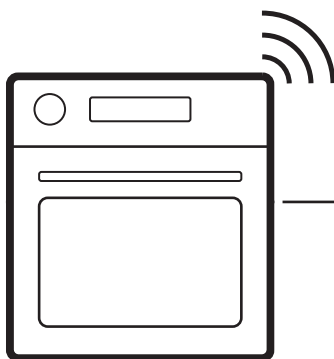




Electrolux

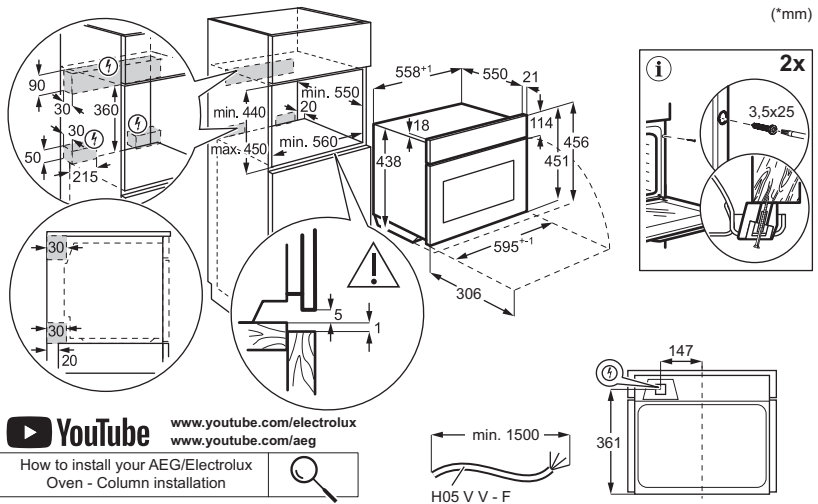
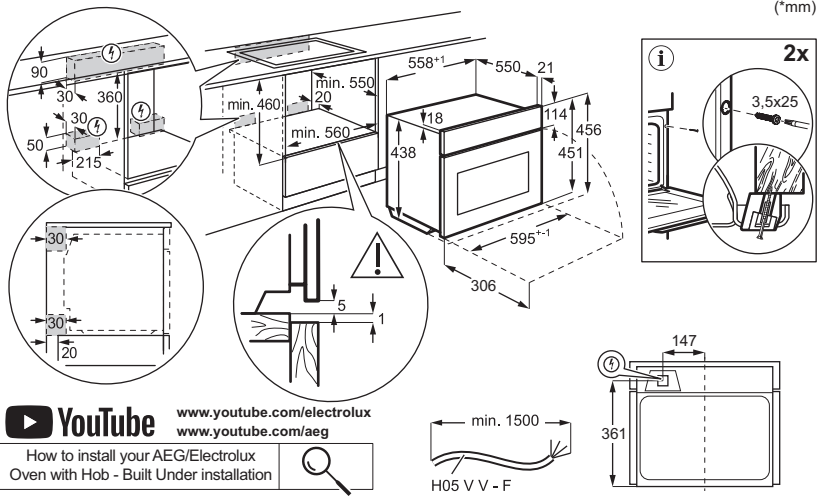


[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



COM800CB  
ECQK8B0B1  
ECQK8B0V1

## INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3	7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5	.....	16
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7	8. FEJLFINDING.....	16
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	8	9. ENERGIFORBRUG.....	16
5. DAGLIG BRUG.....	9	10. MILJØHENSYN.....	17
6. TIPS OG RÅD.....	13		

## 1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

stand 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. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

### 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.

- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- For at undgå lysbuedannel-se må mikrobølgefunktio-nen ikke aktiveres, når pro-dukten er tomt.
- Brug ikke beholdere af met-al til tilberedning af mad og drikkevarer i mikrobølge-ovn, medmindre dette er angivet af producenten.
- ADVARSEL: Hvis lågen el-ler lågens pakninger er be-skadiget, må du ikke betje-ne produktet, før det er re-pareret af en kvalificeret tekniker.
- ADVARSEL: Kun en kvalifi-ceret tekniker bør udføre service eller reparation, der indebærer afmontering af afdækninger, som beskytter mod eksponering for mikro-bølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker eller fødevarer i tæt lukkede beholdere for at forhindre eksplosion.
- Brug kun redskaber, der er egnet til mikrobølgeovn.
- Hold produktet under op-syn, når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere for at forhindre antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drik-kevarer. Tørring af fødeva-rer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemme-sko, svampe, fugtige klude

og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.

- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Rør rundt i eller ryst indholdet i sutteflasker og glas med babymad, og kontroller temperaturen før brug for at undgå forbrændinger.
- Opvarm ikke æg i skallen eller hele hårdkogte æg, da de kan eksplodere, også efter opvarmningen med mikrobølger er afsluttet.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste

del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

- Rengør produktet jævnlige, og fjern eventuelt spildt mad.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.

- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

### 2.2 EI-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømstikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømstikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe

- varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.
- Del ikke din WiFi adgangskode.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådant undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
  - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige

forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.

- Fedt- og madrester i produktet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er startet.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

## 2.5 Bortskaffelse

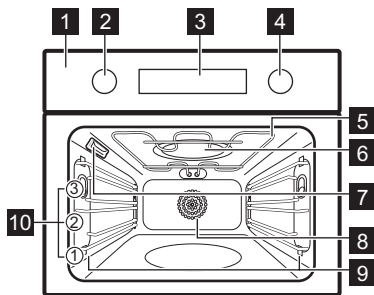
### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik








- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

### 3.2 Betjeningspanel

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

### Display kontrollamper

	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.

### Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej ovnfunktionsknappen til slukket position **0**.




## 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

### 4.1 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**.



### 4.2 Første forvarmning og rengøring

1. Forvarm det tomme produkt for at fjerne eventuel lugt. Udluft lokalet.
2. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
3. Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum:  1 t,  15 min,  15 min. Der henvises til Daglig brug.
4. Sluk for produktet, og lad det køle af.
5. Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.


### 4.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
  - En mobilenhed, der er tilsluttet 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 på knappen til ovnfunktioner for at vælge  .
4. Drej betjeningsknappen for at vælge  / WiFi. Tænd eller sluk den. Se Daglig brug, Skift: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se Energiforbrug, Tips til energibesparelse.

 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

### 4.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med åben kildekode. Electrolux anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode, hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappen NIUS).

## 5. DAGLIG BRUG

### 5.1 Ovnfunktioner

#### Standardovnfunktioner



**Varmluft:** Jævn bagning, mørhed, tørring



**Over-/undervarme:** Traditionel bagning



**Pizza:** Pizzabagning



**Turbogrill:** Stegning af kød, bruning

#### Mikrobølgefunktioner



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



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



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

#### Mikrobølge-kombifunktioner



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




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

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


Der findes yderligere ovnfunktioner under Hjælp til tilberedning. Se Daglig brug, Undermenu: Hjælp til tilberedning.

### 5.2 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.

### 5.3 Timer

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og eventuelt indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser den ønskede timerfunktion:



**Minutur:** Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.



**Tilberedningstid<sup>1)</sup>:** Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.



**Tidsudskudt start<sup>2)</sup>:** Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på **OK**.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

### 5.4 Indstilling:

#### Mikrobølgefunktioner/Mikrobølge-kombifunktioner

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

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Sæt maden i produktet.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge funktion.

Mikrobølgefunktioner: Displayet viser tid og mikrobølgeeffekt.

Mikrobølge-kombifunktioner: Displayet viser temperatur og mikrobølgeeffekt.

4. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
5. Drej betjeningsknappen for at justere tiden/temperaturen. Tryk på **OK**.
6. Tryk på **WATT**, og drej betjeningsknappen, for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på **OK**.

<sup>1)</sup> Denne funktion kan kun vælges for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + Mikrobølger.

<sup>2)</sup> Denne funktion kan kun vælges for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza.


Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

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

## 5.5 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.

## 5.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

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

1. Drej knappen til ovnfunktioner til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en funktion (F1 - F...) eller en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. 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.

<b>F1</b>	<b>Grill:</b> Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
<b>F2</b>	<b>Undervarme:</b> Bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
<b>F3</b>	<b>Frosne madvarer:</b> Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.

<b>F4</b>	<b>Over-/undervarme + Mikrobølger:</b> Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
-----------	--


<b>F5</b>	<b>Grill + Mikrobølger:</b> Grillning og bruning på samme ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.
-----------	---



### Forklaring



- |   |   |
|---|---|
|  | Vægtjustering tilgængelig.                                      |
|  | Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør. |
|  | Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.              |
|  | Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.                  |






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


























<b>P1</b>	<b>Roastbeef, rød</b>	1000 - 1500 g, 4 - 6 cm tyk
<b>P2</b>	<b>Oksesteg, rosa i midten</b>	 <b>1, bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
<b>P3</b>	<b>Oksesteg, gennemstegt</b>	 <b>2, bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.



















<b>P4</b>	<b>Steak, rosa i midten.</b>	150 - 300 g pr. stykke, 3 cm tyk
<b>P4</b>	 <b>2, bageplade</b>	Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.

