 Tids- og innstillingstast |
| 11 Økningstast | |



Taster :

: Tids- og innstillingstast

: Temperatur-/strømknapp

: Nøkkellåstast

: Alarmtast

: Start/stopp-tast for baking

Tidsur/varighetsindikator-område :

: Symbol for steketid/klokkeslett

: Alarmsymbol

: Innstillingssymbol

: Nøkkellåssymbol

sec : Sekundsymbol

min : Minuttsymbol

hr : Tidsur-symbol

: Steketermometer-symbol *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Temperaturindikatorområde :

: Alarm-/nøkkellåstast

: Temperatursymbol

: Mikrobølgeeffektsymbol

: Symbol for temperatur i oven

: Symbol for baking med økovifte

: Hurtigoppvarmingssymbol (booster)

: Fjernkontrollsymbol *

: Wifi-symbol *

* : Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

Slik slår du ovnen på

1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.

⇒ Etter at ovnen er slått på, vises den første driftsfunksjonen i skjermbildet. Driftsfunksjon, temperatur, baketid og alarm kan justeres når displayet er i denne statusen.


Hvis ingen innstilling er foretatt på dette displayet, slår ovnen seg av etter ca. 5 minutter og klokkeslettet vises på displayet.

Slik slår du av ovnen;

Skrum av ovnen ved å berøre -tasten. Tiden på dagen vises på displayet.

Manuell baking ved å velge temperatur og ovnsdriftsfunksjon

Du kan lage mat ved manuell kontroll (du bestemmer selv) uten å stille inn baketiden ved å velge temperatur og driftsfunksjon som er spesifikk for maten. Som et eksempel vises "Over- og undervarme"-funksjonen og 180 °C-innstillinger vises i bildene.

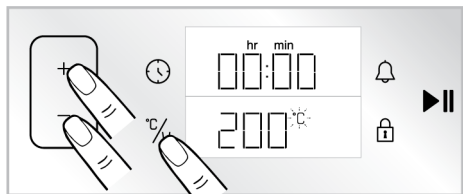
1. Aktiver ovnen ved å trykke på -tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.




3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»
4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på °C-tasten for å endre denne temperaturen.

⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.

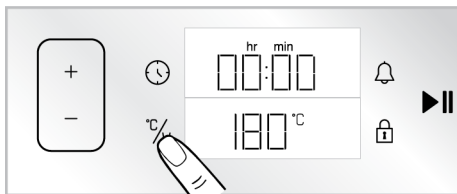
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på **+**/**-**-tastene.




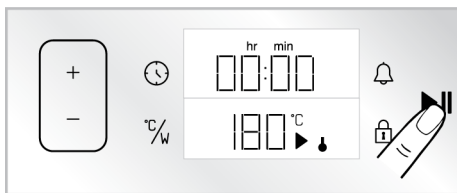
 Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er mellom temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.




6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.

⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.



7. Etter innstilling av driftsfunksjon og temperatur, trykk på -tasten for å starte bakingen.



⇒ Ovnen byrjar å fungere med det same ved vald funksjon og temperatur. På temperaturdisplayet vises symbolene  og . Baketiden begynner å telle opp på displayet. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene  lyse. Ovnen slås ikke av automatisk siden manuell baking gjøres uten å stille inn baketiden. Du må kontrollere bakingen og slå den av selv. Når bakingen er

fullført, trykker du på ►||-tasten for å avslutte bakingen, eller på ⏸-tasten for å slå av ovnen helt.

Baking ved å stille inn baketiden;

Du kan også la ovnen skru seg automatisk av når tiden er over ved å velge temperaturen og driftsfunksjonene som er spesifikke for din mat og sette baketid på tidsbryteren. Som et eksempel vises funksjonen «Over- og undervarme», innstillinger for 180 °C og 45 minutter baketid på bildene.

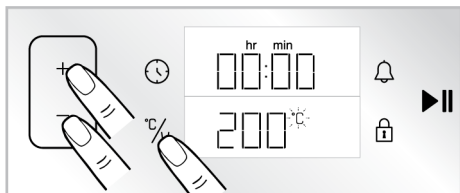
1. Aktiver ovnen ved å trykke på ⏸-tasten.
2. Berør betjeningsfunksjonen du ønsker å aktivere på funksjonsdisplayet.



3. Hvis funksjonen du vil aktivere ikke er blant betjeningsfunksjonene som vises først på funksjonsdisplayet, kan du aktivere betjeningsfunksjonene i nederste rad ved å trykke på «Ekstrafunksjonsaktivering»
4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte driftsfunksjonen vises på displayet. Trykk på °C-tasten for å endre denne temperaturen.

⇒ Symbolet °C blinker på temperaturdisplayet.

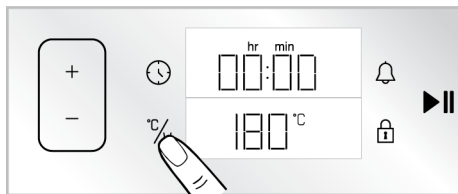
5. Still inn ønsket baketemperatur ved å trykke på +/—-tastene.



i Hvis du endrer driftsfunksjonen etter at du har endret den forhåndsinnstilte temperaturen til driftsfunksjonen, vises den sist innstilte temperaturen på displayet. Hvis den valgte temperaturen ikke er mellom temperaturområdet til den valgte driftsfunksjonen, vises imidlertid den høyeste temperaturen for den driftsfunksjonen.

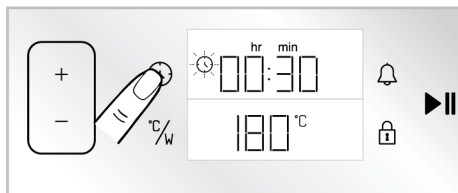
6. Bekreft innstilt temperatur ved å berøre °C-tasten.

⇒ Symbolet °C lyser kontinuerlig på temperaturdisplayet.



7. Berør ⏸-tasten én gang for baketiden.

⇒ Den innstilte 30-minuttersverdien vises på tidtaker/varighet-displayet og ⏸-symbolet blinker.



i For å justere baketiden raskt, kan du aktivere baketiden som 30 minutter ved å trykke på ovnskontrollknappen eller trykke på ⏸-tasten etter at driftsfunksjonen og temperaturen er stillt inn, og du kan endre tiden ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

8. Still inn baketiden ved å trykke på +/—-tastene. Stadfest innstillinga ved å røyvya ⏸-tasten.



i Baketiden øker med 1 minutt de første 15 minuttene, etter 15 minutter øker den med 5 minutter.

9. Etter å ha satt opp driftsfunksjon, temperatur og baketid, trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.

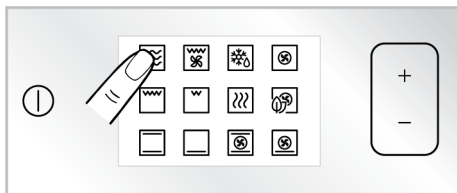


⇒ Ovnens starter umiddelbart med valgt funksjon og temperatur, og nedtelling av baketid vises på displayet. På temperaturdisplayet vises symbolene ↓ og ►. Når temperaturen inne i ovnen når den innstilte temperaturen, vil hvert trinn i ovnstemperatursymbolene ↓ lyse. Når baketiden er fullført, vises teksten «End» på temperaturdisplayet, tidtakeren avgir en lydvarsel og bakingen stopper.

10. Varsellyden lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ►||-tasten mens lydvarselet avgis og teksten «End» vises på temperaturdisplayet, fortsetter ovnen å fungere på ubestemt tid. Skru av ovnen ved å berøre ⏸-tasten. Hvis en annen tast enn disse berøres, stopper lydvarslingen.

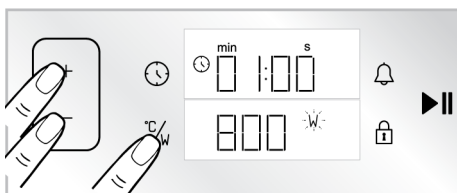
Bruke mikrobølgemodus

1. Aktiver ovnen ved å trykke på ⏸-tasten.
2. Berør "Mikrobølgeovn"-driftsfunksjonen på funksjonsdisplayet.



3. Trykk på °C/W-tasten for å endre mikrobølgeeffektnivået. Juster ønsket mikrobølgeeffekt ved å vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre.

⇒ Symbolet blinker på displayet.

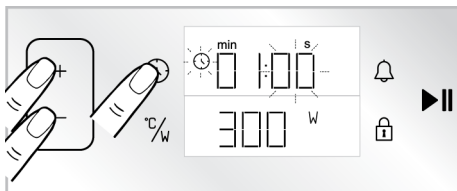


4. Bekreft innstilt strøm ved å berøre °C/W-tasten.

⇒ Symbolet vises permanent i displayet.

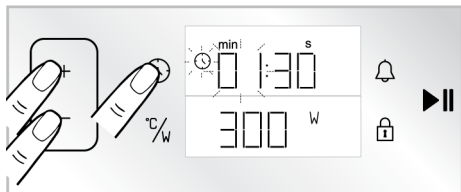
5. Trykk på ovnskontrollen én gang eller berør ⏸-tasten én gang for å sette baketid.

⇒ På displayet blinker symbolet ⏸ og det andre feltet.



6. Juster baketiden i sekunder ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.
7. Bekreft sekund for baketid ved å berøre ⏸-tasten.

⇒ På displayet blinker symbolet ⏸ og minuttfeltet.

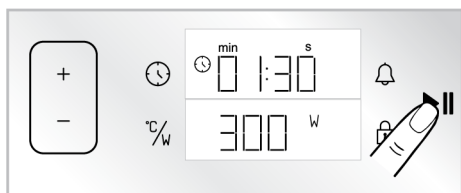


8. Juster baketiden i minutter ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.
9. Bekreft minutter for baketid ved å berøre ⌚-tasten.

i Maksimal mikrobølgeeffekt er begrenset til 600 W når den valgte baketiden i mikrobølgemodus overskrider 12 minutter. Mikrobølgeeffekten settes automatisk til 600 W når de valgte baketidene overstiger 12 minutter.

i Baketidsintervallene bestemmes automatisk basert på mikrobølgeeffekten du angir og kan ikke endres. Bakvarmen til ovnen fungerer med mikrobølgeovnen. Innstillingene på 800 W / 1 minutt og 30 sekunder er vist som eksempler på bildene.

10. Trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.



⇒ Den justerte baketiden begynner å telle ned. På displayet blir symbolene vist. På displayet blir symbolene ► og vist. Når baketiden er fullført, vises teksten "End" på displayet, et lydvarsel gis og bakingen stopper.

11. Varselet lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ►||-tasten mens lydvarselet lyder og teksten "End" vises på displayet, fortsetter ovnen å fungere i ett

minutt til, og hvis tasten berøres, slås ovnen av. Skru av ovnen ved å berøre ⌚-tasten. Hvis en tast utenom disse berøres, stopper lydvarselet.

Bruke kombimodus (ovn og mikrobølgeovn sammen)

1. Aktiver ovnen ved å trykke på ⌚-tasten.
2. Berør "Mikrobølgeovn"-driftfunksjonen på funksjonsdisplayet.

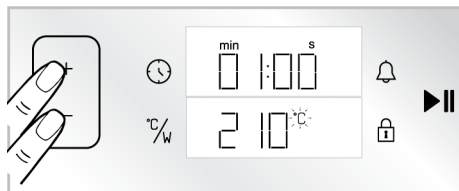


3. Den justerte baketiden begynner å telle ned. Begge vil aktiveres. (f.eks. Mikrobølgeovn + Over- og undervarme)

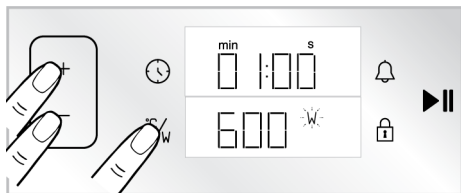


4. Den forhåndsinnstilte temperaturen for valgt funksjon vises på displayet. Den justerte baketiden begynner å telle ned.

⇒ Symbolet °C blinker på displayet.



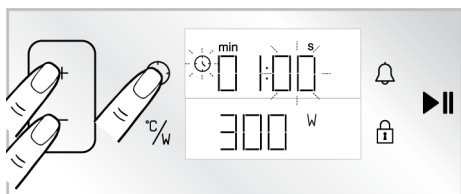
5. Bekreft temperatur ved å berøre °C-tasten.
 - ⇒ Mikrobølgeeffektnivået aktiveres automatisk og det forhåndsdefinerte nivået vises på displayet. Symbolet blinker på displayet.



6. For å endre mikrobølgeeffektnivået, vri ovnskontrollknotten til høyre/venstre og bekreft effektinnstillingen ved å trykke på °C/W-tasten.

7. Trykk på ovnskontrollen én gang eller berør ⌚-tasten én gang for å sette baketid.

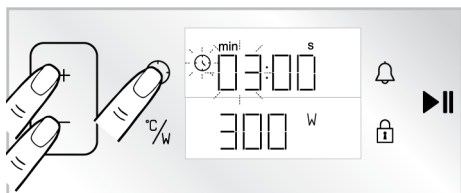
⇒ På displayet blinker symbolet ⌚ og det andre feltet.



8. Juster baketiden i sekunder ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

9. Bekreft sekund for baketid ved å berøre ⌚-tasten.

⇒ På displayet blinker symbolet ⌚ og minuttfeltet.



10. Juster baketiden i minutter ved å vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre.

11. Bekreft minutter for baketid ved å berøre ⌚-tasten.

i Ved baking i kombimodus er den maksimale mikrobølgeeffekten begrenset til 600 W og er ikke avhengig av valgt baketid.

i Baketidsintervallene bestemmes automatisk basert på mikrobølgeeffekten du angir og kan ikke endres. Bakvarmen til ovnen fungerer med mikrobølgeovnen. 300 W / 3 minutters innstilling er vist som eksempler på bildene.

12. Trykk på ►||-tasten for å starte bakingen.



⇒ Ovnens din starter umiddelbart med valgt kombifunksjon, temperatur og mikrobølgeeffekt. På displayet blir symbolene vist. På displayet blir symbolene ► og ↓ vist. Når baketiden er fullført, vises teksten "End" på displayet, et lydvarsel gis og bakingen stopper.

13. Varselet lyder i ett minutt. Hvis du trykker på ►||-tasten mens lydvarselet lyder og teksten "End" vises på displayet, fortsetter ovnen å fungere i ett minutt til, og hvis tasten berøres, slås ovnen av. Skru av ovnen ved å berøre ⌚-tasten. Hvis en tast utenom disse berøres, stopper lydvarselet.

5.3 Innstillinger



i 3-2-1-nedtellingen vises på displayet i menyene eller innstillingene som skal aktiveres ved å trykke i lang tid. Når nedteljinga går ut, blir den aktuelle menyen eller innstillinga aktivert.

Aktivisering av tastelåsen


Ved å bruke tastelåsfunksjonen kan du sikre tidtakeren mot forstyrrelser.

1. Berør 🔒-tasten til symbolet 🔒 vises på tidsbryter/varighet-skjermen.






⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, vises -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen aktiveres. Etter at tastelåsen er stilt inn, hvis en tast berøres eller ovnskontrollknappen trykkes inn, avgir tidtakeren et lydsignal og -symbolet blinker.



 Mens tastelåsen er aktivert, kan ikke tastene til kontrollenheten brukes. Lykjellåsen blir ikkje avbroten i vågnad straumbrot.


Deaktivering av tastelåsen


1. Berør -tasten til symbolet  vises på tidsbryter/varighet-skjermen.

⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, forsvinner -symbolet på tidtaker/varighet-displayet og tastelåsen deaktiveres.

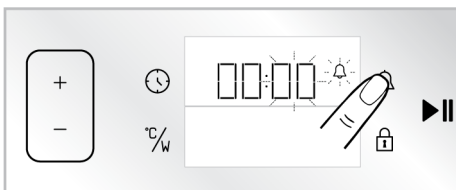
Innstilling av alarmen


Du kan også bruke tidtakeren til produktet til andre advarsler eller påminnelser enn matlaging. Alarmklokka har inga innverknad på omnens driftsfunksjonar. Den brukes til varslingsformål. Du kan til dømes bruka alarmklokka når du vil venda maten i omnen på eit gjeve tidspunkt. Så snart tiden du har angitt har utløpt, avgir klokken et hørbart varsel.


 Maksimal alarmtid kan være 23 timer 59 minutter.

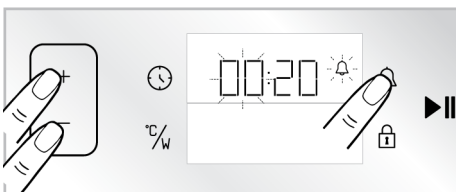
1. Trykk på -tasten ein gong til for å stilla inn alarmperioden.


⇒ Minuttfeltet og -symbolet begynner å blinke på tidtaker/varighet-displayet.





2. Still først inn minuttene ved å trykke på **+/-**-tastene og aktiver tidtakerfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

3. Still inn tiden ved å trykke på **+/-**-tastene. Trykk på -tasten att for å stadfesta innstillinga.



⇒ På tidtaker/varighet-displayet lyser symbolet  kontinuerlig og alarmtiden begynner å telle ned på displayet.

4. Etter at alarmtida er fullført, byrjar symbolet  å blinka og gjev deg ei lydleg åtvaring.



 Hvis alarmtid og baketid er stilt inn samtidig, vises den korteste tiden på tidtaker/varighet-displayet.

