



COM800CB
ECQK8B0B1
ECQK8B0V1

DA Brugsanvisning | **Mikro-kombiovn**

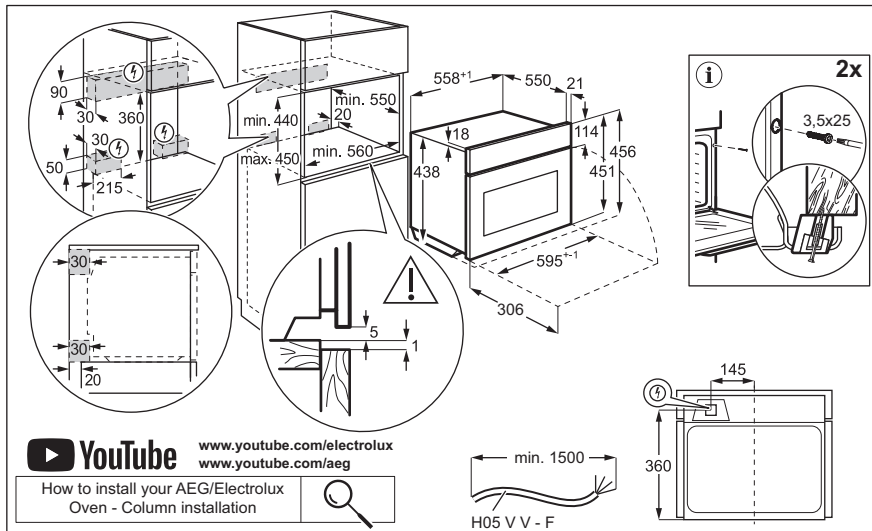
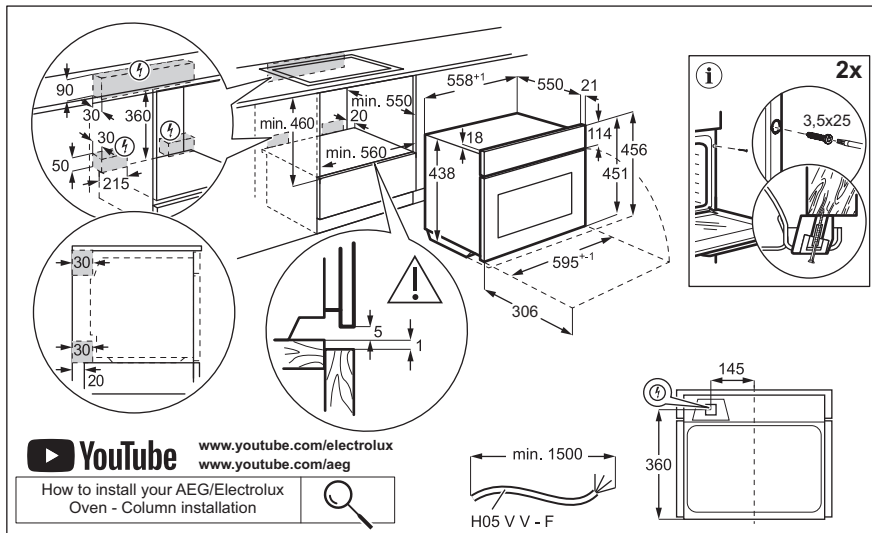
3

SV Bruksanvisning | **Mikrovågskombiugn**

25



INSTALLATION / INSTALLATION



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. TIPS OG RÅD.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	22
12. FEJLFINDING.....	23
13. ENERGIFORBRUG.....	23
14. MILJØHENSYN.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobilenheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparats installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farvændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparats ydeevne.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under produktets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.

- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

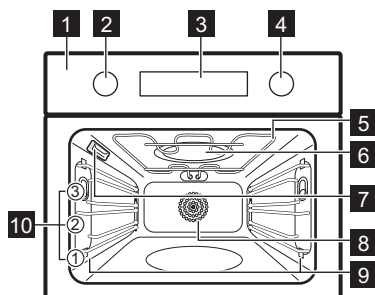
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknop
- 3 Display
- 4 Betjeningsknop
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

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

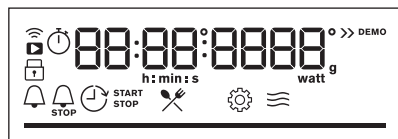
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
WATT	Tryk for at indstille: Mikrobølgeeffekt.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.