<b>P5</b>	<b>Oksesteg/braiseret</b> (højreb, tyk flanksteak), 1500 - 2000 g	  <b>2, stegeret på ovnristen</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
-----------	---	--

<b>P6</b>	<b>Oksesteg, rød<sup>1)</sup></b>	1000 - 1500 g, 4 - 6 cm tyk
<b>P7</b>	<b>Oksesteg, rosa i midten<sup>1)</sup></b>	 <b>1, bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
<b>P8</b>	<b>Oksesteg, gennemstegt<sup>1)</sup></b>	 <b>2, bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.



P9	<b>Oksemørbrad, rød<sup>1)</sup></b>	800 - 1000 g, 5 - 6 cm tyk
P10	<b>Oksemørbrad, rosa i midten<sup>1)</sup></b>	 <b>2, bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	<b>Oksemørbrad, gennemstegt<sup>1)</sup></b>	
P12	<b>Kalvesteg</b> (f.eks. bov), 800 - 1500 g, 5 - 6 cm tyk	  <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13	<b>Flæskesteg</b> (f.eks. nakke eller bov), 1500 - 2000 g	  <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b>
P14	<b>Pulled pork</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>	 <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b>
P15	<b>Svinekam, fersk</b> , 1000 - 1500 g, 6 - 7 cm tyk	 <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P16	<b>Spareribs</b> , 2000 - 3000 g, anvend rå, 2 - 3 cm tynde	 <b>2, bageplade</b>
P17	<b>Lammekølle med ben</b> , 500 - 1000 g, 7 - 9 cm tyk	 <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P18	<b>Kylling, hel</b> , 1000 - 1400 g	  <b>1, ovnryst</b> med tallerken placeret midt på ovnrummets bund Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsiden nedad. Efter 30 min, vendes kyllingen.
P19	<b>Kylling, halv</b> , 500 - 800 g	  <b>1, bageplade</b>
P20	<b>Kyllingebryst</b> , 180 - 250 g pr. stykke	 <b>2, sammenkogt ret på ovnrysten</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.

P21	<b>Kyllingelår, ferske</b> , 250 - 350 g	 <b>1, bageplade</b>
P22	<b>And, hel</b> , 1500 - 2500 g	  <b>1, bageplade</b> Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	<b>Gås, bryst</b> , 350 - 500 g	 <b>1, porcelæns- eller glasfad med sammenkogt ret på ovnrysten</b>
P24	<b>Farsbrød</b> , 1000 - 1500 g	 <b>1, brødform på ovnrysten</b>
P25	<b>Farsbrød, Leberkåse</b> , 750 - 1000 g	 <b>1, brødform på ovnrysten</b>
P26	<b>Fisk, hel, grillet</b> , 500 - 1000 g pr. fisk	 <b>1, bageplade</b>
P27	<b>Fiskefilet</b> , 150 - 300 g	  <b>2, porcelæns- eller glasfad på ovnrysten</b>
P28	<b>Cheesecake</b> , 2000 - 3000 g	 <b>2, bageplade</b>
P29	<b>Æblekage, med låg</b> , 1000 - 1500 g	  <b>2, tærtetfad på ovnrysten</b>
P30	<b>Æbletærte</b> , 1000 - 1500 g	 <b>2, tærtetfad på ovnrysten</b>
P31	<b>Æbletærte</b> , 1000 - 1200 g	  <b>1, tærtetfad på ovnrysten</b>
P32	<b>Brownies</b> , 1000 g dej	  <b>2, sammenkogt ret på ovnrysten</b>
P33	<b>Muffins</b> , 10 til 20 stk.	  <b>2, bageplade</b>
P34	<b>Kage i sandkageform</b> , 1000 g dej	 <b>1, brødform på ovnrysten</b>
P35	<b>Bagte kartofler</b> , 1000 g rå kartofler	  <b>2, bageplade</b>
P36	<b>Kartoffelbåde</b> , 750 - 1000 g rå kartofler	  <b>2, bageplade med bagepapir</b>
P37	<b>Grillede blandede grøntsager</b> , 1000 - 1500 g	 <b>1, bageplade med bagepapir</b>

<b>P38</b>	<b>Kartoffelkroetter, frosne</b> (frosne), 500 - 750 g   <b>2, bageplade</b> med bagepapir
<b>P39</b>	<b>Pommes frites</b> , (frosne), 750 g   <b>2, bageplade</b> med bagepapir
<b>P40</b>	<b>Lasagne</b> med tørre pastaplader, 1000 - 1500 g   <b>1, sammenkogt ret på ovnrysten</b>
<b>P41</b>	<b>Kartoffelgratin</b> (rå kartofler), 1000 - 1500 g   <b>1, sammenkogt ret på ovnrysten</b>
<b>P42</b>	<b>Pizza, fersk, tynd bund</b>   <b>1, bageplade</b> med bagepapir
<b>P43</b>	<b>Pizza fersk, tyk bund</b>   <b>1, bageplade</b> med bagepapir
<b>P44</b>	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm tyk   <b>1, springform på ovnrysten</b>
<b>P45</b>	<b>Flutes/ciabatta/hvidt brød</b> , 600 - 800 g fersk dej   <b>2, bageplade</b> med bagepapir
<b>P46</b>	<b>Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtper</b> , 1000 g fersk dej   <b>1, bageplade</b> med bagepapir

1) Tilberedning ved lav temperatur.