Slå av alarmen

1. På slutten av alarmperioden lyder alarmen i ett minutt. Røyv kvasomhelst tast for å stoppe den lydlege åtvaringa.


⇒ Den lydlege åtvaringa er stoppa.

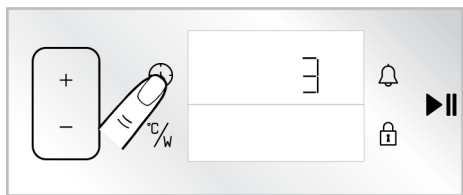
Dersom du vil avbryta alarmen;


1. Trykk på -tasten én gang for å nullstille alarmperioden.
 - ⇒ Symbolet  begynner å blinke på tidtaker/varighet-skjermen.
2. Vri ovnskontrollknappen til høyre/venstre til alarmtiden når «00:00».

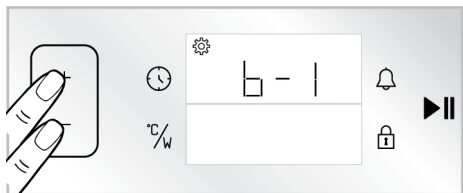
Stilla inn volum



Du kan stille inn volumet på kontrollenheten din. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

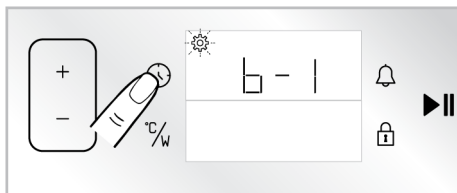
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
 - ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.






2. Berør -tastene til «b-1» eller «b-2» vises på tidtaker/varighet-displayet.




3. Aktivér voluminnstillinga ved å trykkja på -tasten att.
 - ⇒ Symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.

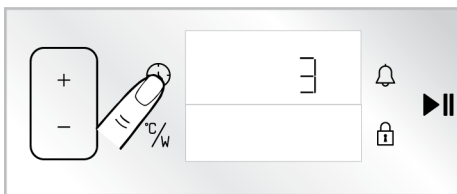



4. Still inn ønsket tone ved å trykke på /-tastene.
5. Bekreft innstilt tone ved å trykke på -tasten igjen eller trykke på ovnskontrollknappen én gang.

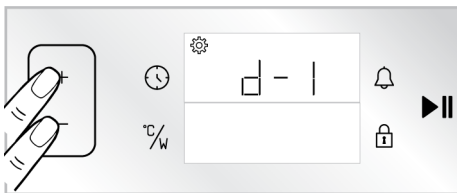
Stilla inn skjermlysstyrken



Du kan stilla inn volumet på kontrolleinings-skjermen. Ovnens må være slått av for å utføre denne innstillingen.

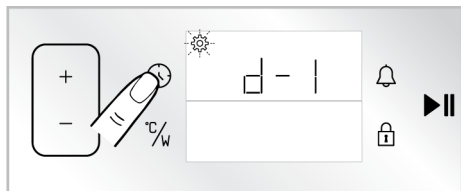
1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på -tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
 - ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.



2. Berør -tastene til «d-1», «d-2» eller «d-3» vises på tidtaker-varighet-displayet.



3. Aktivér lysstyrkeinnstillinga ved å trykkja på -tasten att.
 - ⇒ Symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.

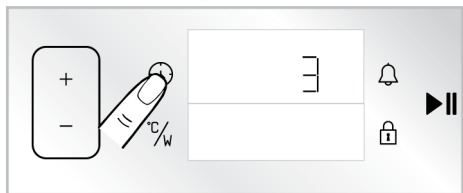


4. Still inn ønsket periode ved å trykke på **+/-**-tastene.
5. Bekreft lysstyrken ved å trykke på **⌚**-tasten igjen eller trykke på **⌚**-tasten igjen eller trykke på **⌚**-tasten én gang.

Innstillingen av hurtiginnstillingen for forvarming (Booster)

Du kan betjene bakingen på produktet automatisk med hurtigforvarmingsfunksjon. For dette formålet skal du aktivere hurtiginnstillingen for forvarming. Ovnen må være slått av for å utføre denne innstillingen.

1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på **⌚**-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
 - ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.

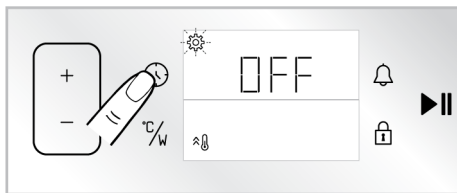


2. Trykk på **+/-**-knappene til **⌚**-symbolet og «OFF» (AV) vises på displayet.

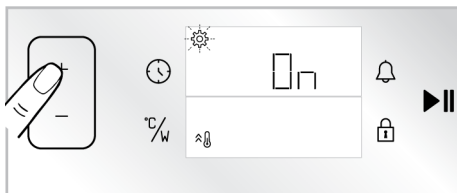


3. Aktiver hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på **⌚**-tasten.

⇒ Symbolet **⌚** blinker på tidtaker/varighet-displayet.



4. **+** Ved å sette tasten «OFF»-innstillingen (PÅ) til «ON» (PÅ) på displayet.



5. Bekreft hurtiginnstillingen for forvarming (booster) ved å trykke på **⌚**-tasten igjen.


i Du kan slå av hurtiginnstillingen for forvarming med samme fremgangsmåte. Ved å sette innstillingen til «OFF» (AV) kan du avbryte hurtiginnstillingen for forvarming.


Endre tid på dagen

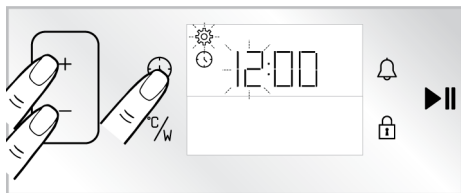
For å endre tida på dagen du har oppgjeve tidlegare,


1. Når ovnen er slått av (mens klokkeslettet vises på displayet), trykker du på **⌚**-tasten i ca. 3 sekunder for å aktivere innstillingsmenyen.
 - ⇒ En nedtelling på 3-2-1 vises på displayet. Når nedtellingen er over, blir den aktuelle menyen eller innstillingen aktivert.




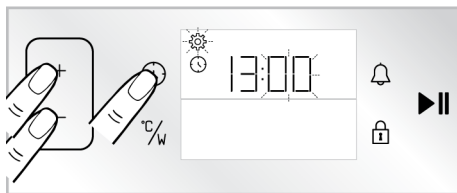
2. Berør -tasten én gang for å aktivere tidtakerfeltet.


⇒ Tidtakerfeltet og symbolet  blinker på tidtaker/varighet-displayet.




3. Still inn klokkeslettet ved å trykke på **+**/**-**-tastene og aktiver minuttfeltet ved å trykke på -tasten én gang.

⇒ Minuttfeltet og symbolet  blinker på tidsbryter/varighet-skjermen.



4. Trykk på **+**/**-**-tastene for å stille inn minutter. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten én gang.

⇒ Klokkeslettet stilles inn og symbolet  lyser kontinuerlig.

6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen. I tillegg beskriver denne delen noen av matvarene som er testet av produsentene og de mest passende innstillingene for disse matvarene. Passende ovnsinnstillinger og tilbehør for disse matvarene er også angitt.

6.1 Allmenne advarsler om baking i mikrobølgeovn

For å forhindre overløp ved oppvarming av vann og andre væsker i mikrobølgeovnen:

- Ikke bruk lukkede eller smale lokkbeholdere.
- Må ikke overopphetes.
- Før du setter beholderen inn i mikrobølgeovnen, rør den med en skje og åpne lokket, og rør den igjen midt under oppvarmingen. Ikke la skjeen være inne mens ovnen er i drift.
- Mens du varmer opp væsker som suppe og saus, kan disse væskene boble og renne over uventet før de koker. Ikke forlat siden mens du varmer opp slike væsker.

- Mens du varmer opp babymat eller drikke i en tåteflaske, rist den og kontroller temperaturen før du gir den til babyen. Fjern lokket og munnstykket før oppvarming.
- Ta maten ut av plastpakken før du tilbereder eller tiner den. I visse unntakstilfeller kan det hende du må dekke maten med en spesiell nylonstrekfilm.
- Ikke bruk apparatet til popcorn med mindre du bruker spesialdesignede poser for mikrobølgeovner.
- Sjokoladegodteri og bakevarer med lavt væskeinnhold bør varmes forsiktig opp.
- Egg i skall og hardkokte egg bør ikke varmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere selv etter oppvarming i mikrobølgeovnen.

Fordeler med mikrobølgeovn

- I tradisjonelle ovner spres varmen inn i apparatet gjennom elektriske elementer og gassplater trenger inn i maten utenfra og inn. På grunn det ble mye energi brukt på å varme opp inneluften, ovnskomponenter og matbeholdere.
- I mikrobølgeovn skapes varmen gjennom selve maten og varmebølgen beveger seg innsiden ut. Det er ikke noe varmetap ved innerveggingen i ovnen eller

beholderne (hvis de er riktig materiale for mikrobølgeovn), med andre ord bare maten som varmes opp.

- Mikrobølgeovner reduserer tilberedningstiden alvorlig. Mikrobølgekoking krever omtrent en halv til en tredjedel av tiden som kreves i vanlige ovner. Dette avhenger av tettheten, varmen og mengden av innholdet som skal tilberedes.
- Du kan tilberede maten i sin egen saft uten å tilsette for mye eller ingen krydder, og bevare dens naturlige smak.
- Mikrobølgeovner sløser mindre energi. Energien brukes kun til tilberedning. Energi går ikke til spille i en mikrobølgeovn.
- Du trenger ikke bekymre deg for at kjøttet tines eller ikke. Mikrobølgeovnfunksjonen tiner frossen mat på kort tid, så du kan begynne å lage mat umiddelbart. Dette reduserer risikoen for bakterievekst.
- På grunn av den kortere koketiden bevarer den matens næringsverdier.
- Det gir enklere rengjøring enn konvensjonelle ovner.

I teorien mikrobølgeovnen

- Mikrobølger er en slags energi som ligner på radio- og TV-bølger. Det nedre varmeelementet og viftevarmen fungerer. Mikrobølgeenergi spres i alle retninger inne i ovnen og reflekteres fra sideveggene og trenger jevnt inn i maten. Mikrobølger får molekylene i maten til å vibrere raskt. Denne vibrasjonen skaper varmen som tilbereder maten.
- Mikrobølger går ikke gjennom metallveggene i ovnen. Mikrobølger kan passere gjennom materialer som keramikk, glass eller papir.

Hvorfor blir maten varm?

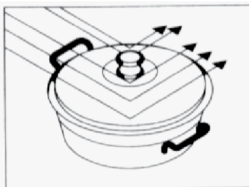
- De fleste matvarer inneholder vann, og vannmolekyler vibrerer når de utsettes for mikrobølger. Friksjonen mellom molekylene skaper varmen som varmer opp maten, tiner frossenvarene, koker eller holder på varmen. På grunn av varmen som stiger inne i maten

- Mat kan tilberedes med lite eller ingen olje;
- Tining, oppvarming eller matlaging går mye raskere i en mikrobølgeovn enn i tradisjonelle ovner;
- Ventetiden varierer etter type mat. Vitaminene, mineralene og næringsstoffene holdes i maten;
- Mikrobølgeeffektnivået er aktivert og den forhåndsdefinerte mikrobølgeeffekten vises på displayet.

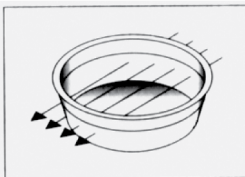
Egnede beholdere for mikrobølgeovner

Mikrobølger kan passere gjennom porselen, glass, papp eller plast, men ikke metaller. Derfor kan ikke metallbeholdere eller beholdere med metalldeleler brukes i en mikrobølgeovn.

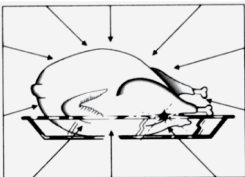
Mikrobølger reflekteres fra metall ...



... men går gjennom glass eller porselen ...



... og absorberes av mat.



Brannfare!

Sett aldri metall- eller metallbelagte beholdere i mikrobølgeovnen.

- Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall. Mikrobølger vil reflektere alle metallgjenstander i ovnen og forårsake farlig elektrisk lysbue. De fleste

varmebestandige ikke-metalliske beholdere er egnet for bruk i en mikrobølgeovn. Men noen beholdere kan inneholde upassende materiale for bruk i en mikrobølgeovn. For å finne ut om en beholder er egnet for en mikrobølgeovn, kan du bruke følgende test:

- Sett den tomme beholderen du vil teste og en annen beholder fylt med vann i ovnen.
- Kjør ovnen på høy effekt i ett minutt. Hvis vannet er varmt og beholderen du tester er kald, er beholderen egnet for mikrobølgeovnen.
- Hvis vannet er kaldt og beholderen ved siden av blir varm, har imidlertid mikrobølger blitt absorbert av beholderen og beholderen er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Glassbeholdere

- Ikke bruk tynne glass- eller blykrystallbeholdere. Varmebestandige beholdere er egnet for mikrobølgeovner. Du må imidlertid ikke bruke skjøre glassbeholdere som vann og vinglass, i mikrobølgeovnen hvis materialer kan knuses ved oppvarming.

Plastbeholdere

- Ikke hold beholdere og tallerkener laget av plast eller melamin i mikrobølgeovnen for lenge; det gjelder også plastposene som brukes til frossen mat. Grunnen til dette er at varmen fra et varmt måltid omsider vil smelte og deformere materialet. Bruk disse typene materialer i mikrobølgeovnen i en begrenset periode.

Kokeposer

- Kokeposer kan brukes i mikrobølgeovn så lenge de er laget for matlaging. Ikke glem å stikke hull i posene slik at dampen inni kan slippe ut. Ikke bruk vanlige plastposer til tilberedning da de vil smelte og åpne seg.

Papir

- Ikke bruk noen form for papir til langvarig matlaging. Dette vil føre til at papiret tar fyr. Papirtallerkener er kun egnet for fet eller tørr mat som kan tilberedes raskt.
- Ikke bruk resirkulert papir. Disse papirene kan ha molekyler som kan forårsake buer.

Tre- og kurvbeholdere

- Store trebeholdere bør ikke brukes, da mikrobølgeovnen gjør at trestrukturen tørker ut og blir sprø.

Porselensbeholdere

- Vanligvis er beholdere av denne typen materiale egnet for å brukes i mikrobølgeovner, men du må teste det for å være sikker.

Metallbeholdere

- Metallbeholdere reflekterer mikrobølger vekk fra mat. Så ikke bruk dem.



Enkelte kokekar med høyt jern- og blyinnhold er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovner. Husk å sjekke om beholderne dine er mikrobølgeovnsikre.

Kokekar	Mikrobølgeovn	Lav grill	Over- og undervarme	Kombinerte moduser
Varmebestandig glass	Ja	Ja	Ja	Ja
Varmeoverførende glass	Nei	Nei	Nei	Nei
Varmebestandig keramikk	Ja	Ja	Ja	Ja
Plasttallerken som kan brukes i mikrobølgeovn	Ja	Nei	Nei	Nei

Kokekar	Mikrobølgeovn	Lav grill	Over- og undervarme	Kombinerte moduser
Kjøkkenpapir	Ja	Nei	Nei	Nei
Metallbrett	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallgrill	Nei	Ja	Ja	Nei
Aluminiumsfolie og foliebeholder	Nei	Ja	Ja	Nei

* Bruk kun metallbrettet som følger med ovnen.

Plassering av maten

- Du vil få det optimale resultatet hvis du fordeler maten likt på beholderen. Denne metoden kan brukes på mange måter med tilfredsstillende resultat.
- Du kan tilberede store mengder lignende varer (f.eks. poteter) sammen. De vil tilberedes bedre hvis du plasserer dem i sirkler med jevne mellomrom i ovnen. Vær forsiktig så du ikke overlapper bitene.
- Når du tilbereder retter med forskjellige former og tykkelser, plasserer du de tykkere delene i midten av brettet, da mikrobølger vil ha en sterkere effekt på de ytre lagene av disse matvarene. Derfor vil du få dem til å tilberedes raskere.
- Legg fisk og annen ujevn mat med halen på kanten av brettet.
- Du kan stable tynt kuttete kjøttstykker oppå hverandre. Tykkere varer som pølser og kjøttstykker bør legges side om side.
- Varm buljongen og sausene i en annen plate. Smale og dype plater er bedre for denne jobben enn brede og grunne plater. Ved oppvarming av buljong, saus eller suppe bør beholderne ikke være mer enn to tredjedeler fulle.
- Hvis du skal tilberede hele fisken, stikker du hull i den slik at skinnen ikke sprekker.
- Når du bruker strekkfilm, poser eller bakepapir, stikker du hull eller lar det være en åpning for å la damp slippe ut.
- Små biter mat vil koke raskere enn store biter, like biter vil koke raskere enn ujevne. Kutt maten i like store porsjoner for de beste resultatene.

Mathøyde

- Svært tykk mat (vanligvis steker) tilberedes raskere på bunnen. Det betyr at du kanskje må snu dem flere ganger.
- Tykke eller tette deler kan plasseres i en høyere posisjon slik at mikrobølgene også kan påvirke den nedre og midtre delen av stykket.