	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Indstillinger
	Mikrobølgefunktionen er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	WiFi er aktiveret.
	Fjernbetjent tilstand er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: **"00:00"** eller **"12:00"** (afhængigt af modellen).

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

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.

2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

5.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
2. Følg instruktionerne i appen.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge .
4. Drej temperaturknappen for at vælge  / Wi-Fi. Tænd eller sluk den. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

Wi-Fi er slået til som standard. Se kapitlet "Energieffektivitet" for tips til energibesparelser.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner



Varmluft

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



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Pizza

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



Turbogrill

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

Mikrobølgefunktioner



Optøning

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



Genopvarmning

Opvarmning af tilberedte måltider, effektområde: 300 - 700 W



Mikrobølger

Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

Mikrobølge-kombifunktioner



Turbogrill + Mikrobølger

Stegning af store stykker kød på én ovnribbe. Gratin og bruning. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.



Varmluft + Mikrobølger

Bagning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.



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

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

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

6.2 Indstilling: Ovnfunktioner

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

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

6.3 Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Sæt maden ind.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgefunktionen.

Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.

4. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
5. Drej på betjeningsknappen for at justere varigheden. Tryk på **OK**.
6. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje

betjeningsknappen. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.



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

6.4 Indstilling: Mikrobølgekombifunktioner

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

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Sæt maden ind.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgekombifunktion

Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.

4. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
5. Drej betjeningsknappen for at justere temperaturen. Tryk på **OK**.
6. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje

betjeningsknappen. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.5 Indtastning: Menu

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

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser .

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

6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

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

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på **OK**.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en funktion (F1 - F...). Tryk på **OK**.
4. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på **OK**.

- 5. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
- 6. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
- 7. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

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

	Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F1	Grillstegning	Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
F2	Undervarme	Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
F3	Frosne mad-varer	Sprødstegning af færdigret-ter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsrul-ler.

	Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F4	Over-/under-varme + Mi-krobølger	Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
F5	Grill + Mikro-bølger	Grillning og bruning på én ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikro-bølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilbered-ningen.
	Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

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

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Roastbeef, rød	1000 - 1500 g; 4-6 cm tyk-ke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P2 Roastbeef, medium		
P3 Roastbeef, gennemstegt		
P4 Steak, medium	150 - 300 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5 Oksesteg / braiseret (høj-reb, tyksteg, tyk flanksteak)	1500 - 2000 g	  2; stegfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P6 Roastbeef, rød (lavtempe-raturstegning)	1000 - 1500 g; 4-6 cm tyk-ke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P7 Roastbeef, medium (lav-temperaturstegning)		
P8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P9 Filet, rød (lavtemperaturstegning)	800 - 1000 g; 5-6 cm tykke stykker	
P10 Filet, medium (lavtemperaturstegning)		 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11 Fileter, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12 Kalvesteg (f.eks. bov)	800 - 1500 g; 5-6 cm tykke stykker	  1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13 Flæskesteg (f.eks. nakke eller bov)	1500 - 2000 g	  1; keramik- eller glasfad på grillrist
P14 Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1500 - 2000 g	 1; keramik- eller glasfad på grillrist
P15 Hamburgerryg, fersk	1000 - 1500 g; 6-7 cm tykke stykker	 1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P16 Spareribs	2000 - 3000 g; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; bageplade
P17 Lammekølle med ben	500 - 1000 g; 7-9 cm tykke stykker	 1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P18 Kylling, hel	1000 - 1400 g	  1; grillrist med tallerken placeret direkte i midten af ovns bund Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsiden nedad. Efter 30 min. vendes kyllingen.
P19 Kylling, halveret	500 - 800 g	  1; bageplade
P20 Kylling, bryst	180 - 250 g pr. stykke	 2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P21 Kyllingelår, friske	250 - 350 g	 1; bageplade
P22 And, hel	1500 - 2500 g	  1; bageplade Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23 Gås, bryst	350 - 500 g	 1; keramik- eller glasfad på grillrist
P24 Farsbrød	1000 - 1500 g	 1; brødform på grillrist
P25 Farsbrød	750 - 1000 g	 1; brødform på grillrist