## 5.7 Skift: Indstillinger

- Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .
- Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
- Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

### Undermenu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
<b>01</b> Aktuel tid	Skift
<b>02</b> Lysstyrke display	1 - 5


Indstilling	Værdi
<b>03</b> Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
<b>04</b> Signal volume	1 - 4
<b>05</b> Uptimer	Tænd / sluk
<b>06</b> Light	Tænd / sluk
<b>07</b> Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
<b>08</b> WiFi	Tænd / sluk
<b>09</b> Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
<b>10</b> Glem netværk	Ja/nej
<b>11</b> Demo mode	Aktiveringskode: 2468
<b>12</b> Softwareversion	Kontroller
<b>13</b> Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

## 5.8 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

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 på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal.  - blinker 3 gange, når låsen aktiveres.

## 5.9 Tilbehør



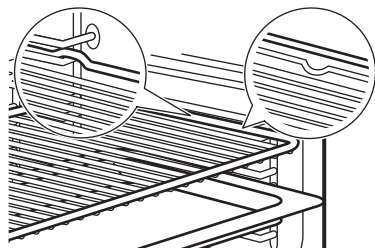
Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

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

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad.



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

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

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

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

## 6. TIPS OG RÅD





### 6.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnrubberne fra bunden af ovnen.






#### Symboler anvendt i tabellerne:












	Fødevarerstype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnrubbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

### 6.2 Information til testinstitutter

#### Bagning på én ovnrubbe

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

		°C		
Små kager i form, 20 stk./plade				
	2	150	18 - 28	1) 2)

		°C		
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fedtfattig sandkage				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Småkager af mørdej				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Æbletærte				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Toast				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Placer bagepladen med den skrånede kant mod ovnens bagvæg. Den skal berøre blæserens afskærmning.

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

3) Brug grillristen.

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

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

#### Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med EN 60705, IEC 60705.

Formkage		1	500	-	8 - 10	1) 2)
Farsbrød		1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Æggecreme		1	400	-	18 - 23	1) 4)
Optøning af hakket kød (500 g)		1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kage	<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartoffelgratin		1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kylling (1100 g)		1	200	200	30	1) 7)
			-		18 - 23	

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

## Yderligere opskrifter

Marengs		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones		3	-	200	11 - 13	1) 3)

		3	-	190	10 - 12	1) 3)
Kylling		1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn		-	700	-	3 - 4	5) 6)
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion)		1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Sutteflaske med væske		-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, frossen (400 g)		1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, frossen (600 g)	<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, frossen	<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)

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

## 6.3 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovnribbe.

Vend maden eller rør rundt i den halvvejs gennem tilberedningen.

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

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

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

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

### Tilberedning med mikrobølger

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

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

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

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

### Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern optøede stykker, efterhånden som de tør op.

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

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

## 6.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/madbeholderspecifikationen inden brug.

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

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metaldele	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden metaldele	✓	X	X
Ovnfast/frostsikkert glas og keramisk glas	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts- eller metaldele eller metalholdig glasur	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	X	X	X
Varmefast plast op til 200°C	✓	✓	X
Karton, kun papir	✓	X	X
Husholdningsfilm	✓	X	X
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	X
Stegefade i metal (f.eks. emalje, støbejern)	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	✓	✓	✓

<sup>1)</sup> Kogegrej og materialer gælder også for funktionerne: Over-/undervarme + MB, Grill + MB. Se "Daglig brug, Indstilling: Hjælp til tilberedning.

## 6.5 Effektrin

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 baby mad

- Fortsættelse af tilberedning  
100 - 200 W

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

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### 7.1 Bemærkninger om rengøring

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

### 7.2 Fjernelse af ovnribber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.

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

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tapene vende fremad.

### 7.3 Udskiftning af belysning

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

## 8. FEJLFINDING

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

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.

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

**Produktet bliver ikke varmt.**

- Lås er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.

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

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

## 9. ENERGIFORBRUG

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

Strømforgbrug i standby	0,8 W
Strømforgbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindel-


se, henvises til kapitlet Før første anvendelse.


### 9.2 Tips til energibesparelse

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale (kun ved brug af andre funktioner end mikrobølgefunktioner).
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.

- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagingerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt. Der henvises til Før første anvendelse.
- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden.
  - 12,5 t: 30-115 °C
  - 8,5 t: 120-195 °C
  - 5,5 t: 200-245 °C
  - 3 t: 250 - maks. °C

## 10. MILJØHENSYN

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

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

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	18	7. HUOLTO JA PUHDISTUS .....	31
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	20	8. VIANMÄÄRITYS.....	31
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	22	9. ENERGIATEHOKKUUS.....	32
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	23	10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA .....	32
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	24		
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	28		

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ai-noastaan ruoanlaittoon.
  - Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
  - Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa ky-seinen käyttö ei ylitä keski-määräisiä kotitalouskäytön tasoja.
  - Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
  - Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
  - Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
  - VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
  - VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpö-
- vastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
  - Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-vuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
  - Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä, jotta vältät sähkövalokaaren syntyminen.
  - Älä käytä metallisia astioita ruoan ja juomien lämmittämiseen mikroaaltouunissa, ellei valmistaja toisin ohjeista.
  - VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, älä käytä laitetta ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
  - VAROITUS: Vain pätevä henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka edellyttävät mikroaaltosäteilyltä suojaavien kansien poistamista.
  - VAROITUS: Älä lämmitä nesteitä tai ruokia suljetuissa astioissa räjähdysten estämiseksi.
  - Käytä vain mikroaaltouuneihin soveltuvia välineitä.
  - Valvo laitetta, kun lämmität ruokaa muovi- tai pahviastioissa syttymisen varalta.
  - Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintar-

- vikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
  - Juomien mikroaaltokuuminen voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
  - Sekoita tai ravista tuttipullon ja vauvanruokapurkin sisältöä ja tarkista lämpötila ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.
  - Älä lämmitä kananmunia kuorineen tai kokonaisia kovaksi keitettyjä munia, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltolämmityksen jälkeenkin.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
  - Puhdista laite säännöllisesti ja poista kaikki ruokajäämät.
  - Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
  - Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkymisen.
  - Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöökään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Installation

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.

- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.

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

## 2.2 Sähkökytkentä

### ⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

## 2.3 Valitse

### ⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkaa käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanasi muille.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.

### ⚠ VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
  - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt,

jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

### ⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.

- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtaaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja, kun mikroaaltotoiminto on käytössä.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

## 2.5 Hävittäminen

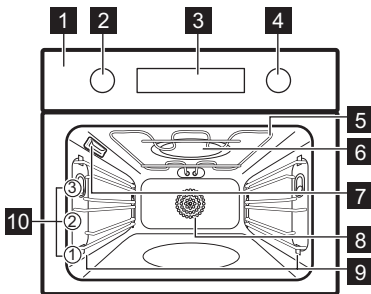
### ⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

## 3. TUOTTEEN KUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen valitsin
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi

- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

### 3.2 Käyttöpaneeli


- Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
- Paina asettaaksesi: Pikakuumennus.
- Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.

**WATT** Paina asettaaksesi: Mikroaaltoteho.

OK Vahvista valinta painamalla.

## Näytön merkkivalot

 Laite on lukittu.

 Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.


 Alavalikko: Asetukset


 Mikroaaltotoiminto on käynnistynyt.

 Hälytinajastin on aktivoitu.


 Kypsennysaika on aktivoitu.

 Ajastettu käynnistys on aktivoitu.

 Ajastin on aktivoitu.

 Wi-Fi-yhteys on aktivoitu.

 Etäohjaus on aktivoitu.

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

## Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uuni-toimintojen nappi off-asentoon 0.




## 4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### 4.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.



### 4.2 Esikuumennus ja puhdistus

1. Kuumenna tyhjä laite hajujen poistamiseksi. Tuuleta huone.
2. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytuet.
3. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan:  1 t,  15 min,  15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
4. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
5. Puhdista mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytuet paikoilleen.


### 4.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.

1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
3. Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .
4. Säätonuppia kääntämällä voit valita tämän:  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se käyttöön tai pois käytöstä. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso kohta Energiatohokkuus, Energiansäästövinikit.

 Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

Taajuus 2.4 GHz WLAN  
2400 - 2483.5 MHz

Protokolla IEEE 802.11b DSSS,  
802.11g/n OFDM

Enimmäisteho EIRP < 20 dBm (100 mW)

Wi-Fi-moduuli NIUS-50

## 4.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux ilmoittaa kiitollisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmiston ja robotiikkayhteisöjen panosta kehityshankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, käy sivustolla <http://electrolux.opensource-repository.com>(kansio NIUS).