Steketips

Faktorer som påvirker mikrobølgetiden:

- Mikrobølgetiden avhenger av noen få faktorer. Varmen til ingrediensene som brukes i oppskriften kan påvirke tilberedningstiden som kreves betydelig. Derfor vil en kake laget med iskald(t) smør, melk og egg ta lengre tid å bake enn en kake laget av ingredienser i romtemperatur.
- For enkelte oppskrifter for brød-, kake- og fløtesaus, anbefaler det særlig å ta den ut av ovnen før den er ferdigstekt. Slike retter som holdes lukket utenfor ovnen, vil tillate at maten fortsetter å tilberedes mens varmen går fra utsiden til innsiden.
- Hvis du holder bitene i ovnen til de er ferdigstekt, er det fare for å brenne det ytterste laget. Du vil omsider få teken å hvilke måltider du skal fortsette å varme og hvilke du skal ta ut og vente på.
- Ikke la siden av bitene stå mens de varmes. Lysene i mikrobølgeovnen slår seg automatisk på mens den er i drift, og lar deg se tilstanden til de tilberedte stykkene.

Tining:

- Tinetiden kan variere avhengig av størrelsen på pakken. Grunne, rektangulære pakker tines raskere enn dype beholdere.

- Plukk fra hverandre bitene som begynner å smelte. På denne måten vil de smelte lettere.
- Ettersom mengden mat du har tilberedt øker, vil tiden du trenger også gjøre. Dobbelt så stort et måltid tar omtrent dobbelt så lang tid. Hvis en potet tar fire minutter å koke, vil to poteter ta rundt syv minutter. Uansett hvor mye mat du legger inn i ovnen, vil mengden av mikrobølger som skapes forbli den samme. Det vil si at jo mer mat du putter i den, jo lengre tid tar det å lage mat.

Flytende innhold

- Siden mikrobølger er følsomme for væsker, vil væskeinnhold påvirke tilberedningstiden. Måltider med naturlige flytende ingredienser (f.eks. grønnsaker, fisk og fjærfe) vil tilberedes raskere og enklere. Det anbefales å tilsette vann når du tilbereder tørr mat som ris og belgfrukter.
- Det skal bemerkes at mikrobølgeovnen fjerner fuktighet, så før du tilbereder tørrere ting som visse grønnsaker, bør du bløtlegge dem med litt vann eller pakke dem inn slik at de holder på fuktigheten.
- Når du tilbereder matvarer som inneholder svært lite vann (som tiner brød, popper popcorn), skjer fordampningen veldig raskt. I dette tilfellet fungerer ovnen som om den er tom og maten kan brenne seg. I slike tilfeller kan ovnen og beholderen bli skadet. Still den derfor kun inn på ønsket tilberedningstid, og hold godt øye med ovnen under tilberedningsprosessen.

Damp

- Fuktighet i maten kan noen ganger føre til at det dannes damp inne i ovnen mens den er i drift. Dette er normalt.

Sukker

- Følg anbefalingene i oppskriftsboken for mikrobølgeovn når du lager retter med svært høyt sukkerinnhold, slik som

puddinger og paier. Hvis du overskrider anbefalt tilberedningstid, kan det føre til at maten brenner seg eller skader ovnen.

Mattetthet

- Lettere, porøs mat som brød og kake vil tilberedes raskere enn tyngre, tett mat som steker og gryteretter. Vær forsiktig når du varmer opp porøse gjenstander uten harde, tørre overflater i mikrobølgeovnen.

Innhold av bein og fett

- Bein overfører varmen og fett tilberedes raskere enn kjøttet. Når du tilbereder kjøttstykker som inneholder bein og fett, sørg for at de er fordelt likt og ikke er oversteekte.

Farge på retten

- Kjøtt eller fjærfe som har vært tilberedt i femten minutter eller lenger vil mørkne litt med sitt eget fett. For å tilberede et raskt tilberedt måltid med et appetittvekkende og toasty utseende, kan tilsette grill- eller soyasaus over maten. Hvis du bruker en liten mengde av denne sausen, vil det ikke påvirke smaken på selve maten.

Redusere det indre trykket i mat

- De fleste matvarer er dekket med skinn. Når de tilberede, bygges det opp trykk i maten, og dette kan føre til at de sprekker. For å forhindre dette må skinnet punkteres med en gaffel eller kniv. Du bør bruke denne prosessen på poteter, kyllinglever, blåskjell, eggeplommer, pølser og visse typer frukt og grønnsaker.

Vending og røring av biter under koking

- Røring er viktig når du lager mat med mikrobølgeovn. Mens du lager mat på vanlig måte, røres maten slik at den ikke moser seg sammen. Mens maten tilberedes i mikrobølgeovn derimot, røres maten for å sikre at varmen sprer den likt. Siden det ytre laget vil varmes opp raskere enn innsiden, må du alltid røre fra utsiden og inn.

- Store, lange stykker som steker og hel fjærfe bør snus for å sikre jevn topp- og bunnsteking. Dermed kan det hende du også må snu oppskåret kjøtt og kylling.
- Det er viktig å snu og røre i bitene mens de koker for å sikre at de blir jevnt stekt.

Ulike steketider

- Prøv alltid minimum steketid til å begynne med, og kontroller om måltidet er klart eller ikke. Steketidene som er oppgitt i denne håndboken er nære estimater. Steketiden kan variere avhengig av størrelse og type mat og beholder.

Ventetid

- La maten stå en stund etter at den er tatt ut av ovnen. Ved tining, tilberedning og gjenoppvarming vil det alltid gi bedre resultater å la bitene stå en stund. Dette er fordi varmen fordeles jevnt over maten.
- I mikrobølgeovnen vil maten fortsette å tilberedes selv etter at ovnen er slått av. Ventetiden vil øke temperaturen på maten mellom 3 °C og 8 °C. Denne prosessen utføres ikke av mikrobølgeovnen, men av varmen i maten. Noen ganger kan denne tiden være så kort som å ta maten ut av ovnen og sette den på bordet. Eller det kan ta opptil ti minutter for store stykker.
- Ta maten ut av plastpakken før du tilbereder eller tiner den. I visse unntakstilfeller kan det hende du må dekke maten med en spesiell nylonstrekfilm.
- Det anbefales spesielt at enkelte retter som kjøtt, kylling, brød, kaker og fløtesaus tas ut av ovnen før de er ferdigstekt og lar dem vente til de er ferdigstekt.

6.2 Allmenne advarsler om baking i ovnen

- Når du åpner ovnsdøren under eller etter steking, kan det komme ut varmbrennende damp. Ovnsdøren kan være åpen. Ovnsdøren kan være åpen. Hold deg unna når du åpner ovnsdøren.
- Intens damp som genereres under steking kan danne kondenserte vandrdåper på innsiden og utsiden av ovnen og på de øvre delene av møblene på grunn av temperaturforskjellen. Dette er en normal og fysisk hendelse.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.
- Fjern alltid ubrukt tilbehør fra ovnen før du begynner å tilberede mat. Tilbehør som blir liggende i ovnen kan forhindre at maten tilberedes med riktige verdier.
- For matvarer som du skal tilberede i henhold til din egen oppskrift, kan du referere til lignende matvarer gitt i matlagingsstabellene.
- Bruk av det medfølgende tilbehøret sikrer at du får den beste tilberedningsytelsen. Følg alltid advarslene og informasjonen gitt av produsenten for det eksterne kokekaret du skal bruke.
- Klipp det fettsikre papiret du skal bruke i tilberedningen i passende størrelser til beholderen du skal lage mat. Smørepapir som renner over fra beholderen kan skape risiko for brannskader og påvirke kvaliteten på bakingen. Bruk det fettsikre papiret du skal bruke i det angitte temperaturområdet.
- For god bakeytelse plasserer du maten på den anbefalte riktige hyllen. Ikke endre hylleposisjon under tilberedning.

6.2.1 Bakverk og ovnsmat

Generell informasjon

- Vi anbefaler å bruke tilbehøret til produktet for en god tilberedningsytelse. Hvis du ønsker å bruke et eksternt

kokekar, er det foretrekkelig med mørkt, ikke-klebende og varmebestandig servise.

- Hvis forvarming anbefales i tilberedningstabellen, sørg for å sette maten i ovnen etter forvarming.
- Hvis du vil tilberede mat ved å bruke kokekar på trådgrill, plasserer du den midt på trådgrill, ikke i nærheten av bakveggen.
- Alle materialer som brukes til å lage bakverk skal være ferske og ha romtemperatur.
- Tilberedningsstatusen til matvarene kan variere avhengig av matmengden og størrelsen på kokekaret.
- Metall-, keramikk- og glassformer forlenger koketiden, og bunnflatene på bakevarer blir ikke jevnt brune.
- Hvis du bruker bakepapir, kan du se lett bruning på undersiden av maten. I denne situasjonen kan det hende du må forlenge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.
- Verdien spesifisert i tilberedningstabellene fastslås som et resultat av testene utført i våre laboratorier. Verdier som passer for deg kan avvike fra disse verdiene.
- Plasser maten på riktig hylle som er anbefalt i tilberedningstabellen. Referer til nederste hylle i ovnen som hylle 1.

Tips for baking av kaker

- Hvis kaken er fuktig bruker du en liten mengde væske eller reduserer temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er fuktig, bruk en liten mengde væske eller reduser temperaturen med 10°C.
- Hvis toppen av kaken er brent, setter du den på nederste hylle, senker temperaturen og øker steketiden.
- Hvis innsiden av kaken er godt stekt, men utsiden er klissete, bruker du mindre væske, reduserer temperaturen og øker steketiden.

Tips til bakverk

- Hvis deigen er for tørr, øker du temperaturen med 10 °C og forkorter steketiden. Fukt deigplatene med en saus bestående av melk, olje, egg og yoghurtblanding.
- Hvis deigen steker sakte, påser du at tykkelsen på deigen du har laget ikke renner over brettet.
- Hvis bakverket er brunet på overflaten, men bunnen ikke er stekt, passer du på at mengden saus du skal bruke til bakverket ikke er for mye i bunnen av deigen. For en jevn bruning prøver du å fordele sausen jevnt mellom deigplatene og bakverket.
- Stek bakverk i posisjon og temperatur som passer til steketabellen. Hvis bunnen fortsatt ikke er brunet nok, legger du den på en nederste hylle for neste tilberedning.

Kokebord for bakverk og ovnsmat

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kake på brettet	Standard brett *	Over- og undervarme	2	180	20 ... 30
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	2	150	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	1	150 ... 160	35 ... 50
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	1	160	35 ... 45
Småkake	Bakebrett *	Over- og undervarme	2	170	25 ... 35
Småkake	Bakebrett *	Viftevarme	1	170	30 ... 40
Kake	Standard brett *	Over- og undervarme	2	180	35 ... 45
Bolle	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	20 ... 30
Bolle	Standard brett *	Viftevarme	1	180	20 ... 30
Hele brød	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200	30 ... 40
Hele brød	Standard brett *	Viftevarme	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær beholder av glass/metall på trådgrill **	Over- og undervarme	1 eller 2	200	30 ... 40
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 60
Pizza	Standard brett *	Over- og undervarme	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard brett *	Pizzafunksjon	2	200 ... 220	10 ... 15

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Kokebord med betjeningsfunksjon "Økoviftevarme"

- Ikke endre temperaturinnstillingen etter å ha startet tilberedning i driftsfunksjonen "Økoviftevarme".

- Ikke åpne døren under kokingen under Økoviftevarme-driftsfunksjon. Hvis døren ikke åpnes, er den innvendige temperaturen optimert for å spare energi, og denne temperaturen kan avvike fra det som vises på displayet.
- Ikke forvarm i "Økoviftevarme" driftsfunksjonen.

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Småkaker	Standard brett *	2	160	30 ... 40
Småkake	Standard brett *	2	180	30 ... 40
Kake	Standard brett *	2	200	45 ... 55
Bolle	Standard brett *	2	200	35 ... 45

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

6.2.2 Kjøtt, fisk og fjærfe

Nøkkelpunktene ved grilling

- Hvis du krydrer den med sitronsaft og pepper før du tilbereder hel kylling, kalkum og store kjøttstykker, vil dette øke tilberedningsytelsen.
- Det tar 15 til 30 minutter mer å tilberede utbenet kjøtt enn fileten ved steking.

- Du bør beregne ca 4 til 5 minutters steketid per centimeter av kjøtttykkelse.
- Etter at steketiden er utløpt, lar du kjøttet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften av kjøttet fordeles bedre til det stekte kjøttet og kommer ikke ut når kjøttet kuttet.
- Fisk bør plasseres på middels eller lavt nivå i en varmebestandig plate.
- Tilbered de anbefalte rettene i steketabellen med et enkelt brett.

Kokebord for kjøtt, fisk og fjærfe

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Biff (hel) / stekt (1 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	15 min. 250/ maks., etter 180 ... 190	60 ... 80
Lammeskank (1,5-2 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	170	85 ... 110
Fritert kylling (1,8-2 kg)	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	1	15 min. 250/ maks., etter 190	70 ... 90
Kalkum (5.5 kg)	Standard brett *	"3D"-funksjon	1	25 min. 250/ maks., etter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Trådgrill * Legg ett brett på en nedre hylle	"3D"-funksjon	1	200	20 ... 30

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

6.2.3 Grill

Rødt kjøtt, fisk og fjærfekjøtt blir raskt brunt når det grilles, holder en vakker skorpe og tørker ikke ut. Filetkjøtt, grillspyd, pølser samt saftige grønnsaker (tomater, løk osv.) egner seg spesielt godt til grilling.

Allmenne advarsler

- Mat som ikke er egnet for grilling medfører brannfare. Grill kun mat som er egnet for kraftig grillbrann. Ikke plasser maten for langt bak på grillen. Dette er det varmeste området og fet mat kan ta fyr.
- **Lukk ovnsdøren under grilling. Grill aldri med ovnsdøren åpen. Varme yter kan årsaka brannskader.**

Nøkkelpunktene til grillen

- Tilbered mat med lignende tykkelse og vekt så mye som mulig for grillen.
- Plasser bitene som skal grilles på trådgrill eller ristbrettet ved å fordele dem uten å overskride varmeelementets mål.
- Avhengig av tykkelsen på stykkene som skal grilles, kan steketidene i tabellen variere.
- Skyv trådgrill eller ristbrettet til ønsket nivå i ovnen. Hvis du tilbereder mat på trådgrill, skyver du ovnsplaten til den nederste hyllen for å samle opp oljene. Ovnsplaten du skal skyve bør ha en størrelse som dekker hele grillområdet.

Dette brettet følger kanskje ikke med produktet. Hell litt vann i ovnsbrettet for enkel rengjøring.

Grillbord

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Fisk	Trådgrill	2	250	20 ... 25
Kyllingbiter	Trådgrill	2	250	25 ... 35
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	2	250	20 ... 30
Lammekotelett	Trådgrill	2	250	20 ... 25
Biff - (kjøtterninger)	Trådgrill	2	250	25 ... 30
Kalvekotelett	Trådgrill	2	250	25 ... 30
Grønnsaksgrateng	Trådgrill	2	220	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	2	250	3 ... 5

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.2.4 Test matvarer

- Maten i dette steketabellen er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for å lette testing av produktet for kontrollinstitutter.

Steketabell for testmåltider

Mat	Tilbehør som skal brukes	Betjeningsfunksjon	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kakekjeks	Standard brett *	Over- og undervarme	2	140	20 ... 30
Kakekjeks	Standard brett *	Viftevarme	2	140	15 .. 25
Småkaker	Standard brett *	Over- og undervarme	2	150	25 ... 35
Småkaker	Standard brett *	Viftevarme	1	150 ... 160	35 ... 50
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Over- og undervarme	2	160	30 ... 40
Sukkerbrødkake	Rund kakeform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill **	Viftevarme	1	160	35 ... 45
Eplepai	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Over- og undervarme	2	180	50 ... 60

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Grill

Mat	Tilbehør som skal brukes	Hyllestilling	Temperatur (°C)	Bakesymbol Bakesymbol
Kjøttballe (kalvekjøtt) - 12 beløp	Trådgrill	2	250	20 ... 30
Ristet brød	Trådgrill	2	250	3 ... 5

Det anbefales å forvarme i 5 minutter for all grillmat.
Snu matbitene etter 1/2 av den totale grilltiden.

6.2.5 Mikrobølgeovn

- "Hyllepunktet 0" er ovnsgulvet. Ikke bruk det annet enn til mikrobølgefunksjonen.

- Det anbefales å utføre mikrobølgetilberedning i "Hylleposisjon 0". For bruk i annet enn "Hylleposisjon 0", se matlaging.
- Forvarming bør gjøres med ovns driftsmoduser.