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P26 Hel fisk, grillstegt	500 - 1000 g pr. fisk	 1; bageplade
P27 Fiskefilet	150 - 300 g	  2; keramik- eller glasfad på grillrist
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bageplade
P29 Æblekage med låg af dej	1000 - 1500 g	  2; tærteform på grillrist
P30 Æbletærte	1000 - 1500 g	 2; tærteform på grillrist
P31 Æbletærte	1000 - 1200 g	  1; tærteform på grillrist
P32 Brownies	1000 g af dej	  2; ovnfast fad på grillrist
P33 Chokolademuffins	10 til 20 stk.	  2; bageplade
P34 Kage i brødform	1000 g af dej	 1; brødform på grillrist
P35 Bagte kartofler	1000 g af friske kartofler	  2; bageplade
P36 Kartoffelbåde	750 - 1000 g af rå kartofler	  2; bageplade beklædt med bagepapir
P37 Grillede blandede grøntsager	1000 - 1500 g	 1; bageplade beklædt med bagepapir
P38 Kroketter, (frosne)	500 - 750 g	  2; bageplade
P39 Pommes frites, (frosne)	750 g	  2; bageplade
P40 Lasagne med tørre pasta-plader	1000 - 1500 g	  1; ovnfast fad på grillrist
P41 Kartoffelgratin (rå kartofler)	1000 - 1500 g	  1; ovnfast fad på grillrist
P42 Pizza fersk, tynd skorpe	-	  1; bageplade beklædt med bagepapir
P43 Pizza fersk, tyk skorpe	-	  1; bageplade beklædt med bagepapir
P44 Quiche	-	  1; springform på grillrist
P45 Flute/ciabatta/hvidt brød	600 - 800 g af frisk dej	  2; bageplade beklædt med bagepapir
P46 Fuldkorns-rugbrød	1000 g af frisk dej	  1; bageplade beklædt med bagepapir

6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på OK.

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

Undermenu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01 Aktuel tid	Skift
02 Lysstyrke display	1 - 5
03 Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04 Signal volume	1 - 4
05 Uptimer	Tænd / sluk
06 Lys	Tænd / sluk

Indstilling	Værdi
07 Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08 WiFi	Tænd / sluk
09 Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
10 Glem netværk	Ja/nej
11 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
12 Softwareversion	Kontroller
13 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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

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

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

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

 OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (t)
250	3

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

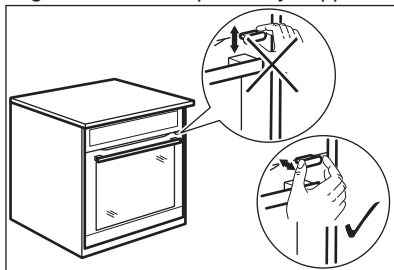
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

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

7.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er låst op i det nye apparat.



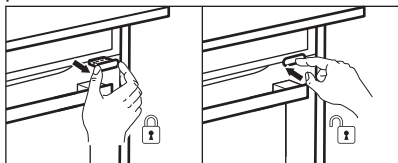
FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker
apparatets låge.

7.5 Brug af mekanisk lågelås

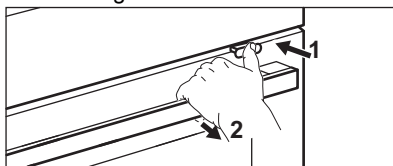
Låsning af lågen: Træk lågelåsen frem, indtil den låses.

Oplåsning af lågen: Tryk lågelåsen tilbage i panelet.



Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

1. Skub lågelåsen en smule.
2. Åbn lågen ved at trække i den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner



Minutur

Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnsens funktion og kan indstilles når som helst.



Tilberedningstid 1)

Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.



Tidsudskudt start 2)

For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.



Uptimer

Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovnsens funktion og kan indstilles når som helst.