# 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 5.1 Uunitoiminnot

### Perustason kuumennustoiminnot



**Kiertoilma:** Tasainen lopputulos, muoreus, kuivaus



**Ylä + alalämpö:** Perinteinen leivonta



**Pizza-toiminto:** Pizzan valmistaminen



**Tehogrillaus:** Lihan paistaminen, rustistus

### Mikroaaltotoiminnot



**Sulatus:** Erialaisten ruokalajien sulatus, tehoalue: 100–200 W



**Mikroaalot, uudelleen lämmitys:** Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W



**Mikroaalto:** Ruoan lämmittäminen, kypsentaminen, tehoalue: 100–1000 W

### Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot



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



**Kiertoilma + mikroaalto:** Leivonta, tehoalue: 100–400 W.

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

Avustava ruoanvalmistus -toiminnossa on käytettävissä muita uunitoimintoja. Katso Päivittäinen käyttö, Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

## 5.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.

<sup>1)</sup> Tämä toiminto on käytettävissä vain seuraavassa yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto, Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

<sup>2)</sup> Tämä toiminto on käytettävissä vain seuraavassa yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto.

2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

3. Paina OK.

Pikakuumennus – lyhennä lämmitys aikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

## 5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintoiminto:



**Hälytinajastin:** Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.



**Kypsennysaika<sup>1)</sup>:** Ajanlaskennan asettaminen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.



**Ajastettu käynnistys<sup>2)</sup>:** Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) -asentoon.

## 5.4 Asetus: Mikroaaltotoiminnot/ Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnoissa vakiouunitoiminnot yhdistyvät Boost-mikroaalto-toimintoihin kypsennysajan lyhentämiseksi ja kypsennystulosten parantamiseksi.

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.

- Laita ruoka-aineokset laitteeseen.
- Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

Mikroaaltotoiminnot: Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot: Näytöllä näkyy lämpötila ja mikroaaltoteho.


- Aloita oletusasetuksilla painamalla **OK**.
- Säädä aikaa/lämpötilaa säätönuppia kääntämällä. Paina **OK**.
- Säädä mikroaaltotehoa painamalla **WATT** ja kääntämällä säätönuppia. Paina **OK**.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun. Paina **OK**.

## 5.5 Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää muita uunitoimintoja, Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.



- Käännä uunitoimintojen säätönuppia: .

Näytössä näkyy .

- Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina: **OK**.

## 5.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on lisäuunitoimintoja ja lisäohjelmia, jotka on suunniteltu tietyille ruokalajeille. Alavalikossa Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit säätää aikaa, lämpötilaa ja saatavuuden mukaan mikroaaltotehoa kypsennyksen aikana.





- Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina **OK**.
- Valitse säätönuppia kääntämällä toiminto (F1 – F...) tai ruoka (P1 – P...). Paina **OK**.
- Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina **OK**.
- Aseta ainekset laitteeseen. Paina **OK**.
- Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

## Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus




Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

<b>F1</b>	<b>Grilli:</b> Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
<b>F2</b>	<b>Alalämpö:</b> Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.
<b>F3</b>	<b>Pakasteet:</b> Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaiset tai lohkoperunat, kevätkääryleet) paistaminen rapeiksi.
<b>F4</b>	<b>Ylä- ja alalämpö + mikroaalto:</b> Ruoan kypsentyminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–400 W.
<b>F5</b>	<b>Grilli + mikroaalto:</b> Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW Boost -toiminto, tehoalue: 100–400 W.

### Selitys












	Painon säätö saatavilla.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

<b>P1</b>	<b>Paahtopaisti, puoliraaka</b>	1000–1500 g; 4–6 cm paksu
<b>P2</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>	 1; uunipelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P3</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b>	
	<b>Pihvi, puolikypsä</b>	150–300 g / kpl; 3 cm paksu
<b>P4</b>	 2; uunipelti	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
	<b>Naudanpaisti / haudutettu</b>	(ensiluokainen kylkipaisti, paksu kylki) 1500–2000 g
<b>P5</b>	 2; paistovuoka <b>ritilällä</b>	Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.



P6	<b>Paahtopaisti, puoliraaka<sup>1)</sup></b>	1000–1500 g; 4–6 cm paksu
P7	<b>Paahtopaisti, puolikypsä<sup>1)</sup></b>	☐ 1; <b>uunipelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	<b>Paahtopaisti, kypsä<sup>1)</sup></b>	
P9	<b>Filee, puoliraaka<sup>1)</sup></b>	800–1000 g; 5–6 cm paksu
P10	<b>Filee, puolikypsä<sup>1)</sup></b>	☐ 2; <b>uunipelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11	<b>Filee, kypsä<sup>1)</sup></b>	
P12	<b>Vasikanpaisti (esim. lapa), 800–1500 g; 5–6 cm paksu</b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.	
P13	<b>Porsaanpaisti (esim. niska tai lapa), 1500–2000 g</b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä	
P14	<b>Nyhtöpossu 1500–2000 g<sup>1)</sup></b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä	
P15	<b>Porsaan kylkipaisti, tuore, 1000–1500 g 6–7 cm paksu</b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.	
P16	<b>Porsaankyljet, 2000–3000 g; käytä raakoja, 2–3 cm ohut</b> ☐ 2; <b>uunipelti</b>	
P17	<b>Lampaankoipi luulla, 500–1000 g; 7–9 cm paksu</b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.	
P18	<b>Kana, kokonainen, 1000–1400 g</b> ☐ 1; ritilä, jolle astia on asetettu aivan keskelle uunin pohjaan nähden Aseta kana suoraan paistoritilälle rinta-puoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kuluttua.	