Steketabell for mikrobølgeovn og kombimodus

Mat	Betjeningsfunksjon	Vekt (g)	Hyllestilling	Tilbehør som skal brukes	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Bakesymbol Bakesymbol
Kyllingbein legg	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	1	Standard brett *	210	600	25 ... 30
Hel kylling	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	1	Standard brett *	15 min. 230 / etter	600	32 ... 38
Frossen pizza	Mikrobølgeovn + Pizza	450	1	Standard brett *	230	200	10 ... 15
Kakunbein (kjøtt med ben)	Mikrobølgeovn + Vifteassistert full grill	1000	1	Standard brett *	230	300	28 ... 32
Kakunbein (kjøtt med ben)	Mikrobølgeovn + Varmluft	1000	1	Standard brett *	180	600	25 ... 30
Potato gratin	Mikrobølgeovn + Varmluft	1250	1	Rund springform panne med en diameter på 20 cm på et standard brett*	180	600	25 ... 30
Dalyan-kjøttboller	Mikrobølgeovn + Varmluft	1800	1	Standard brett *	5 min. 230 / etter 170	300	18 ... 23
Hel fisk	Mikrobølgeovn + Vifteassistert full grill	1000	1	Standard brett *	250	600	8 ... 14
Panerte fiskefingre	Mikrobølgeovn + Varmluft	600	1	Standard brett *	230	300	10 ... 15
Saus kjøttboller med poteter	Mikrobølgeovn + Varmluft	1500	1	Standard brett *	210	200	32 ... 40

Mat	Betjeningsfunksjon	Vekt (g)	Hyllestilling	Tilbehør som skal brukes	Temperatur (°C)	Mikrobølgeeffekt (W)	Bakesymbol Bakesymbol
Serveringsklarer mat (kikerter med kjøtt)	Mikrobølgeovn	400	1	Standard brett *	-	600	3 ... 5
Risrett	Mikrobølgeovn	400	1	Standard brett *	-	600	3 ... 5
Fersk mais (80 g, 17 g olje, 3 g salt)	Mikrobølgeovn	80	0	Boratglasslokk over glassbrettet **	-	800	8 ... 11
Kokeklar pakket mais	Mikrobølgeovn	100	2	Glassbrett **	-	800	4 ... 7

Forvarming anbefales til all mat.

*Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

**Dette tilbehøret følger ikke med produktet ditt. De er kommersielt tilgjengelige tilbehør.

Mikrobølgeovn + Tining - Tabell

Mat	Vekt (g)	Hyllestilling	Tilbehør som skal brukes	Mikrobølgeeffekt (W)	Tinetid (min) (ca.)	Ventetid (min.)	Forslag
Helt rødt kjøtt	250	1	Standard brett *	200	8 ... 10	10	Snu etter halve tiden
	500	1	Standard brett *	200	12 ... 16	10	Snu etter halve tiden
Banket kjøtt	100	1	Standard brett *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standard brett *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standard brett *	200	8 ... 10	10	Snu etter halve tiden
Hel kylling	1500	1	Standard brett *	200	25 ... 30	10	Snu etter halve tiden
Kyllingben	750	1	Standard brett *	300	6 ... 10	10	-
Kyllingbein legg	500	1	Standard brett *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standard brett *	600	6 ... 10	10	-
Fisk	250	1	Standard brett *	200	7 .. 12	5	Snu etter halve tiden
	500	1	Standard brett *	200	10 ... 15	5	Snu etter halve tiden
Pølse	300	1	Standard brett *	200	5 ... 10	5	-

* Dette tilbehøret er kanskje ikke inkludert i produktet.

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprensprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen av apparatets komponenter i oppvaskmaskin.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Emaljerte overflater

- Etter hver bruk, rengjør emaljeoverflatene med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- For vanskelige flekker kan en ovn- og grillrengjøringsmiddel anbefalt på nettstedet til produktmerket ditt og en skurepute som ikke skrapper brukes. Ikke bruk et eksternt ovnrengjøringsmiddel.
- Ovnen må avkjøles før du rengjør kokeområdet. Rengjøring på varme flater vil danne både brannfare og skade emaljeoverflaten.

Katalytiske overflater

- Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell.
- De katalytiske veggene har en lett matt og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen bør ikke rengjøres.

- Katalytiske overflater absorberer olje takket være dens porøse struktur og begynner å skinne når overflaten er mettet med olje, i dette tilfellet anbefales det å bytte ut delene.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

7.2 Rengjøringstilbehør

Ikke legg produkttilbehørene i en oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

7.4 Rengjøring av innsiden av ovnen (kokeområdet)

Følg rengjøringstrinnene beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til overflatetypene i ovnen din.

Rengjøring av ovenns sidevegger

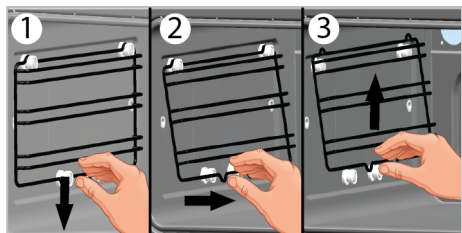
Sideveggene i kokeområdet kan kun dekkes med emalje eller katalytiske vegger. Det varierer etter modell. Hvis det er en katalytisk vegg, se avsnittet "Katalytiske overflater" for informasjon.

Hvis produktet ditt er en trådhyllmodell, fjerner du trådhyllene før du rengjør sideveggene. Fullfør deretter rengjøringen som beskrevet i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" i henhold til type sideveggoverflate.

Slik fjerner du sideristhyllene:

1. Hold sideristhyllene nederst. Trekk den ned og frigjør den fra de nederste sporene.

2. Trekk sideristhyllen i motsatt retning av sideveggen.
3. Fjern sidehyllen helt ved å trekke den opp.



7.5 Rengjøring av ovnslampen

I tilfelle glassdøren til ovnslampen i kokeområdet blir skitten; rengjør med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr klut. Ved feil på ovnslampen kan du bytte ut ovnslampen ved å følge avsnittene nedenfor.

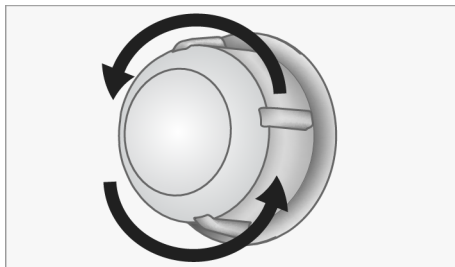
Bytte ovnslampen

Allmenne advarsler

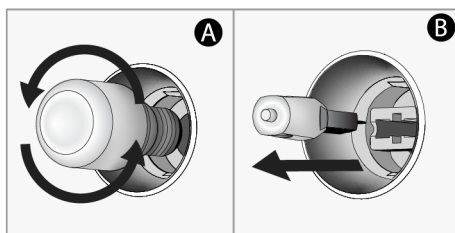
- For å unngå fare for elektrisk støt før du skifter ovnslampen, kobler du fra produktet og venter til ovnen er avkjølt. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Denne ovnen drives av en glødelampe med mindre enn 40 W, en høyde på mindre enn 60 mm, en diameter på mindre enn 30 mm, eller en halogenlampe med G9-sokler med mindre enn 60 W effekt. Lamper er egnet for drift ved temperaturer over 300 °C. Dette produktet inneholder en lampe i energiklasse G.
- Plasseringen av lampen kan avvike fra den som er vist på figuren.
- Lampen som brukes i dette produktet er ikke egnet for bruk i belysning av hjemmerom. Hensikten med denne lampen er å hjelpe brukeren å se matvarer.
- Lampene som brukes i dette produktet må tåle ekstreme fysiske forhold slik som temperaturer over 50 °C.

Hvis ovnen din har en rund lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern glassdekselet ved å dreie mot klokken.



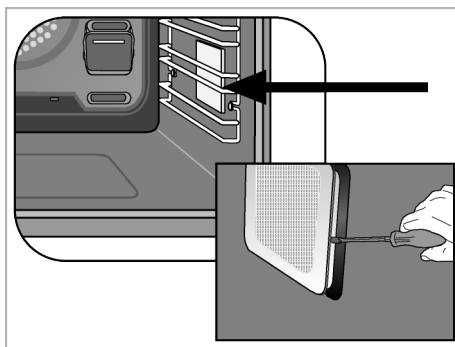
3. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



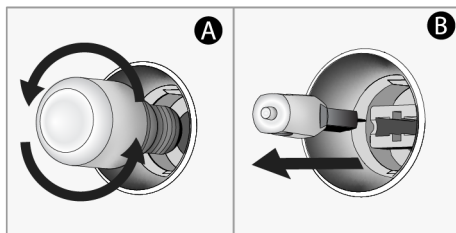
4. Sett glassdekselet på igjen.

Hvis ovnen din har en firkantet lampe,

1. Koble produktet fra elektrisitet.
2. Fjern trådhyllene i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glassdeksel med en skrutekker.
4. Hvis ovnslampen din er type (A) vist i figuren nedenfor, roter ovnslampen som vist på figuren og bytt den ut med en ny. Hvis det er type (B)-modell, trekk den ut som vist på figuren og erstatt den med en ny.



5. Sett glassdekslet og trådhyllene på igjen.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Damp kommer ut mens ovnen er i drift.

- Det er normalt å se damp under drift. >>> Dette er ikke en feil.

Vandrdåper vises under matlaging

- Dampen som genereres under matlagingen kondenserer når kommer i kontakt med kalde overflater utenfor produktet og kan danne vandrdåper. >>> Dette er ikke en feil.

Metallyder høres mens produktet varmes og avkjøles.

- Metalldele kan utvide seg og lage lyder når de varmes opp. >>> Dette er ikke en feil.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver tastelåsen.

Ovnslýset er ikke på.

- Ovnslampen kan være defekt. >>> Bytt ovenns lampe.

- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.

Ovnen varmes ikke opp.

- Ovnen er kanskje ikke stilt inn på en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> Still inn ovnen til en spesifikk tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.
- For modellene med tidater er ikke tiden stilt inn. >>> Still inn tiden.
- Ingen elektrisitet. >>> Sjekk at strømmettet fungerer og sjekk sikringene i sikringsskapet. Bytt sikringene om nødvendig eller reaktiver dem.
- Ovnسدøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket. Hvis ovnsdøren forblir åpen i mer enn 5 minutter, avbrytes tidsinnstillingen for tilberedning og varmeelementene fungerer ikke

(For modeller med tidsbryter) Tidtakerdisplayet blinker eller tidsbrytersymbolet står åpent.

- Det har vært strøbrudd tidligere. >>> Still inn klokkeslettet / Slå av produktfunksjonsknappene og slå den på nytt til ønsket posisjon.

Mikrobølgeovnen og kun viften (på bakveggen) fungerer.

- Den var ikke riktig plugget inn. >>> Koble til ledningen.
- Det kan være en gjenstand mellom døren og ovnen. >>> Fjern gjenstanden og lukk lokket helt.

Mikrobølgeovnen fungerer ikke.

- Det er en elektrisk bue inni, forårsaket av en metallgjenstand i ovnen. >>> Fjern metallgjenstanden fra ovnen.
- Maskinvaren til ovnen berører veggen. >>> Klipp kontakten med ovnsveggen.
- Det er en løs gaffel, kniv eller et kokeverktøy i ovnen. >>> Ta gaffelen, kniven eller et kokeverktøy ut av ovnen.

Måltidet tilberedes og stekes raskere i kombinert modus.

- Riktig driftstid og/eller effektnivå er ikke valgt. >>> Velg riktig kokekraft og tid for den typen måltid du skal varme. >>> Sjekk om du har valgt riktig stekekraft og tid for den typen måltid du skal varme.
- Mengden mat kan være for stor eller den kan være for kald. >>> Still inn ekstra steketid. Sjekk til enhver tid at måltidet ikke brenner seg.
- Det er en løs gaffel, kniv eller et kokeverktøy i ovnen. >>> Ta gaffelen, kniven eller et kokeverktøy ut av ovnen.

Måltidet varmes ikke opp, eller det går for sakte.

- Riktig driftstid og/eller effektnivå er ikke valgt. >>> Sjekk om du har valgt riktig stekekraft og tid for den typen måltid du skal varme. Ring autorisert servicesenter hvis apparatet er skadet.

Noen lyder kommer fra ovnen når steketiden er over.

- Kjølevifte kan være ativ. >>> Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å fungere etter at ovnen slås av. Når temperaturen er lav nok, slår viften seg av automatisk.

Etter at tilberedningen har startet, blinker ► -symbolet på displayet, og det høres et varsel.

- Ovnsdøren kan være åpen. >>> Forsikre deg om at ovnsdøren er helt lukket. Kontakt autorisert servicesenter dersom feilen vedvarer.

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
 - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.

1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
 - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



1.4 Mikrovågssäkerhet

- Den här apparaten är avsedd att användas i ett hushåll eller i liknande användande såsom:
 - personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - bondgårdar;
 - kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - rum och frukost-miljöer.

- Låt barn använda ugnen bara efter att de getts tillräckliga instruktioner, så att barnet kan använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt och förstår farorna av felaktig användning.
- När apparaten startas i kombinationsläge, bör barn använda ugnen bara under övervakning, pga. den höga temperaturen.
- Produktens åtkomliga ytor blir heta under och efter användning av produkten.
- Kontrollera ugnen för skador, såsom felinriktad eller böjd lucka, skadade lucktätningar och tätningsytor, skadad eller lös dörrgångjärn och bucklor inuti produkten eller på dörren. Om skador upptäcks, använd inte ugnen utan kontakta auktoriserad service.
- Om luckan eller dess tätning är skadad, får ugnen inte användas, innan kompetent person eller auktoriserad service har lagat dessa.
- Kontrollera innan användning, att luckan har stängts ordentligt. Säkerhetsmekanismen i luckan hindrar produkten från att fungera, när luckan är öppen, och avbryter funktionen, om den öppnas. Försök inte att laga luckans låsningssystem eller att åsidosätta systemet. Om luckans låsningssystem åsidosätts, kan exponering till mikrovågor ske, om apparaten används med luckan öppen.
- Placera inga föremål mellan ugnens framsida och luckan. Använd inte ugnen när föremål, såsom pappershanddukar eller servetter hindrar luckan att stängas ordentligt.
- Radiostörningar: Placera ugnen på minst 2 meters avstånd från TV-, radioapparater, trådlösa modem, anslutningspunkter och antenner. Annars kan detta orsaka störningar.
- Laga inte mat med matlagningstiden och mikrovågseffekten ställd på hög nivå. Kokning på för hög effekt kan torka ut, bränna eller tända maträttens delar.
- Använd aldrig aluminiumfolie eller aluminiumredskap för matlagning i mikrovågsugn.
- Använd inte metallföremål närmare än 3 cm från ugnsluckan under matlagning med mikrovågsugn.
- Placera inte frätande kemikalier eller material som innehåller frätande ångor i ugnen.

Om störningar sker, kan dessa reduceras eller elimineras genom att utföra följande åtgärder:

- Rengör ugnsluckan och dess tätningssyta.
- Rikta om radio- och TV-antennerna.
- Placera om mikrovågsugnen i relation till mottagare.
- Flytta mikrovågsugnen längre bort från mottagare.
- Anslut mikrovågsugnen i ett eget uttag så, att mikrovågsugnen och mottagaren har olika strömkretsar.
- Placera ugnen på avstånd från andra värmeapparater och undvik användning i fuktiga miljöer är det uppstår ånga.
- Det är farligt, om annan än en kompetent person eller auktoriserad service utför reparationer eller underhåll, som innehåller borttagning av höljen, som skyddar mot exponering till mikrovågsenergi.
- Denna produkt är en Grupp 2 Klass B ISM enhet. Definition av Grupp 2 som innehåller alla ISM (Industriella, Vetenskapliga och Medicinska) enheter, i vilka radiofrekvensenergi genereras

- och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material och gnistbehandlingsmaskiner. Klass B apparater passar till hushållsanvändning direkt anslutna till lågspänningsströmförsörjning, som i bostadshus.
- Mikrovågsugnen är avsedd till värmning av mat och drycker. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och motsvarande kan leda till personskada eller brandfara.
 - Ugnen är inte ämnad till att värma levande varelser.
 - Använd inte ugnen tom. Detta kan skada ugnen. Om du vill testa ugnen, placera ett glas vatten inuti den. Vattnet absorberar mikrovågsenergin och ugnen skadas inte.
 - Använd bara köksredskap, som lämpar sig för användning i mikrovågsugn.
 - Använd inte lergodskärl i mikrovågsugn. Fukten i lergods kan expandera och leda till att kärlet spricker.
- För att reducera brandfara i ugnen:**

- När mat i plast- eller pappersbehållare värms, håll ett öga på ugnen pga. möjlig tändningsfara. Om rök uppstår, stäng av och koppla ur apparaten om det är säkert att göra detta, och låt luckan vara stängd för att kväva lågorna.
- Ta bort metallklipsen från pappers- eller plastpåsar innan de placeras i ugnen.
- Använd inte ugnen till förvaring. Lämna inte pappersprodukter, köksredskap eller mat i ugnen när den inte används.
- Om material, som papper, trä eller plast används till matlagning i mikrovågsugn, lämna dem inte utan uppsikt. Papper, trä och motsvarande material kan antändas och plast material smälta. Använd inte behållare gjorda av material för fläktugnar, grillning och blandade matlagningsprocedurer.
- Nappflaskor och barnmatsburkar ska skakas eller röras om och temperaturen kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador.
- Vätskor och mat får inte värmas i slutna behållare, då de kan explodera.
- Uppvärmning av drycker med mikrovågor kan leda till fördröjd kokning och behållaren bör hanteras varsamt.
- Ägg i skal och hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn, då de kan explodera, även efter uppvärmningen har avslutats.
- Använd inte ugnen till att värma kolsyredrycker eller mat, som förvaras i lufttäta behållare, som plåtburkar. Detta leder till att trycket ökar i ugnen och kan leda till skada eller explosion när luckan öppnas.
- Använd inte mikrovågsugnen till kokning eller uppvärmning av ovispade ägg, med skal eller utan. Se till att skalerna på potatis, äpplen, kastanjer och liknande frukter och grönsaker penetreras innan kokning.
- Använd inte porslin som innehåller metall (silver, guld, etc.). Ta bort metallbanden från matförpackningarna. Metallföremål i ugnen kan leda till ljusbågar och orsaka allvarliga skador.
- Använd inte ugnen med fritureolja, då det inte går att justera oljans temperatur.