1) Denne funktion er kun tilgængelig for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + Mikrobølger.

2) Denne funktion er kun tilgængelig for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza.

8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

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

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og START.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
 4. Tryk på OK.
- Displayet viser: --:--  STOP .
5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
 6. Tryk på OK.
- Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.

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

8.6 Indstilling: Aktuel tid

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

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

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

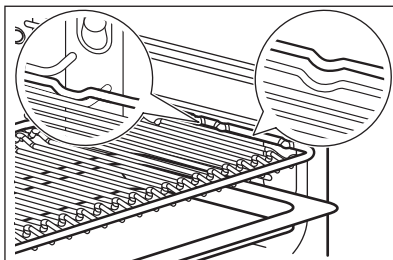


Brug kun egnet kogegej og udstyr. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegej og udstyr velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved

ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



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

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

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

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

10.2 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe

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

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

Symboler anvendt i tabellerne:

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

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Fedtfattig sandkage 1)	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	25 - 35
Fedtfattig sandkage 1)	Varmluft	Grillrist	1	170	28 - 38
Småkage 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2) 3)	2	140	28 - 38
Småkage 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	140	25 - 35
Æbletærte 4)	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	65 - 75
Æbletærte 4)	Varmluft	Grillrist	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grillstegning	Grillrist	2	230	7 - 12

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Bagepladen skal berøre ovnens bagvæg.

4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug grillristen. Den skal berøre ovnens bagvæg.

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

1) Drej beholderen 1/2 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.

2) Brug mikrobølge-egnet husholdningsfilm under tilberedningen. Prik i husholdningsfilmen flere gange før tilberedning.

3) Vend ikke maden under tilberedningen.

4) Vend kødet én gang efter 1/3 og endnu en gang efter 2/3 af den forløbne tilberedningstid.

5) Drej beholderen 1/4 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.

6) Anbring en tallerken i bunden af ovnen. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 30 min skal du vende kyllingen med brystsidens opad og ændre ovnfunktionen til: Turbogrill.

Yderligere opskrifter

					°C	
Marengs 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marengs 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Varmluft	Bageplade 2)	3	-	190	10 - 12
Kylling 4)	Turbogrill	Bageplade 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrobølger	Flad keramisk plade	bund	700	-	3 - 4
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) 6)7)	Mikrobølger	Grillrist 8)	1	500	-	7 - 9
Sutteflaske med væske 9)	Mikrobølger	-	bund	1000	-	0.5

						
Lasagne, frossen (400 g) ¹⁰⁾	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frossen (600 g) ¹⁰⁾	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, frossen 10)	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	200	210	12 - 16
Grillede blandede grøntsager	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	300	180	20 - 25
Flæskesteg	Varmluft + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	300	165	65 - 70
Fyldte svampe	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne med tørre pasta-plader	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
- 2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 3) Brug bagepapir.
- 4) Læg kyllingen med brystsiden nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 5) Posen skal tages ud af ovnen, når kernerne holder op med at poppe.
- 6) Dæk maden med et plastiklåg, der tåler mikrobølge.
- 7) Drej beholderen 1/2 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 8) Grillristen skal berøre ovnens bagvæg.
- 9) Anbring flasken midt på ovnummets bund uden brug af tilbehør.
- 10) Vend ikke maden under tilberedningen.

10.3 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovenribbe.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

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

Anbring maden i ovnen uden emballage. Færdigretter må kun opvarmes i ovnen, hvis emballagen er mikrobølgesikker. Se afsnittet

om mikrobølgeegnet kogegej og materiale i "Råd og tips".

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

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

Mikrobølgetilberedning

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

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

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge.

Prik hul på blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern dernæst de optøede stykker.

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

Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød skal du vende det to gange i løbet af optøningen.

10.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/ madbeholderspecifikationen inden brug.

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

Kogegrej/materiale		 	  1)
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	✗	✗
Glas og keramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	✗	✗	✗
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	✗
Karton, kun papir	✓	✗	✗
Husholdningsfilm	✓	✗	✗
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	✗
Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern	✗	✗	✗
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	✗	✗	✗
Bageplade	✗	✗	✗

Kogegrej/materiale		 	  1)
Grillrist	✓	✓	✓

1) Kogegrej og materialer gælder også for funktioner: Konventionel tilberedning + MW, grill + MW. Se kapitlet "Daglig brug", Indstilling: Hjælp til tilberedning.