P19	<b>Kana, puolikas, 500–800 g</b> ☐ 1; <b>uunipelti</b>	
P20	<b>Kananrinta, 180–250 g / kpl</b> ☐ 2; uunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.	
P21	<b>Kanankoivet, tuoreet, 250–350 g</b> ☐ 1; <b>uunipelti</b>	
P22	<b>Ankka, kokonainen, 1500–2500 g</b> ☐ 1; <b>uunipelti</b> Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.	
P23	<b>Hanhenrinta, 350–500 g</b> ☐ 1; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä	
P24	<b>Lihamureke, 1000–1500 g</b> ☐ 1; leipävuoka ritilällä	
P25	<b>Lihamureke (Leberkäse), 750–1000 g</b> ☐ 1; leipävuoka ritilällä	
P26	<b>Kala, kokonainen, grillattu, 500–1000 g / kala</b> ☐ 1; <b>uunipelti</b>	
P27	<b>Kalafilée, 150–300 g</b> ☐ 2; keraaminen tai lasiuunivuoka ritilällä	
P28	<b>Juustokakku, 2000–3000 g</b> ☐ 2; leivinpelti	
P29	<b>Omenakakku, kuorrutettu, 1000–1500 g</b> ☐ 2; piirakkavuoka ritilällä	
P30	<b>Omenatorrttu, 1000–1500 g</b> ☐ 2; piirakkavuoka ritilällä	
P31	<b>Omenapiirakka, 1000–1200 g</b> ☐ 1; piirakkavuoka ritilällä	
P32	<b>Browniet, 1000 g taikinaa</b> ☐ 2; uunivuoka ritilällä	
P33	<b>Muffinit, 10–20 kpl</b> ☐ 2 leivinpelti	
P34	<b>Vuokakakku, 1000 g taikinaa</b> ☐ 1; leipävuoka ritilällä	
P35	<b>Uuniperunat, 1000 g tuoreita perunoi-ta</b> ☐ 2; <b>uunipelti</b>	

<b>P36</b>	<b>Lohkoperunat</b> , 750–1000 g raakoja perunoita   <b>2</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P37</b>	<b>Grillatut sekavihannekset</b> , 1000–1500 g  <b>1</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P38</b>	<b>Krokettit, pakaste</b> , 500–750 g   <b>2</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P39</b>	<b>Ranskalaiset</b> (pakaste), 750 g   <b>2</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P40</b>	<b>Lasagne</b> kuivista lasagnelevyistä, 1000–1500 g   <b>1</b> ; uunivuoka <b>ritilällä</b>
<b>P41</b>	<b>Perunagratiini</b> (raaoista perunoista) 1000–1500 g   <b>1</b> ; uunivuoka <b>ritilällä</b>
<b>P42</b>	<b>Pizza, tuore, ohut pohja</b>   <b>1</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P43</b>	<b>Pizza, tuore, paksu pohja</b>   <b>1</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P44</b>	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm paksu   <b>1</b> ; irtopohjavuoka <b>ritilällä</b>
<b>P45</b>	<b>Patonki / ciabatta / vaalea leipä</b> , 600–800 g tuoretta taikinaa   <b>2</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla
<b>P46</b>	<b>Täysjyvä-/ruisleipä</b> , 1000 g tuoretta taikinaa   <b>1</b> ; uunipelti, joka on vuorattu leivinpaperilla

1) Matalalämpökypsen-  
nysprosessi.

## 5.7 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.

- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistaa Valikko-valikosta.

## Alavalikko: Asetukset


	Asetus	Arvo
<b>01</b>	Kellonaika	Muuta
<b>02</b>	Näytön kirkkaus	1 - 5
<b>03</b>	Painikeäänet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
<b>04</b>	Äänenvoimakkuus	1 - 4
<b>05</b>	Ajastin	Päälle/Pois
<b>06</b>	Valo	Päälle/Pois
<b>07</b>	Pikakuumennus	Päälle/Pois
<b>08</b>	Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois
<b>09</b>	Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois
<b>10</b>	Unohda verkko	Kyllä / Ei
<b>11</b>	Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
<b>12</b>	Ohjelmistoversio	Tarkista
<b>13</b>	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

## 5.8 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

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

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

 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle.