- Använd inte mikrovågsugnen till att värma matlagningssoljor eller drycker med hög alkoholhalt.
- Placera inte ugnen i närheten av platser där värme eller hög fuktighet genereras eller nära lättantändliga material.
- Använd inte ugnen till förvaring.
- Om innehållet i ugnen fattar eld eller rök förekommer, håll luckan stängd. Stäng av ugnen och koppla ur kontakten från vägguttaget eller koppla ur säkringen i bostaden.
- Luta dig inte mot ugnsluckan när den är öppen, eller låt barn leka med den. Detta kan böja dörren och förhindra att den stängs ordentligt.
- Sätt en metalltesked eller glaspinne i behållaren när du värmer upp vätskor. Detta förhindrar fördröjd kokning av vätskor och plötslig översvämning, när behållaren tas ut ur ugnen.
- Använd inte ugnen om:
 - Luckan har inte stängts ordentligt;
 - Dörrgångjärnen är skadade;
 - Kontaktytorna mellan luckan och ugnens framsida är skadade;
 - Luckglaset är skadat;
 - Elljusbågar uppstår i ugnen fast inga metallföremål finns i ugnen.
- Det är mycket viktigt att inte välja långa matlagningstider eller extremt höga effektnivåer under tillredning av små mängder mat, för att förhindra att maten överhettas eller bränns vid. T. ex. en brödskiva kan brännas vid efter 3 minuter på extremt hög effektnivå.
- Använd inte ugnen till stekning då det inte går att kontrollera oljans temperatur i ugnen.
- Luckans kontaktytor (innerdelens framsida och luckans insidor), måste hållas rena, för att luckan kan stängas ordentligt.



1.5 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.
- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.

- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

1.6

Installationssäkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

1.7

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.

- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.
- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.8

Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/ explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

1.9 **Användning av tillbehör**

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".

- Tillbehör kan skada luckglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.

1.10 **Matlagningssäkerhet**

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.
- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmda ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att

vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.

- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



1.11 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering

av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

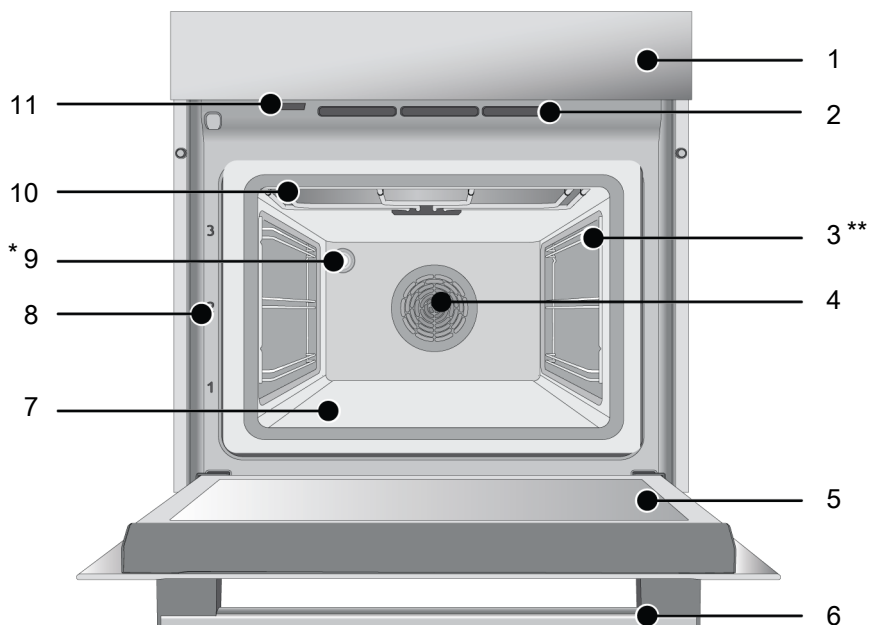
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.
- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" funktionsfunktionen. Om dörren inte öppnas optimeras den interna temperaturen för att spara energi i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen och den här temperaturen kan skilja sig från vad som visas på skärmen.

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion

SV



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Kontrollpanel | 2 Ventilationshål |
| 3 Trådhyllor | 4 Fläktmotor (bakom stålplatta) |
| 5 Dörren | 6 Hantera |
| 7 Nedre värmare (under stålplattan) | 8 Hyllpositioner |
| 9 Lampa | 10 Övre värmare |
| 11 Ångans utgångsöppning: Ångan kommer ut här när mikrovågsugnen används. Kondens kan uppstå på omgivande ytor. | |

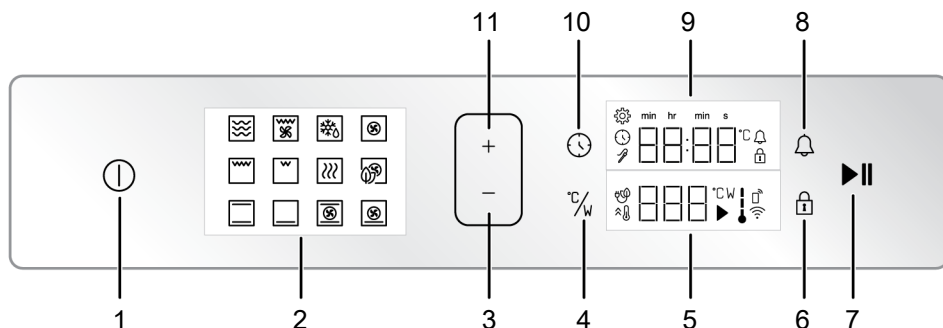
* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



- 1 På/av-knapp
- 2 Funktionsskärm
- 3 Minska tangenten
- 4 Temperatur-/effektknapp
- 5 Temperaturindikatorområde
- 6 Nyckellåsnyckel
- 7 Start-/stoppknapp för bakning
- 8 Larmnyckel
- 9 Indikator fält för timer/varaktighet
- 10 Tid och inställningsnyckel
- 11 Öka nyckeln

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

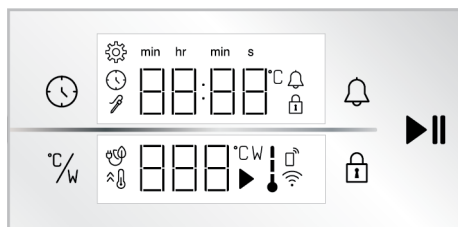
Ugnen inntemperaturindikator

Du kan förstå ugnens inntemperatur från inntemperatur symbolen på displayen. När matlagningen startar, visas symbolen på skärmen och när inntemperaturen når inställd temperatur, tänds varje nivå av symbolen.

Funktionsskärm

Ugnens användningsfunktioner finns i funktionsskärmen ovanför ugnen. Varje funktion aktiveras genom att trycka på den. Alla funktionerna på skärmen är schematiska: de finns kanske inte tillgängliga i din apparat. Produktens funktioner är beskrivna i avsnittet "Ugnsfunktioner".

Indikatorområden:



Nycklar :

🕒 : Tid och inställningsnyckel

🌡️ : Temperatur-/effektknapp

🔒 : Nyckellåsnyckel

🔔 : Larmnyckel

▶️|| : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

🕒 : Bakningstid / dagtid symbol

🔔 : Larmsymbol


⚙️ : Symbol för inställningar

🔒 : Knappplåssymbol

sec : Sekunder-symbol

min : Minuter-symbol

hr : Timersymbol

 : Symbol för köttsond *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Temperaturindikatorområde :


 : Bakingssymbol

°C : Symbol för temperatur

 : Symbol för mikrovågseffekt

 : Temperatursymbol för inbyggd ugn

 : Symbol för bakning med eko-fläkt

 : Snabb uppvärmning (booster) symbol

 : Fjärrkontrollssymbol *

 : Wifi-symbol *

* : Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.







3.3 Ugnsfunktioner





I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Användningsfunktionerna för ugnen fungerar efter 3 olika principer, som är endast mikrovågsfunktion, endast ugnsfunktion och kombinerad läge.




Driftsläge	Specifikationer
Mikrovåg	Genom att använda endast mikrovågsläge, värmer ugnen direkt insidan av rätten. Du kan använda mikrovågor till att värma förkokta rätter och drycker, upptining och kokning. En rätt kan kokas i mikrovågsläge, men den rostas inte.
Ugnsfunktion	Genom att använda endast ugnsvärmarna, lagas maten genom uppvärmning. Du kan använda ugnen för all tillagning och upptining. I ugnsfunktionen kokas och rostas maten.
Kombinerad läge	I kombinerad läge används både ugnsvärmarna och mikrovågor samtidigt. Maten kokas och rostas fortare i kombinerad läge.




Ugnsfunktioner

Funktionssymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Upp- och bottenvärme	40-280	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	40-220	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten.
	Fläktuppvärmning	40-280	Den varma luften från fläktvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen. Den passar för tillagning med flera plåtar på olika nivåer.
	Eko fläkt uppvärmning	160-220	För att spara energi kan denna funktion användas istället för "Fläktuppvärmning" i temperaturområdet 160-220 °C. Men kokningstiden blir lite längre. Användningen av denna funktion är beskrivet i avsnitt "Användning av ugnens kontrollenhet".
	Pizza funktion	40-280	Undre värmare och fläktvärme används. Den är lämplig för bakning av pizza.
	"3D"-funktion	40-280	Övre, undre värmare och fläktvärme används. Varje sida av produkten tillagas jämnt och snabbt. Tillagning sker med en plåt.

	Låg grill	40-280	Den lilla grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Full grill	40-280	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Fläkt assisterad full grill	40-280	Den varma luften från grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.
	Hålla värme	40-100	Den används till att hålla maten serveringsfärdig under en lång tid.


Mikrovåg och kombinerad läge

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Effektområde (W)	Beskrivning och användning
	Mikrovågsugn	-	100 200 300 600 800	Används bara med mikrovågor. Kan användas till att värma färdiga rätter och drycker och tillagning av rätter. Maten tillagas utan rostning.
	Mikrovågsugn + Fläkt assisterad full grill	40-280	100 200 300 600	Den varma luften från grillen och mikrovågorna delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av större mängder.
	Mikrovågsugn + Upptining	-	100 200 300 600	Bara mikrovågor och fläkt (i bakväggen) används. Passar till upptining av mat av spannmål till rumstemperatur och avkylning av tillagade rätter.

	Mikrovågsugn + Varmluft	40-280	100 200 300 600	Ugnens bakvärmare används tillsammans med mikrovågor. Den varma luften från bakvärmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Du kan tillaga och även rosta maten snabbt.
	Mikrovågsugn + Statisk	40-280	100 200 300 600	Maten värms med mikrovågor uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Mikrovågsugn + Pizza	40-280	100 200 300 600	Undre värmare och fläktvärme används tillsammans med mikrovågor. Den är lämplig för bakning av pizza.

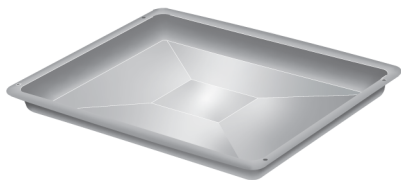
3.4 Tillbehör till produkter

Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

 Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

Standardfack

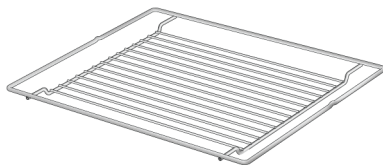
Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



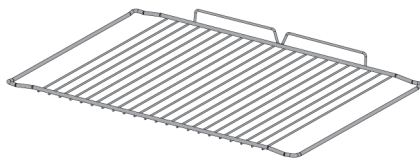
Tråd grill

Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

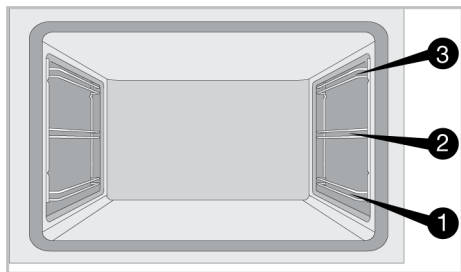


3.5 Användning av produkttillbehör

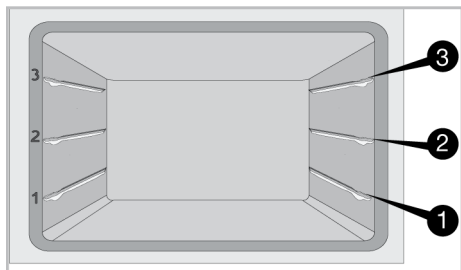
Matlagning hyllor

Det finns 3 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

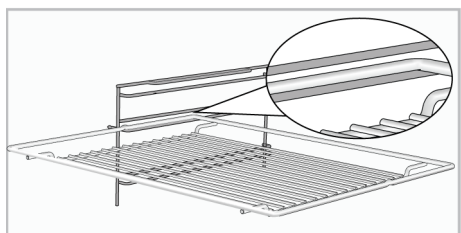


”0 hyllplan” är ugnens botten. Använd den endast med mikrovågor.

Placera trådgallret på kokhyllorna

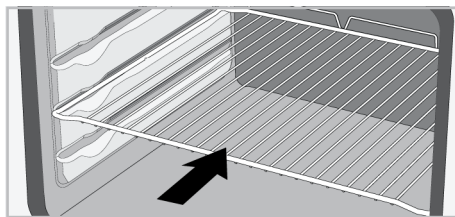
Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan. För bättre tillagning måste trådgallret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.

Modeller med trådhyllor :



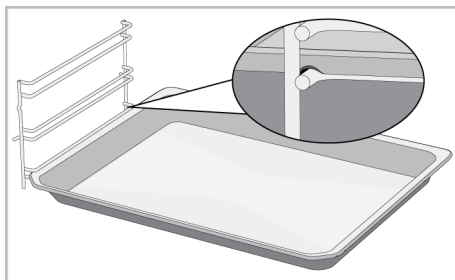
Modeller utan trådhyllor :

Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

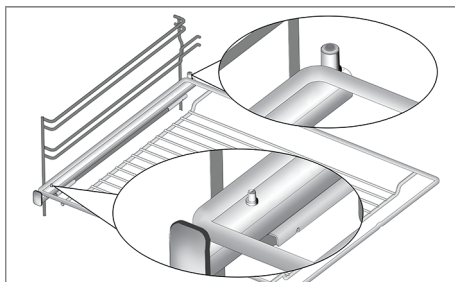
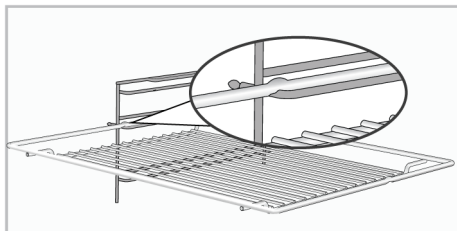
Det är också viktigt att placera brickorna på tråden sidohyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



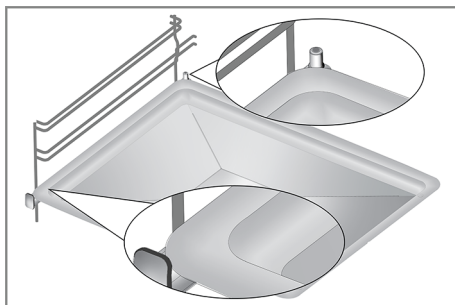
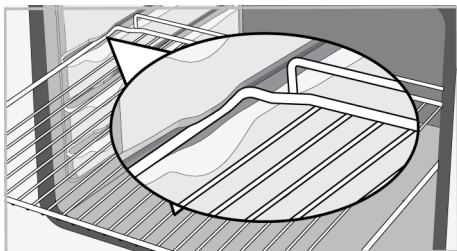
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippar ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

Modeller med trådhyllor :

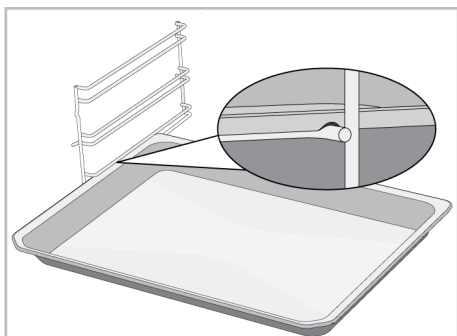


Modeller utan trådhyllor :



Plåtens stoppfunktion

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopppunkten för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgrillret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgrillret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgrillar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och facketts kanter (visas i figuren).

3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595 /594 /567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	2,7
Typ av ugn	Multifunktionsugn

Mikrovågsfunktionen	
Nettovolym	48 lt
Mikrovågseffekt	max. 800 W
Mikrovågsfrekvens	2465 MHz

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standardbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.





Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.


4.1 Första timerinställning


 Ställ in dag alltid innan du använder ugnen. Om den inte ställs in, kan inte vissa ugnsmodeller användas.

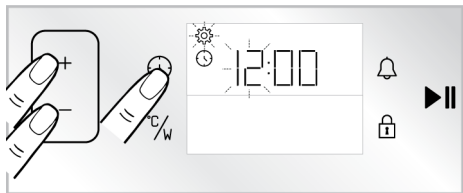
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.



⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.




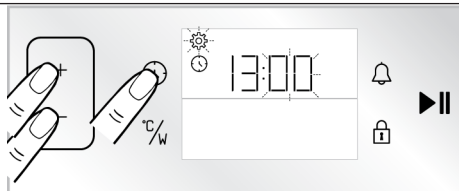
2. Tryck på  knappen för att aktivera timer-fältet.



⇒ Timer-fältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.





3. Ställ in klockslag genom att trycka på  knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på  knappen en gång.


⇒ Minutfältet och  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. Tryck på  knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och  symbolen lyser konstant.