10.5 Effektttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning

- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

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

100 - 200 W

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

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovns loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

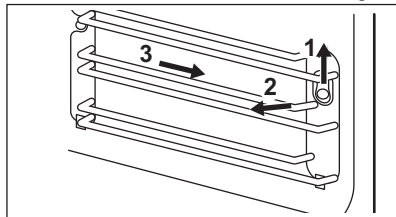
Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Udskiftning af lampen

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger – glasdækslet kan være varmt. Brug beskyttelseshandsker ved berøring af lampen.

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.



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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

12.2 Servicedata

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

13. ENERGIFORBRUG

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

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

13.2 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

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

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket ovnlys

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

WiFi

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

14. MILJØHENSYN

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

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

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. KONTROLLPANEL.....	30
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	37
8. KLOCKFUNKTIONER.....	38
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	39
10. RÅD OCH TIPS.....	40
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	44
12. FELSÖKNING.....	45
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45
14. MILJÖSKYDD.....	46

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel
- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung.
- Se till att hålrummet och luckan torkas torra efter varje användning. Ånga som bildas under användningen av produkten kondenseras på väggarna i ugnen och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.

- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

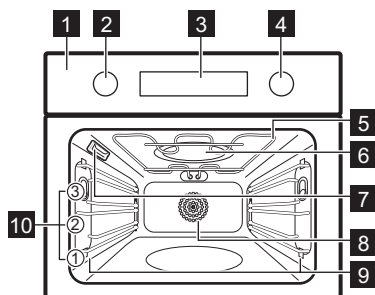
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBeskrivning

3.1 Allmän översikt



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

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

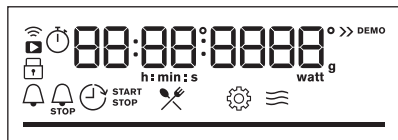
1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

4.2 Översikt av kontrollpanelen

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck för att ställa in: Snabbuppvärmning.
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
WATT	Tryck för att ställa in: Mikrovågseffekt.
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

4.3 Indikeringar på displayen



Display med huvudfunktioner.

	Produkten är låst.
	Undermeny: Tillagningshjälp.
	Undermeny: Inställningar
	Funktionen för mikrovågsugn är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.
	Tillagningstid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Upptimer är aktiverad.
	WiFi är aktiverad.
	Fjärrstyrning är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: **"00:00"** eller **"12:00"** (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.

2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja .
 4. Vrid kontrollvredet för att välja /Wi-Fi. Slå på eller av den. Se avsnittet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.
- WiFi är aktiverad som standard. Se avsnittet "Energieffektivitet", Tips om energibesparing.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboarding om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering samt se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

6. DAGLIG ANVÄNDNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Standardtillagningsfunktioner



Tillagning med varmluft

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.

Mikrovågsugnsfunktioner



Uptining

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



Återuppvärmning

Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 300–700 W



Mikrovågsugn

Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W

Mikrovågsugnens kombifunktioner



Grill + Fläkt + Mikro

Grilla större bitar av kött på en falsnivå. Tillaga gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.



Tillagning med varmluft + mikro

Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

Ytterligare tillagningsfunktioner finns tillgängliga i undermenyn: Tillagningshjälp. Se kapitlet "Daglig användning", Tillagningshjälp.

För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

6.2 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
3. Tryck på OK.

 Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

6.3 Inställning: Mikrovågsugnsfunktioner

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktionen för mikrovågsugnen.

Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.

4. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på OK.
6. Tryck på **WATT** och vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.



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

6.4 Inställning: Mikrovågsugnens kombifunktioner

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

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.

3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja den kombinerade mikrovågsfunktionen.

Displayen visar: temperatur och mikrovågseffekt.

4. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Tryck på OK.
6. Tryck på **WATT** och vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

6.5 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt ytterligare tillagningsfunktioner, rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar  .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

6.6 Inställning: Tillagningshjälp

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

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en funktion (F1 - F...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
6. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

7. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

	Tillag-ningsfunk-tion	Beskrivning
F1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
F2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
F3	Frost mat	För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
F4	Över-/under-värme + Mikro	Ugnsbaka och grilla på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.

Tillag-ningsfunk-tion	Beskrivning
F5	Grill + Mikro Grilla och bryna mat på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.

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

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1 Rostbiff, rare	1000 - 1500 g; 4–6 cm tjocka bitar	1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P2 Rostbiff, medium		
P3 Rostbiff, well done		
P4 Biff, medium	150 - 300 g per bit; 3 cm tjocka skivor	2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5 Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1500 - 2000 g	
P6 Rostbiff, rare (långsam tillagning)	1000 - 1500 g; 4–6 cm tjocka bitar	1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P7 Rostbiff, medium (långsam tillagning)		
P8 Rostbiff, well done (långsam tillagning)		

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P9 Filé, rare (långsam tillagning)		
P10 Filé, medium (långsam tillagning)	800 - 1000 g; 5–6 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11 Filé, well done (långsam tillagning)		
P12 Kalvstek (t.ex. bog)	800 - 1500 g; 5–6 cm tjocka bitar	  1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P13 Fläskstek (t.ex. hals eller bog)	1500 - 2000 g	  1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P14 Pulled pork (långsam tillagning)	1500 - 2000 g	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P15 Fläskkarré, färsk	1000 - 1500 g; 6–7 cm tjocka bitar	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P16 Revbensspjäll	2000 - 3000 g; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 2; bakplåt
P17 Lammfiol med ben	500 - 1000 g; 7–9 cm tjocka bitar	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P18 Hel kyckling	1000 - 1400 g	  1; galler med tallrik placerad i mitten av ugnsutrymmets nedre Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd upp och ner på kycklingen.
P19 Halv kyckling	500 - 800 g	  1; bakplåt
P20 Kycklingbröst	180 - 250 g per styck	 2; ugnsrätt på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P21 Kycklinglår, färska	250 - 350 g	 1; bakplåt
P22 Hel anka	1500 - 2500 g	  1; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23 Gås, bröst	350 - 500 g	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P24 Köttfärslimpa	1000 - 1500 g	 1; brödförm på galler
P25 Köttfärslimpa, Leberkåse	750 - 1000 g	 1; brödförm på galler
P26 Fisk, hel, grillad	500 - 1000 g per fisk	 1; bakplåt
P27 Fiskfilé	150 - 300 g	  2; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bakplåt
P29 Äppelkaka, täckt	1000 - 1500 g	  2; pajform på galler
P30 Äppelpaj	1000 - 1500 g	 2; pajform på galler
P31 Äppelpaj	1000 - 1200 g	  1; pajform på galler
P32 Brownies	1000 g av deg	  2; ugnsrätt på galler
P33 Chokladmuffins	10 till 20 bitar	  2; bakplåt
P34 Sockerkaka	1000 g av deg	 1; brödförm på galler
P35 Bakad potatis	1000 g färsk potatis	  2; bakplåt
P36 Klyftor	750 - 1000 g rå potatis	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P37 Grillade grönsaker	1000 - 1500 g	 1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P38 Kroketter (frysta)	500 - 750 g	  2; bakplåt
P39 Pommes frites (frysta)	750 g	  2; bakplåt
P40 Lasagne med torra lasagneplattor	1000 - 1500 g	  1; ugnsrätt på galler
P41 Potatisgratång (rå potatis)	1000 - 1500 g	  1; ugnsrätt på galler
P42 Färsk pizza, med tunn botten	-	  1; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P43 Färsk pizza, med tjock botten	-	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P44 Quiche	-	  1; springform på galler
P45 Baguette/ciabatta/ljust bröd	600 - 800 g färsk deg	  2; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P46 Fullkorn / råg / mörkt grovt bröd	1000 g färsk deg	  1; bakplåt klädd med bakplåtspapper

6.7 Ändra: Inställningar

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
- Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
- Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av