 Om första timerinställningen inte utförs, börjar klockslaget från tiden som inställts under produktionen. Du kan ändra klockslaget senare som beskrivits i "**Inställningar**" sektionen.

 Om ett längre strömavbrott sker, nollställs inställningen av klockslaget. Den bör ställas in igen.

4.2 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner [► 63]". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.
5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

5 Att använda ugnen

5.1 Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

Ugnsbelysning


Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

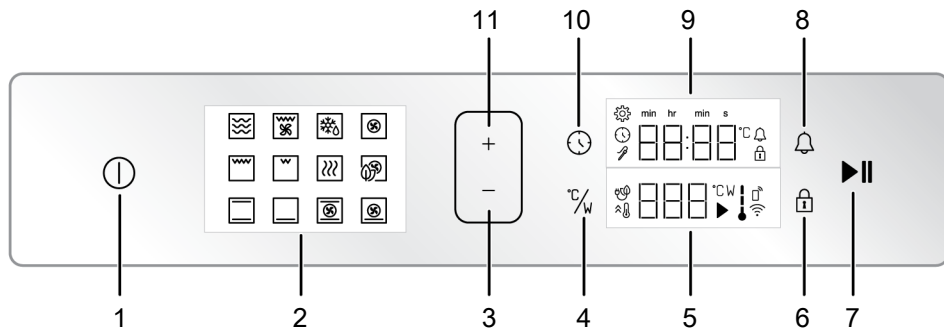
Om produktluckan öppnas medan ugnen är i drift eller i stängt läge tänds ugnslampan automatiskt.

5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

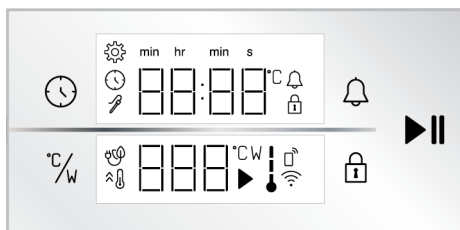
Generella varningar för ugnens kontrollenhet

- Max. tiden som kan ställas in som tillagningstid är 5:59 timmar. I värmningsfunktionen är denna tid 23:59 timmar. Vid strömavbrott nollställs förinställd tillagningstid och varaktighet.
- När justeringar utförs blinkar relevant symbol på skärmen. Gjorda inställningar måste sparas antingen genom att trycka på motsvarande tangent i beskrivningen eller att vänta en stund.

- Om tillagningstiden har ställt in när den börjar, visas kvarvarande tid på skärmen.
- Om snabbförvärmning inställningen är aktiv i kontrollenheten visas -symbolen på skärmen när tillagningen börjar och ugnen når inställd temperatur snabbt. Se information om snabbförvärmning i avsnittet **”Inställningar”**.



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 På/av-knapp | 2 Funktionsskärm |
| 3 Minska tangenten | 4 Temperatur-/effektknapp |
| 5 Temperaturindikatorområde | 6 Nyckellåsnyckel |
| 7 Start-/stoppknapp för bakning | 8 Larmnyckel |
| 9 Indikator fält för timer/varaktighet | 10 Tid och inställningsnyckel |
| 11 Öka nyckeln | |



Temperaturindikatorområde :

- : Bakningssymbol
- : Symbol för temperatur
- : Symbol för mikrovågseffekt
- : Temperatursymbol för inbyggd ugn
- : Symbol för bakning med eko-fläkt
- : Snabb uppvärmning (booster) symbol
- : Fjärrkontrollssymbol *

- : Wifi-symbol *

* : Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Nycklar :

- : Tid och inställningsnyckel
- : Temperatur-/effektknapp
- : Nyckellåsnyckel

- : Larmnyckel

- : Start-/stoppknapp för bakning

Indikator fält för timer/varaktighet :

- : Bakningstid / dagtid symbol
- : Larmsymbol
- : Symbol för inställningar
- : Knapplåssymbol
- sec : Sekunder-symbol
- min : Minuter-symbol
- hr : Timersymbol
- : Symbol för köttsond *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Slå på ugnen

- Slå på ugnen genom att vidröra knappen.
 - ⇒ När ugnen är på, visas den första användningsfunktionen på skärmen. Användningsfunktion, temperatur, tillagningstid och alarm kan justeras, när skärmen är i detta läge.

Om ingen inställning utförs på skärmen, stängs ugnen av efter ca. 5 minuter och tiden visas på skärmen.

Stäng av ugnen

Stäng ugnen genom att trycka på ① knappen. Tiden visas på skärmen.

Manuell tillagning för att välja temperatur och ugnens användningsfunktion.

Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten. "Upp- och bottenvärme" funktionen och 180 °C inställningen visas som exempel i bilderna.

1. Slå på ugnen genom att vidröra ① knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionskärmen.



3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".

4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.

⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.

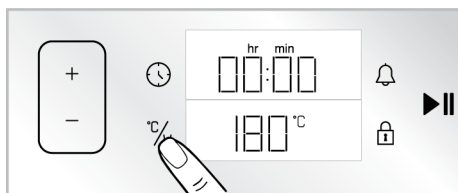
5. Ställ in önskad bakningstemperatur med +/- knapparna.



i Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.

⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.



7. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenten för att starta matlagningen.



⇒ Ugnen kommer att arbeta omedelbart med vald funktion och temperaturen och kommer visas på displayen. ↓ och ► symbolerna visas på temperaturskärmen. Tillagningstiden startar på skärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Ugnen stängs inte av automatiskt eftersom manuell tillagning utan att ställa in tillagningstiden. Du måste själv kontrollera tillagningstiden och stänga av ugnen. När tillagningen är

färdig vidrör ►||-tangenten för att avsluta matlagningen eller vidrör ⓘ-tangenten för att stänga av ugnen helt.

Tillagning genom att ställa in tillagningstid

Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern. "Upp- och bottenvärme" funktionen, 180 °C och 45 minuter tillagningsinställning visas som exempel i bilderna.

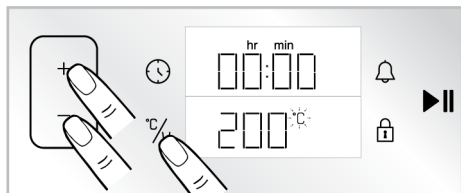
1. Slå på ugnen genom att vidröra ⓘ knappen.
2. Tryck på användningsfunktionen, som du vill använda på funktionsskärmen.



3. Om den valda funktionen inte finns bland de första användningsfunktionerna som visas på funktionsskärmen, kan du aktivera den lägre raden av användningsfunktioner genom att trycka på "Aktivering av extrafunktion".
4. Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Tryck på °C knappen en gång för att byta denna temperatur.

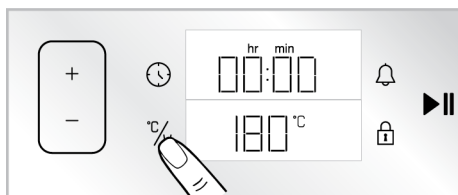
⇒ °C symbolen blinkar på temperaturskärmen.

5. Ställ in önskad bakningstemperatur med +/- knapparna.

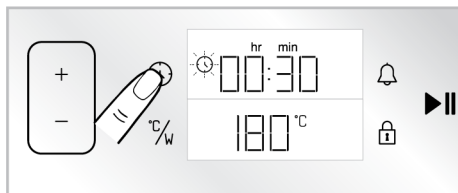


ⓘ Om användningsfunktionen ändras efter ändring av den förinställda temperaturen för användningsfunktionen, visas sist inställd temperatur på skärmen. Om temperaturen däremot inte är inom temperaturområdet för vald användningsfunktion, visas denna användningsfunktionens högsta inställbara temperatur på skärmen.

6. Bekräfta inställd temperatur genom att trycka på °C knappen.
⇒ °C symbolen lyser konstant på temperaturskärmen.

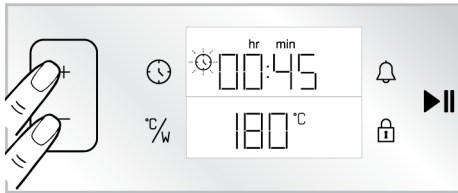


7. Vidrör ⌚ tangenten en gång för att ställa in tillagningstiden.
⇒ Den inställda 30 minuters värde visas på timer/varaktighet skärmen och ⌚ symbolen blinkar.



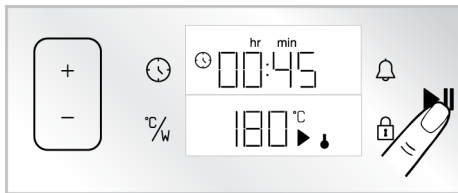
ⓘ För att ställa in tillagningstiden snabbt, kan du aktivera tillagningstiden som 30 minuter genom trycka på ugnens kontrollvred eller vidröra ⌚-tangenten en gång efter att användningsfunktionen och temperaturen ställts in och ändra tiden genom att vrida ugnens kontrollvred höger/vänster.

8. Ställ in bakningstiden med +/- tangenterna. Bekräfta inställning genom att trycka på ⌚ knappen.



i Tillagningstiden ökar med 1 minut i de första 15 minuterna och sedan med 5 efter 15 minuter.

9. Efter att användningsfunktion och temperatur har ställts in, vidrör ►||-tangenten för att starta tillagningen.



⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald funktion och temperaturen och tillagningstidens nedräkning visas på skärmen. ↓ och ► symbolerna visas på temperaturskärmen. Då temperaturen i ugnen når inställd temperatur, tänds varje steg i ugnens temperatursymbol ↓. Efter att inställd tillagningstid avslutas, visas "End" på temperaturskärmen, timern ger en ljudvarning och matlagningen avslutas.

10. Ljudvarningen hörs i en minut. Om du vidrör ►||-tangenten när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på temperaturskärmen, fortsätter ugnen att fungera kontinuerligt. Stäng ugnen genom att trycka på Ⓛ knappen. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

Användning i mikrovågsläge

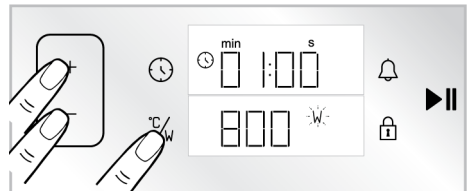
1. Slå på ugnen genom att vidröra Ⓛ knappen.

2. Vidrör "Mikrovågsgugn" användningsfunktion på funktionskärmen.



3. Vidrör %W-tangenten för att ändra mikrovågseffekten. Ställ in önskad mikrovågseffekt genom att vrida ugnens knottrörelse vänster/höger.

⇒ symbolen blinkar på skärmen.

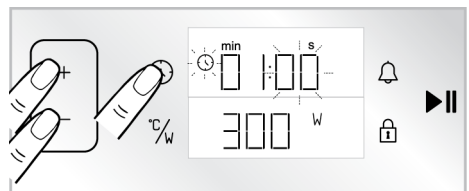


4. Bekräfta inställd effekt genom att vidröra %W-tangenten.

⇒ symbolen lyser konstant på skärmen.

5. Tryck på kontrollvredet eller vidrör Ⓛ-tangenten en gång, för att ställa in tillagningstiden.

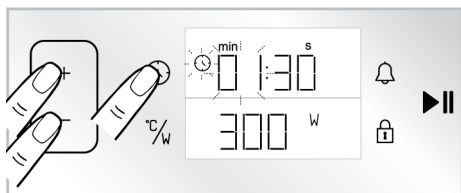
⇒ Ⓛ symbolen och det andra fältet blinkar.



6. Ställ in tillagningstid i sekunder genom att vrida ugnens knottrörelse vänster/höger.

7. Bekräfta den valda tillagningstidens sekunder genom att vidröra Ⓛ tangenten.

- ⇒ ⌚ symbolen och minutfältet blinkar.



- Ställ in tillagningstid i minuter genom att vrida ugnens knotrollvred vänster/höger.
- Bekräfta den valda tillagningstidens minuter genom att vidröra ⌚ tangenten.

i Max. mikrovågseffekt är begränsad till 600 W, när den valda tillagningstiden i mikrovågsläge överskrider 12 minuter. Mikrovågseffekten ställs automatiskt till 600 W, när vald tillagningstid överskrider 12 minuter.

i Tillagningstidens intervaller bestäms automatiskt baserat på inställd mikrovågseffekt och kan inte ändras. 800 W / 1 minut och 30 sekunder inställningen visas som exempel i bilderna.

- Starta tillagningen genom att vidröra ▶||-tangenten.

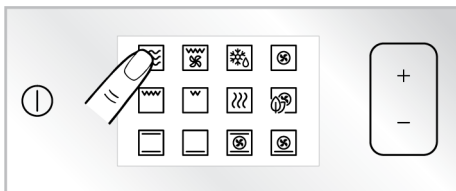


- ⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart i mikrovågsfunktion och effekt. Nedräkningen för inställd tillagningstid startar. ▶ och symbolerna visas på skärmen. Efter att tillagningstiden avslutas, visas "End" på skärmen, en ljudvarning hörs och tillagningen avslutas.

- Ljudvarningen hörs i en minut. Om du vidrör ▶||-tangenten när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på skärmen, fortsätter ugnen att fungera i en minut till. Stäng ugnen genom att trycka på ⌚ knappen. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

Användning av Kombi-läge (ugn och mikrovågor tillsammans)

- Slå på ugnen genom att vidröra ⌚ knappen.
- Vidrör "Mikrovågsugn" användningsfunktion på funktionsskärmen.

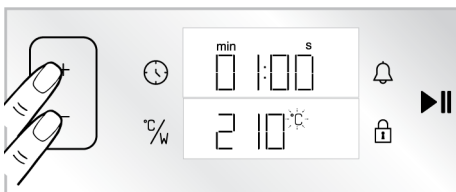


- Tryck på kombi-funktionen som du vill använda till att laga mat med mikrovågsfunktionen. Båda aktiveras. (t. ex. Mikrovågsugn + Statisk)



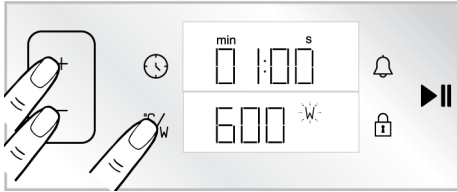
- Det för användningsfunktionen förinställda temperaturen visas på skärmen. Vrid ugnens kontrollvred till höger/vänster, för att ändra denna temperatur.

- ⇒ °C symbolen blinkar på skärmen.



5. Bekräfta temperaturen genom att vidröra $\%W$ -tangenten.

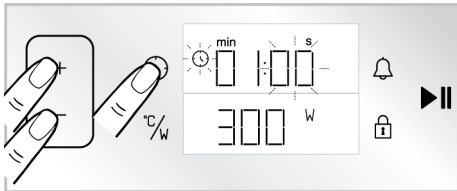
⇒ Mikrovågseffekten aktiveras och förutbestämd mikrovågseffekt visas på skärmen. symbolen blinkar på skärmen.



6. För att ändra mikrovågseffekten, vrid ugnens kontrollvred till höger / vänster och bekräfta genom att vidröra $\%W$ -tangenten.

7. Tryck på kontrollvredet eller vidrör ⌚ -tangenten en gång, för att ställa in tillagningstiden.

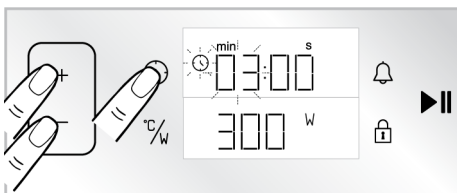
⇒ ⌚ symbolen och det andra fältet blinkar.



8. Ställ in tillagningstid i sekunder genom att vrida ugnens kontrollvred vänster/höger.

9. Bekräfta den valda tillagningstidens sekunder genom att vidröra ⌚ -tangenten.

⇒ ⌚ symbolen och minutfältet blinkar.



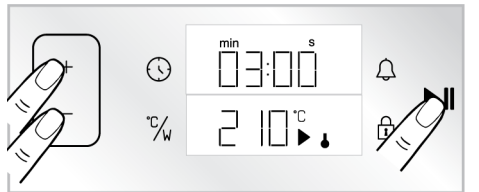
10. Ställ in tillagningstid i minuter genom att vrida ugnens kontrollvred vänster/höger.

11. Bekräfta den valda tillagningstidens minuter genom att vidröra ⌚ -tangenten.

i Vid bakning i kombi-lägen är mikrovågseffekten begränsad till 600 W och är inte beroende av vald tillagningstid.

i Tillagningstidens intervaller bestäms automatiskt baserat på inställd mikrovågseffekt och kan inte ändras. 300 W / 3 minuter inställningen visas som exempel i bilderna.

12. Starta tillagningen genom att vidröra ▶|| -tangenten.



⇒ Ugnen kommer att starta omedelbart med vald kombifunktion, temperatur och mikrovågseffekt. Nedräkningen för inställd tillagningstid startar. ▶ och ↓ symbolerna visas på skärmen. Efter att tillagningstiden avslutas, visas "End" på skärmen, en ljudvarning hörs och tillagningen avslutas.

13. Ljudvarningen hörs i en minut. Om du vidrör ▶|| -tangenten när ljudvarningen hörs och texten "End" visas på skärmen, fortsätter ugnen att fungera i en minut till. Stäng ugnen genom att trycka på ⌚ knappen. Om någon annan tangent än dessa vidrörs, stängs ljudvarningen av.

5.3 Inställningar

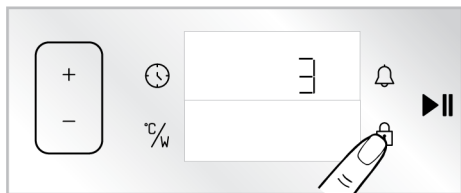


3-2-1 nedräkningen visas skärmen i menyerna eller inställningarna, som ska aktiveras genom att trycka en längre tid. När nedräkningen slutar, aktiveras ifrågasvarande meny eller inställning.

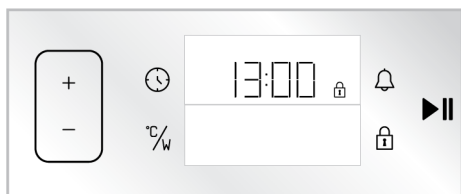
För att avaktivera knapplåset

Genom att använda knapplåset, kan man förhindra ändring av kontrollenheten.

1. Vidrör -tangentsen, tills symbolen visas timer/varaktighet skärmen.



- ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset aktiveras. När knapplåset är inställt, och någon knapp trycks in eller ugnens kontrollvred trycks in, sänder timern en varningsljud och symbolen blinkar.



När knapplåset är aktiverad, kan inte tangenterna i kontrollenheten användas. Knapplåset avbryts inte vid strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset:

1. Vidrör -tangentsen, tills symbolen visas timer/varaktighet skärmen.
 - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen avslutas kommer symbolen att visas på timer/varaktighet skärmen och knapplåset avaktiveras.

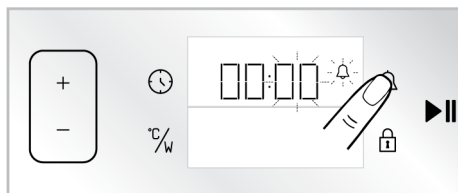
Inställning av alarm

Du kan även använda produktens kontrollenhet förutom för matlagning för varningar eller påminnelse. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens användning. Den används för varningssyften. Du kan t ex. använda alarmklockan, när du vill vända på maten i ugnen vid en speciell tid. När tiden du ställt in slutar, sänder timern en varningssignal.

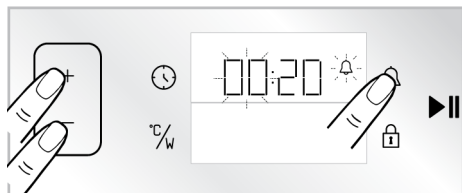


Max. alarmtid är 23 timmar 59 minuter.

1. Tryck på knappen en gång för att ställa in alarmperioden.
 - ⇒ Minutfältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



2. Ställ först in klockslag genom att trycka på **+**/**-** knapparna och aktivera timer-fältet genom att trycka på knappen en gång.
3. Ställ in tiden med **+**/**-** knapparna. Tryck på knappen igen för att bekräfta inställningen.



⇒ 🔔 symbolen tänds på timer/
varaktighet skärmen och
alarmtiden börjar räkna ner på
skärmen.

4. Efter att alarmtiden har slutat, börjar 🔔 symbolen blinka och en varningssignal hörs.

i Om alarmtiden och tillagningstiden ställs samtidigt, visas den kortare tiden på timer/varaktigheten skärmen.

Att stänga av alarmer

1. Varningssignalen hörs i en minut i slutet av alarmperioden. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

⇒ Varningssignalen stängs av.

Om du vill avaktivera alarmer:

1. Vidrör 🔔-tangenter en gång för att nollställa alarmperioden.
 - ⇒ 🔔 symbolen börjar blinka på timer/
varaktighet skärmen.
2. Vrid ugnens kontrollvred till höger/
vänster, tills alarmtiden är "00:00".

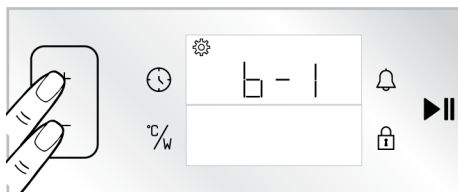
Inställning av volymen

Du kan ställa in kontrollpanelens volym. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.

1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man 🔔 tangenter i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
 - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

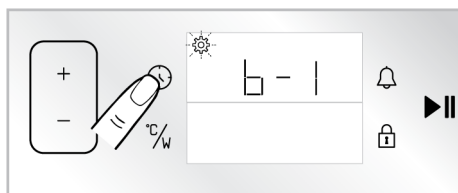


2. Tryck på **+**/**-**-knappen, tills **b-1** eller **b-2** visas på timer/tid skärmen.



3. Aktivera volyminställningen genom att trycka på 🔊 knappen igen.

⇒ ⚙️ symbolen blinkar på timer/
varaktighet skärmen.

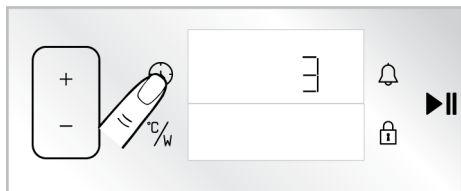


4. Ställ in önskad ljud med **+**/**-** knapparna.
5. Bekräfta inställd ljud genom att vidröra 🔔 tangenter eller trycka in ugnens kontrollvred.

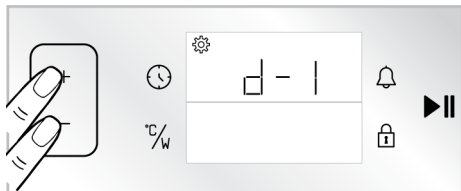
Inställning av skärmens ljusstyrka


Du kan ställa in kontrollpanelens skärmens ljusstyrka. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man 🔔 tangenter i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.
 - ⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

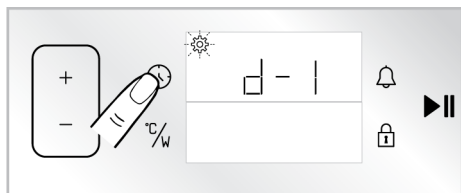



2. Tryck på **+/-** -knappen, tills **d-1**, **d-2** or **d-3** visas på timer/tid skärmen.



3. Aktivera ljusstyrkans inställning genom att trycka på  knappen igen.


⇒  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



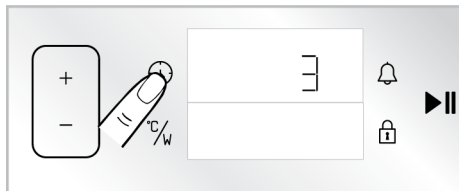
4. Ställ in önskad tid med **+/-** knapparna.
5. Bekräfta inställd ljusstyrka genom att vidröra -tangentsen igen eller trycka in ugnens kontrollvred.


Inställning av snabbförvärmning (Booster) funktionen

Du kan använda tillagningen av din produkt automatiskt med snabbförvärmningsfunktionen. För detta måste snabbförvärmningens inställningar aktiveras. Ugnen måste vara avstängd, för att utföra denna funktion.


1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man  tangentsen i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.


⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.

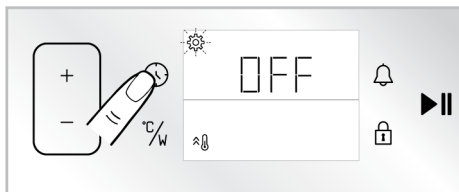


2. Tryck på **+/-** knapparna, tills  symbolen och **"OFF"** visas på skärmen.

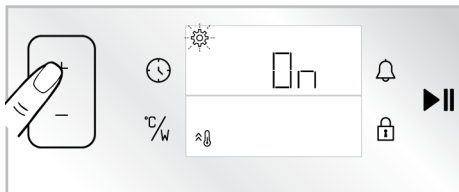



3. Aktivera snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på  knappen.

⇒  symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. **+** Ställ med knappen **"OFF"** inställning till **"ON"** på skärmen.



5. Bekräfta snabbförvärmningens (booster) inställning genom att trycka på  knappen igen.



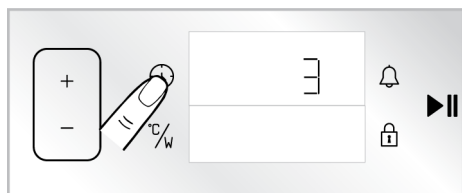
Du kan stänga av snabbförvärmningsinställningen på samma sätt. Genom att ställa till "OFF", kan du avbryta snabbförvärmningsinställningen.

Ändring av tiden

Ändring av tiden, som ställts in tidigare.

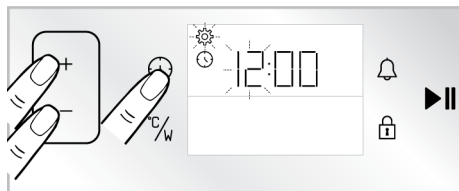
1. Med ugnen avstängd (medan klockslaget visas på skärmen), vidrör man tangenten i cirka 3 sekunder för att aktivera inställningsmenyn.

⇒ Nedräkning från 3-2-1 visas på skärmen. När nedräkningen slutar, aktiveras inställningsmenyn.



2. Tryck på knappen för att aktivera timer-fältet.

⇒ Timer-fältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



3. Ställ in klockslag genom att trycka på **+**/**-** knapparna och aktivera minuter-fältet genom att trycka på knappen en gång.

⇒ Minutfältet och symbolen blinkar på timer/varaktighet skärmen.



4. Tryck på **+**/**-** knapparna för att ställa in minuterna. Bekräfta inställning genom att trycka på knappen en gång.

⇒ Klockslaget har ställts in och symbolen lyser konstant.

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten. Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

För att förhindra översvämning, när vatten eller andra vätskor värms i mikrovågsugnen:

- Används inte stängda behållare eller sådana med smala lock.
- Överhetta inte.

- Innan behållaren ställs in i mikrovågsugnen, rör om den med sked och öppna locket, och rör om igen i mitten av uppvärmningen. Lämna inte skeden i ugnen under användningen.
- När vätskor såsom soppa eller sås värms, kan dessa bubbla och svämma över oväntat innan de kokar. Lämna inte enheten obevakad vid värmning av dessa vätskor.
- När barnmat eller vätska i nappflaska värms, skaka om den och kontrollera dess temperatur innan den ges till barnet. Ta bort locket och munstycket innan uppvärmning.

- Ta bort maten från plastförpackningen innan tillagning eller upptining av den. I vissa exceptionella tillfällen kan maten täckas över med en speciell nylonstreichfolie.
- Om inte för mikrovågsugn speciellt tillverkade påsar används, använd inte apparaten till popcorn.
- Choklad- och bakad godis med låg vätskeinhåll ska värmas försiktigt.
- Ägg i skal och hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugn, då de kan explodera, även efter uppvärmningen har avslutats.

Fördelar med mikrovågor

- I traditionella ugnar sprids värmen i ugnen genom elektriska element och gashållar penetrerar maten från utsidan in. Pga. detta slösas mycket av energin till att värma upp luften på insidan, ugnskomponenter och matbehållare.
- I mikrovågsugn skapas värmen genom själva maten och värmevågorna rör sig inifrån ut. Ingen värmeförlust i ugnens innerväggar eller i behållare sker (om de lämpar sig för användning i mikrovågsugn), m. a. o., bara maten värms upp.
- Mikrovågsugnar förkortar tillagningstiden avsevärt. Tillagning med mikrovågor kräver ca. hälften till en tredjedel av tiden jämfört med konventionella ugnar. Detta beror på densiteten, värmen och mängden av det tillagade innehållet.
- Maten kan kokas i dess egen sås utan att lägga till för mycket eller inga kryddor och bevara dess naturliga smak.
- Mikrovågsugnar slösar mindre energi. Energin används bara vid tillagning. Energin slösas inte bort i mikrovågsugnar.
- Du behöver inte oroa dig över om köttet tinas upp eller inte. Mikrovågsugnar tinar upp maten på kort tid, och tillagningen kan startas omedelbart. Detta minskar risken för bakterietillväxt.
- Pga. kortare tillagningstid, bevarar den matens näringsvärden.

- Den är lättare att rengöra än konventionella ugnar.

Mikrovågornas teori

- Mikrovågor är en sorts energi, som motsvarar radio- och TV-vågor. Magnetron-tuben i mikrovågsugnen skapar mikrovågsenergi. Mikrovågsenergin sprids i alla riktningar i ugnen och reflekteras från sidoväggarna, vilket penetrerar maten jämnt. Mikrovågorna får matens molekyler att vibrera snabbt. Denna vibration skapar värmen som tillagar maten.
- Mikrovågorna penetrerar inte ugnens metallväggar. Mikrovågorna kan penetrera material, såsom keramik, glas eller papper.

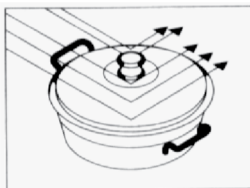
Varför blir maten varm?

- De flesta livsmedlen innehåller vatten och vattenmolekylerna vibrerar, när de exponeras till mikrovågorna. Friktionen mellan molekylerna skapar värmen som värmer maten, avfrostar fryst mat, kokar och håller den varm. Beroende på den stigande värmen i maten.
- Mat kan tillagas med lite eller ingen olja.
- Avfrostning, uppvärmning och tillagning är mycket snabbare i mikrovågsugnar än i traditionella ugnar.
- Vitaminerna, mineralerna och näringsämnen behålls i maten.
- Matens naturliga färg och smak ändras inte.

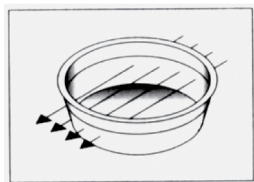
Passande behållare för mikrovågsugnar

Mikrovågorna kan penetrera genom porslin, glas, papp eller plast, men inte metaller. Därför kan inte metallbehållare eller behållare med metalldelar användas i mikrovågsugnar.

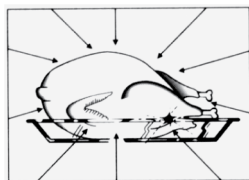
Mikrovågorna reflekteras från metall...



...men penetrerar glas eller porslin...



...och absorberas av maten.



Brandfara!

Lägg aldrig metall- eller metallbelagda behållare i mikrovågsugnar.

- Mikrovågorna kan inte penetrera metall. Mikrovågorna reflekteras bort från metallföremål i ugnen och kan skapa farliga elljusbågar. De flesta värmebeständiga behållare utan metaller passar till användning i mikrovågsugnar. Men vissa behållare kan innehålla olämpliga material för användning i mikrovågsugnar. För att bestämma om behållaren passar för mikrovågsugnar, utför följande test:
- Placera en tom behållare som du vill testa och en annan behållare fylld med vatten i ugnen.
- Kör ugnen på hög effekt i en minut. Om vattnet är varmt och den testade behållaren kall, passar behållaren till användning i mikrovågsugn.
- Å andra sidan, om vattnet är kallt och behållaren bredvid den blir varm, har behållaren absorberat mikrovågorna och denna behållare passar inte till mikrovågsugnar.

Glasbehållare

- Använd inte runna glas- eller kristallbehållare. Värmebeständiga behållare passar till mikrovågsugnar. Men använd inte ömtåliga glasbehållare,

såsom vatten- eller vinglas, vilka kan skadas under uppvärmning i mikrovågsugn.

Plastbehållare

- Håll inte behållare eller tallrikar, som är gjorda av plast eller melamin i mikrovågsugnen för länge; detta gäller även plastpåsar som används för fryst mat. Orsaken till detta är att, värmen från maten kommer att smälta och deformera materialet. Använd dessa material i mikrovågsugnar endast korta stunder.

Tillagningspåsar

- Tillagningspåsar kan användas i mikrovågsugnar, så länge de är ämnade för tillagning. Glöm inte att punktera påsarna för att släppa ut ångan inuti dem. Använd inte vanliga plastpåsar för tillagning, eftersom de smälter och öppnas.

Papper

- Använd ingen papperstyp för långvarig tillagning. Detta får pappret att antändas. Papperstallrikar passar bara för oljig eller torr mat, som kräver en kort tillagningstid.
- Använd inte återvunnet papper. Denna papper kan ha molekyler som orsakar ljusbågar.

Trä- och korgbehållare

- Stora träbehållare bör inte användas, då mikrovågorna torkar ut träets struktur och det blir skört.

Porslinbehållare

- Allmänt sett passar dessa materialtyper för användning i mikrovågsugnar, men de måste testas för att vara säker.

Metallbehållare

- Metallbehållare reflekterar mikrovågorna bort från maten. Så använd inte dessa.



Vissa köksredskap med hög järn- och blyinnehåll passar inte till användning i mikrovågsugn. Kontrollera, att behållaren lämpar sig för användning i mikrovågsugnar.

Kokkärl	Mikrovågsugn	Låg grill	Upp- och bottenvärme	Kombinerad läge
Värmetålig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Värmeöverförande glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Värmebeständig keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Plasttallrik som kan användas i mikrovågsugn	Ja	Nej	Nej	Nej
Hushållspapper	Ja	Nej	Nej	Nej
Metallkärl	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallgrill	Nej	Ja	Ja	Nej
Aluminiumfolie och foliebehållare	Nej	Ja	Ja	Nej

* Använd endast med ugnen levererad metallkärl.