	Inställning	Värde
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Upptimer	På/Av
06	Belysning	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av
08	WiFi	På/Av
09	Automatisk fjärrstyrning	På/Av
10	Glöm nätverk	Ja/Nej
11	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
12	Programversion	Kontrollera
13	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

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

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

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

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

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

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

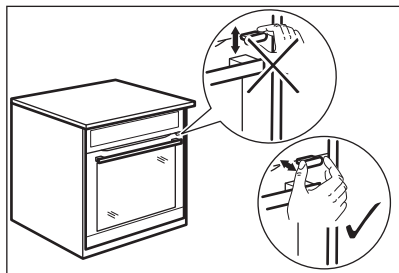
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.

7.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

7.4 Mekaniskt lucklås

Den nya maskinens lucklås är olåst.



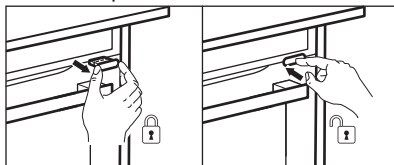
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger luckan.

7.5 Användning av mekaniskt lucklås

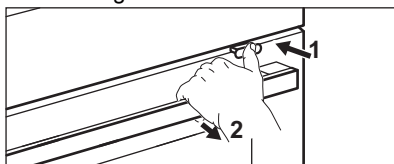
För att låsa luckan: dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

För att låsa upp luckan: tryck tillbaka lucklåset i panelen.



Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

1. Tryck på lucklåset något.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av timer-funktioner



Tidur

För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.



Tillagningstid 1)

För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.



Tidsfördörd start 2)

För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.



Upptimer

För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.

1) Den här funktionen är endast tillgänglig för: Tillagning med varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Tillagning med varmluft + mikro.

2) Den här funktionen är endast tillgänglig för: Tillagning med varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj.

8.2 Inställning: Tidur

1. Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

8.3 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.

- Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och  STOP.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
- Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.
- När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.4 Inställning: Tidsfördröjd start

- Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
- Tryck på  tills displayen visar:  och START.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
- Tryck på OK.

Displayen visar: --:--  STOP.

- Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
- Tryck på OK.
Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

- När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer vredet på avstängt läge.

8.5 Inställning: Upptimer

- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
- Vrid på kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.
- Tryck på OK.
- Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
- Tryck på OK.

8.6 Inställning: Klockslag

- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
- Vrid på kontrollvredet för att välja  / Klockslag. Se kapitlet "Daglig användning", meny: Inställningar.
- Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
- Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

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

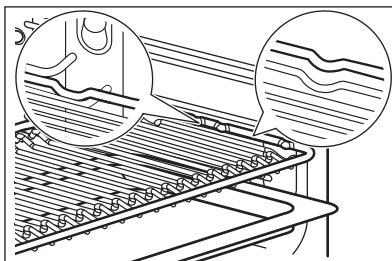


Använd endast lämpliga kokkärn och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärn och material för mikrovågsugn.

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna

förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärn glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



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

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

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

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

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

10.2 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

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

					
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	150	18 - 28
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	150	18 - 28
Sockerkaka utan fett 1)	Över-/undervärme	Galler	1	170	25 - 35
Sockerkaka utan fett 1)	Tillagning med varmluft	Galler	1	170	28 - 38
Mördegskakor 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	140	28 - 38
Mördegskakor 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	140	25 - 35
Äppelpaj 4)	Över-/undervärme	Galler	1	170	65 - 75
Äppelpaj 4)	Tillagning med varmluft	Galler	1	170	57 - 67

					
Rostat bröd 1) 5)	Grill	Galler	2	230	7 - 12

- 1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.
- 2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 3) Bakplåten måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.
- 4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.
- 5) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner

Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

Använd gallret. Den måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

					
Sockerkaka 1)	Mikrovågsugn	500	-	1	8 - 10
Köttfärslimpa 1) 2)	Mikrovågsugn	300	-	1	30 - 35
Ugnsomelett 3)	Mikrovågsugn	400	-	1	18 - 23
Uppiting av köttfärs (500 g) 4)	Mikrovågsugn	200	-	1	7 - 8
Mjuk kaka 3)	Över-/undervärme + Mikro	200	170	1	22 - 27
Potatisgratäng 5)	Grill + Fläkt + Mikro	200	180	1	35 - 40
Kyckling (1100 g) 6)	Grill + Fläkt + Mikro	200	200	1	30
	Varmluftsgrillning	-			18 - 23

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

Fler recept

						
Maränger 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Maränger 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2)	3	-	200	11 - 13

						
Scones 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2)	3	-	190	10 - 12
Kyckling 4)	Varmluftsgrillning	Bakplåt 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrovågsugn	Platt keramisk platta	botten	700	-	3 - 4
Måltider på tallrik, kylda (1 portion) 6)7)	Mikrovågsugn	Galler 8)	1	500	-	7 - 9
Vätskor i nappflaskor 9)	Mikrovågsugn	-	botten	1000	-	0.5
Lasagne, fryst (400 g) 10)	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, fryst (600 g) 10)	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	190	48 - 53
Fryst pizza 10)	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	210	12 - 16
Grillade grönsaker, blandade	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	300	180	20 - 25
Fläskstek	Tillagning med varmluft + mikro	Galler 8)	1	300	165	65 - 70
Fyllda svampar	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne med torra lasagneplattor	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	165	30 - 35

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Använd bakplåtspapper.

4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.

5) Påsen ska tas ut ur ugnen när kärnorna slutar poppa.

6) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn

7) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

8) Gallret måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

9) Placera flaskan i mitten av hålrummet utan att använda några tillbehör.

10) Vänd inte maten under tillagningen.

10.3 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

Vänd eller rör om maten efter halva tillagningstiden för ett bättre resultat.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Lägg skeden i koppen eller glaset när du värmer upp vätskor för att förbättra värmefördelningen och undvika överkokning. Skeden får inte vidröra någon del av ugnens insida då detta kan orsaka gnistor.

Lägg in maten utan förpackning i produkten. Förpackade färdigrätter kan endast placeras i produkten om förpackningen är mikrovågssäker. Se kapitlet "Råd och tips", avsnittet Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Täck inte över maten när du använder kombifunktioner för mikrovågsugnen. Se kapitlet "Daglig användning".

Använd inte mikrovågsfunktioner eller kombifunktioner för mikrovågsugnen när det inte finns någon mat inuti produkten.

Tillagning i mikrovågsugnen

Täck över maten för tillagning eller uppvärmning med mikrovågsfunktioner. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

Upptining i mikrovågsugn

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

Ta ut upptinnade delar efter hand.

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

Att vända på maten förbättrar resultatet. Vänd känsliga livsmedel som kött två gånger under upptiningen.

10.4 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera specifikationerna för kokkärl/ material/tillagningskärl före användning.

För andra, specifika mikrovågskärl som inte anges i denna tabell, följ tillverkarens instruktioner.

Kokkärl/material		 	  1)
Ugnsfast glas och porslin utan metalledar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	✗	✗
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	✗	✗	✗
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	✗
Kartong, endast papper	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	✗
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	✗	✗	✗

Kokkärl/material			
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	X	X	X
Bakplåt	X	X	X
Galler	✓	✓	✓

1) Kokkärl och material gäller även för funktioner: Över-/undervärme + Mikro, Grill + Mikro. Se kapitlet "Daglig användning", Inställning: Tillagningshjälp.

10.5 Effekttinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W

- Värma upp vätskor

600 - 700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik

- Sjuda grytträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

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

100 - 200 W

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

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

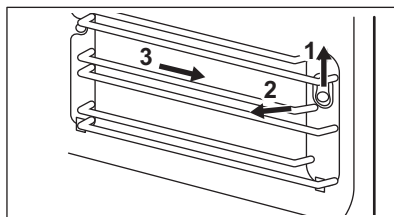
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Byte av LED-lampa



! VARNING!

Risk för brännskador, glasskyddet kan vara hett. Använd skyddshandskar vid beröring av lampan.

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

12. FELSÖKNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.2 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

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

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi (endast när du använder ugnen utan mikrovågsugnsfunktion).

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

WiFi

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