Placering av maten

- Bästa resultat erhålls, om maten delas jämnt i behållaren. Denna metod kan användas på flera olika sätt för bästa resultat.
- Du kan koka stora mängder liknande produkter (t- ex. potatis) tillsammans. De kokas bättre, om de placeras i jämnt fördelade cirklar i ugnen. lägg inte produkterna på varann.
- När mat med olika former och tjocklek tillagas, placera tjockare delar i mitten av kärlet, då mikrovågor har starkare effekt på denna mats yttre lager. På detta sätt tillagas de fortare.
- Placera fisk och annan ojämn mat med stjärten på kärlets kant.
- Du kan trava tunt skurna köttbitar på varandra. Tjockare mat, såsom korvar och köttbitar ska läggas bredvid varandra.
- Värm buljong och sås på olika tallrikar. Smala och djupa tallrikar passar bättre för detta än breda och grunda tallrikar. När buljong, sås eller soppa värms, ska behållaren vara fylld högst till två tredjedelar.

- Om en hel fisk tillagas, stick hål i den så att skinnet inte brister.
- Om plastfolie, påsar eller bakplåtspapper används, stick hål eller lämna en öppning, så att ångan kan komma ut.
- Små matstycken tillagas fortare än stora stycken, lika stora stycken fortare än ojämn. För bästa resultat, skär maten i lika stora portioner.

Matens höjd

- Mycket tjock mat (vanligen stekar) tillagas fortare på botten. Detta betyder, att de måste vändas flera gånger.
- Tjocka eller täta delar kan placeras på högre nivå så, att mikrovågorna verkar även i styckets nedre och mitten del.

Matlagningstips

Faktorer som påverkar mikrovågstiden:

- Mikrovågstiden beror på några faktorer. Värmen i ingredienserna i receptet kan påverka matlagningstiden avsevärt. Därför kräver en kaka tillverkad med iskall smör, mjölk och ägg längre matlagningstid än en som är gjord av ingredienser i rumstemperatur.

- Speciellt vissa recept för bröd, kakor och gräddsåser, rekommenderar vi att de tas ut ur ugnen innan de är helt färdiga. Dessa rätter, som hålls stängda utanför ugnen fortsätter att tillagas, då värmen flyttar från dess utsida till insidan.
- Om dessa hålls i ugnen tills de är helt färdiga, kan deras yttre lager brännas vid. Du kommer att lära dig vilka rätter ska lämnas i ugnen och vilka ska tas ut med tiden.
- Lämna inte dessa rätter utan bevakning under tillagningen. Mikrovågsugns ljus tänds automatiskt under användningen, och du kan kontrollera matens tillstånd.
- När mat med väldigt lite vatten tillagas (t. ex. avfrostning av bröd, popcorn poppas), sker avdunstningen mycket fort. I detta fall fungerar ugnen som om den var tom, och maten kan brännas vid. Ugnen och behållaren kan skadas i detta fall. Ställ därför in bara krävd tillagningstid och övervaka ugnen under tillagningen.

Ånga

- Fukten från maten kan ibland producera ånga från ugnen under användningen. Det är normalt.

Socker

- Följ rekommendationerna i mikrovågsreceptboken, när rätter med hög sockerhalt tillagas, såsom pudding och paj. Om rekommendationerna för tillagningstid överskrids, kan maten brännas vid och ugnen skadas.

Matens densitet

- Lättare, porös mat, såsom bröd och kakor blir färdiga fortare än tyngre, tät mat, såsom stek och stuvningar. Var försiktig när porös mat utan hård, torr yta värms i mikrovågsugnen.

Ben och fettinnehåll

- Ben strålar värme och fett bli färdig snabbare än kött. När kött med ben och fett tillagas, se till att de sprids jämnt och inte överkokas.

Rättens färg

- Kött och fågel som har tillagats i 15 minuter eller längre mörknar något av dess eget fett. För att förbereda snabblagad mat med en aptitlig och vacker utseende, kan du täcka den med grill- eller sojasås. Om en liten mängd av denna sås används, påverkar de inte matens smak.

Reducering av det interna trycket i maten

- Den mesta maten är täckt med skin. När den tillagas, skapas ett tryck inuti dom och detta kan leda till att de brister. För att förhindra detta ska skinnet punkteras med gaffel eller kniv. Detta ska även

Avfrostning:

- Avfrostningstiden kan skilja sig beroende på förpackningens storlek. Grunda, rektangulära förpackningar avfrostas snabbare än djupa behållare.
- Ta loss delarna som börjat tina. På detta sätt tinar de lättare.
- När mängden tillagad mat ökar, ökar även krävd tid. Dubbelt så stort rätt tar ungefär dubbelt så länge. Om det tar fyra minuter att koka en potatis, tar koka två potatiser ca. sju minuter. Oberoende av mängden mat som läggs in i ugnen, förblir skapad mikrovågs mängd samma. Det betyder, att ju mer mat läggs in, desto längre tar det att tillaga.

Flytande innehåll

- Då mikrovågor är känsliga mot vätskor, påverkar vätskeinnehållet tillagningstiden. Rätter med naturlig vätskeinnehåll (t. ex. grönsaker, fisk och fågel) tillagas snabbare och lättare. Vi rekommenderar att man lägger till vatten, när torr mat såsom ris eller baljväxter tillagas.
- Observera att mikrovågor tar bort fuktighet, därför bör torr mat, såsom vissa grönsaker blötläggas i vatten under en stund eller vira in dom, så att de bibehåller fuktigheten.

göras med potatis, kycklinglever, musslor, äggvitor, korv och vissa typer av frukter och grönsaker.

Vändning och omrörelse under tillagning

- Att röra om är viktigt vid tillagning i mikrovågsugn. Under normal tillagning rörs maten om för att förhindra att den klumpar sig. Vid tillagning med mikrovågsugn däremot, rörs maten om för att försäkra att värmen sprids jämnt. Då utsidan värms fortare än insidan, rör om alltid från utsidan in.
- Stora, långa stycken, såsom stekar och hel kyckling ska vändas om för att jämn tillagning av över- och undersidan. Därför kan också kött- och kycklingdelar behövas vändas.
- Att vända och röra om styckena under tillagningen är viktigt, för att försäkra att den tillagas jämnt och helt.

Olika tillagningstider

- Prova alltid först med minimitillagningstid och kontrollera om rätten är färdig eller inte. I bruksanvisningen givna tillagningstider är nära uppskattningar. Tillagningstiderna kan variera beroende på matens storlek och typ i behållaren.

Väntetid

- Låt maten sitta kvar en stund efter att den tagits ut ur ugnen. Vid avfrostning, tillagning och uppvärmning, när man låter maten sitta en stund alltid bättre resultat. Detta för att värmen sprids jämnt över maten.
- I mikrovågsugn fortsätter maten att tillagas. Även efter att ugnen stängts av. Väntetiden ökar matens temperatur med mellan 3 °C och 8 °C. Mikrovågsugnen utför inte denna process, utan värmen i maten. Väntetiden varierar enligt mattypen. Ibland kan denna vara så kort som att ta ut maten ur ugnen och placera den på bordet. Eller det kan ta upp till 10 minuter för stora stycken.

- Ta bort maten från plastförpackningen innan tillagning eller upptining av den. I vissa exceptionella tillfällen kan maten täckas över med en speciell nylonstreichfolie.
- Vi rekommenderar särskilt, att vissa rätter, såsom kött, kyckling, bröd, kakor och gräddsås tas ut ur ugnen innan de är helt färdiga och väntar tills de är helt tillagade.

6.2 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagningstabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det

fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

6.2.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.

Matlagningsstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	180	20 ... 30
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	150	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	150 ... 160	35 ... 50

- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.
- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klabbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmas över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en bottenhylla för nästa matlagning.

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	1	160	35 ... 45
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	2	170	25 ... 35
Kaka	Konditori varor bricka *	Fläktuppvärmning	1	170	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	180	35 ... 45
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
Bulle	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	180	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	30 ... 40
Hela bröd	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	200	30 ... 40
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	1 eller 2	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardfack *	Pizza funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Tillagningstabell med användningsfunktion "Eko fläkt uppvärmning"

- Ändra inte temperaturinställningen efter att tillagningen påbörjats i användningsfunktionen "Eko fläkt uppvärmning".

- Öppna inte ugnsluckan när du lagar mat i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen. Om luckan inte öppnas optimeras den inre temperaturen för att spara energi, och denna temperatur kan skilja sig från vad som visas på skärmen.
- Förvärm inte i "Eko fläkt uppvärmning" användningsfunktionen.

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Små kakor	Standardfack *	2	160	30 ... 40
Kaka	Standardfack *	2	180	30 ... 40
Bakelser	Standardfack *	2	200	45 ... 55
Bulle	Standardfack *	2	200	35 ... 45

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

6.2.2 Kött, fisk och fjäderfå

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.
- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	170	85 ... 110
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	1	15 min. 250/max, efter 190	70 ... 90
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	"3D"-funktion	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	"3D"-funktion	1	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.2.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.

- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.

- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgrillret eller trådgrillret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	2	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	2	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	2	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	2	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	2	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	2	250	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	2	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	2	250	3 ... 5

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

6.2.4 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

Matlagningstabell för testmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	140	20 ... 30
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Fläktuppvärmning	2	140	15 .. 25
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	150	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktuppvärmning	1	150 ... 160	35 ... 50

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktuppvärmning	1	160	35 ... 45
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 60

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	2	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	2	250	3 ... 5

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

6.2.5 Mikrovåg

- "0 hyllplan" är ugnens botten. Använd den endast med mikrovågor.

- Vi rekommenderar att mikrovågstillagning sker på "Hyllposition 0". För användning av annan än "Hyllposition 0", se tillagning.
- Förvärmning bör ske med ugnens användningslägen.

Matlagningstabell för mikrovågs- och kombi-lägen.

Mat	Funktion för drift	Vikt (g)	Hyllposition	Tillbehör som ska användas	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Bakningstid (min) (ca.)
Kycklingklubbor	Mikrovågsugn + Varmluft	1000	1	Standardfack *	210	600	25 ... 30
Hel kyckling	Mikrovågsugn + Varmluft	1500	1	Standardfack *	15 min. 230 / efter	600	32 ... 38
Frost pizza	Mikrovågsugn + Pizza	450	1	Standardfack *	230	200	10 ... 15
Kalkonben (kött med ben)	Mikrovågsugn + Fläkt assisterad full grill	1000	1	Standardfack *	230	300	28 ... 32
Kalkonben (kött med ben)	Mikrovågsugn + Varmluft	1000	1	Standardfack *	180	600	25 ... 30

Mat	Funktion för drift	Vikt (g)	Hyllposition	Tillbehör som ska användas	Temperatur (°C)	Mikrovågs effekt (W)	Bakningstid (min) (ca.)
Potatisgratäng	Mikrovågsugn + Varmluft	1250	1	Rund bakform 20 cm diameter på standardplåt *	180	600	25 ... 30
Köttbullar	Mikrovågsugn + Varmluft	1800	1	Standardfack *	5 min. 230 / efter 170	300	18 ... 23
Hel fisk	Mikrovågsugn + Fläkt assisterad full grill	1000	1	Standardfack *	250	600	8 ... 14
Fiskpinnar	Mikrovågsugn + Varmluft	600	1	Standardfack *	230	300	10 ... 15
Köttbullar med sås och potatis	Mikrovågsugn + Varmluft	1500	1	Standardfack *	210	200	32 ... 40
Serveringsfärdig mat (kikärtor med kött)	Mikrovågsugn	400	1	Standardfack *	-	600	3 ... 5
Risrätt	Mikrovågsugn	400	1	Standardfack *	-	600	3 ... 5
Färsk majs (80 g , 17 g olja , 3 g salt)	Mikrovågsugn	80	0	Boratglaslock över glasbrickan **	-	800	8 ... 11
Majs som förpackats färdig att tillaga	Mikrovågsugn	100	2	Glasbricka **	-	800	4 ... 7

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Mikrovågsugn + Uppning - Tabell

Mat	Vikt (g)	Hyllposition	Tillbehör som ska användas	Mikrovågs effekt (W)	Uppningstid (min) (ca.)	Väntetid (min.)	Förslag
Hel röd kött	250	1	Standardfack *	200	8 ... 10	10	Vänd efter halva tiden
	500	1	Standardfack *	200	12 ... 16	10	Vänd efter halva tiden
Malet kött	100	1	Standardfack *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standardfack *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standardfack *	200	8 ... 10	10	Vänd efter halva tiden
Hel kyckling	1500	1	Standardfack *	200	25 ... 30	10	Vänd efter halva tiden

Mat	Vikt (g)	Hyllposition	Tillbehör som ska användas	Mikrovågs effekt (W)	Upptiningstid (min) (ca.)	Väntetid (min.)	Förslag
Kycklingben	750	1	Standardfack *	300	6 ... 10	10	-
Kycklingklubbor	500	1	Standardfack *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standardfack *	600	6 ... 10	10	-
Fisk	250	1	Standardfack *	200	7 .. 12	5	Vänd efter halva tiden
	500	1	Standardfack *	200	10 ... 15	5	Vänd efter halva tiden
Korv	300	1	Standardfack *	200	5 ... 10	5	-

* Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och

- skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrensningemedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagningsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.

- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås

funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

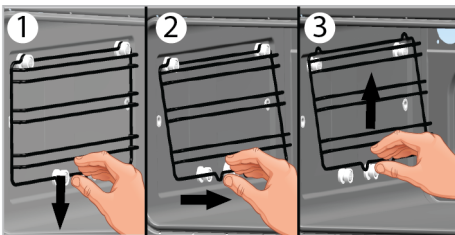
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Håll i sidotrådshyllan från botten. Dra den ner och loss från bottenkåror.
2. Dra trådhyllan i motsatt riktning sett till sidoväggen.
3. Ta bort trådhyllan helt genom att dra den upp.



7.5 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa.

Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

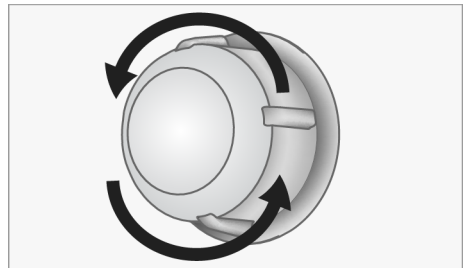
Byte av ugnslampa

Allmänna varningar

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

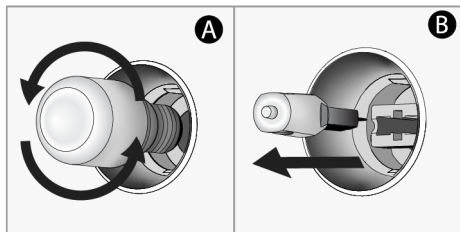
Om ugnen har en rund lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



3. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en

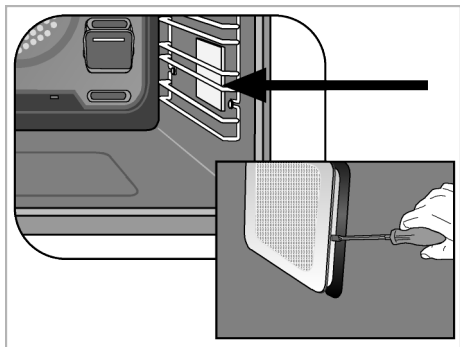
ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



4. Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

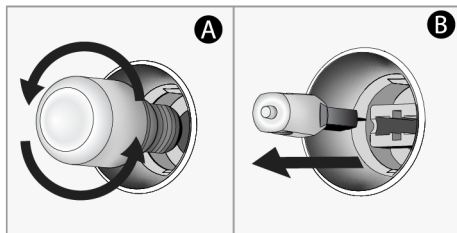
Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel.
4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringens kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningssfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningssfunktion och/eller temperatur.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.
- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt stängd. Om ugnsluckan är öppen i över 5 minuter, avbryts tillagningstidens inställningar och värmarna fungerar inte.

(För modeller med timer) Timer-skärmen blinkar eller timer-symbolen har lämnats öppen.

- Strömavbrott har skett tidigare. >>> Ställ in tid / Stäng av produktens funktionsknappar och koppla de till önskad position igen.

Mikrovågsugnen fungerar inte.

- Den är inte ansluten ordentligt. >>> Anslut nätsladden.
- Ett föremål finns mellan luckan och ugnen. >>> Ta bort föremålet och stäng luckan ordentligt.

Mikrovågorna orsakar konstiga ljus under användning.

- Elljusbågar på insidan, som orsakas av metallföremål i ugnen. >>> Ta bort metallföremålet från ugnen.
- Kokkärlet i ugnen rör i väggen. >>> Flytta den ifrån väggen.

- Lös gaffel, kniv eller köksredskap i ugnen >>> Ta bort gaffeln, kniven eller köksredskapet från ugnen.

Maten bärms inte upp, eller det går långsamt.

- Rätt driftstid och/eller effektnivå har inte valts. >>> Välj rätt tillagningseffekt och tid för mattypen.
- Matmängden kan vara för stor eller kall. >>> Öka tillagningstiden. Övervaka att maten inte bränns vid.
- Lös gaffel, kniv eller köksredskap i ugnen >>> Ta bort gaffeln, kniven eller köksredskapet från ugnen.

Maten är för het, torr eller bränd.

- Rätt driftstid och/eller effektnivå har inte valts. >>> Kontrollera att rätt tillagningseffekt och tid för mattypen har ställt in. Kontakta auktoriserad service, om produkten är skadad.

Vissa ljud hörs från ugnen när tillagningstiden slutar.

- Kylfläkten fungerar kanske inte. >>> Detta är inte ett fel. Kylfläkten fortsätter att fungera efter att ugnen stängs av. När temperaturen är tillräckligt låg, stannar fläkten automatiskt.

När tillagningen startar, blinkar ► symbolen på skärmen och ljudvarning hörs.

- Ugnsluckan är kanske öppen. >>> Kontrollera att luckan är ordentligt helt stängd. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.