## 5.9 Tarvikkeet

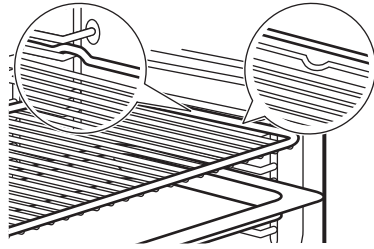


Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

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

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



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

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

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

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

## 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### 6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

**Taulukoissa käytetyt symbolit:**

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

### 6.2 Tiedoksi testauslaitoksille

#### Paistaminen yhdellä kannatintasolla

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

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

		°C		
---	---	----	---	---

### Paahtoleipä

<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
-----------	---	-----	--------	----------


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

### Mikroaaltouunitoiminnot ja mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot


Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
---	---	-------	----	---	---


### Sokerikakku

	1	500	-	8 - 10	1) 2)
---	---	-----	---	--------	-------


### Lihamureke

	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
---	---	-----	---	---------	----------

### Uunimunakas

	1	400	-	18 - 23	1) 4)
---	---	-----	---	---------	-------


### Jauhelihan sulatus (500 g)

	1	200	-	7 - 8	1) 5)
---	---	-----	---	-------	-------

### Kakku





<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
-----------	---	-----	-----	---------	-------

### Perunapaistos

	1	200	180	35 - 40	1) 6)
---	---	-----	-----	---------	-------

### Kana (1100 g)

--	--	--	--	--	--

		POWER	°C		
---	---	-------	----	---	--

	1	200	30	1) 7)	
---	---	-----	----	-------	--


		-	200	18 - 23	
---	--	---	-----	---------	--

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

### Lisää reseptejä

		POWER	°C		
---	---	-------	----	---	--

### Marengit

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	---	-----	----------	----------

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	---	-----	----------	----------

### Skonssit


	3	-	200	11 - 13	1) 3)
---	---	---	-----	---------	-------

	3	-	190	10 - 12	1) 3)
--	---	---	-----	---------	-------


### Kana

	1	-	200	65 - 75	1) 4)
---	---	---	-----	---------	-------

### Popcorn

	-	700	-	3 - 4	5) 6)
---	---	-----	---	-------	-------


### Ateriat lautasella, jäähtyneet (1 annos)

	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
---	---	-----	---	-------	----------

### Nesteet tuppipulloissa

	-	1000	-	0,5	10)
---	---	------	---	-----	-----

### Lasagne, pakaste (400 g)

	1	100	210	23 - 28	7) 11)
---	---	-----	-----	---------	--------

### Lasagne, pakaste (600 g)

--	--	--	--	--	--

F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, pakaste					
F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)

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

### 6.3 Mikroaaltouunisuosittukset

Aseta ruoka paistoritilän keskelle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Käännä tai sekoita ruoka kypsennyksen puolivälissä.

Sekoita nestemäisiä ruokia ajoittain ja ennen tarjoilua.

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

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

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

### Mikroaaltouunissa kypsentäminen

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

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

Älä keitä munia tai etanoita kuorineen, sillä ne voivat räjähtää. Lävistä paistetun kanan-

munan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

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

### Sulattaminen mikroaaltouunissa

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

Irrota sulaneet palat sulatuksen edetessä.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää jäisinä käyttämällä suurempaa mikroaaltouunin tehoa.

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




### 6.4 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määärytykset ennen käyttöä.

Noudata valmistajan ohjeita muiden kuin tässä taulukossa lueteltujen mikroaaltouunien kohdalla.

Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, jossa ei ole metalliosia	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman metallikoristeita	✓	X	X
Uunin-/pakastuksenkestävä lasi ja lasikeramiikka	✓	✓	✓
Uuninkestävät keraamiset ja saviastiat, joissa ei ole kvartssia tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Kuumuutta enintään 200 °C kestävä muovi	✓	✓	X

Keittoastia/materiaali			
Pahvi, vain paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Metalliset paistovuokat (esim. emali, valurauta)	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Leivinpelti	X	X	X
Paistoritilä	✓	✓	✓

1) Keittoastiat ja materiaalit koskevat myös toimintoja: Perinteinen ruoanvalmistus + mikroaalto, Grilli + mikroaalto. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö, Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

## 6.5 Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

800–1000 W

- Nesteiden lämmitys

600–700 W

- Riisin haudutus
- Vihannesten kypsytys
- Popcorn

400–500 W

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

300 W

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

100–200 W

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

## 7. HUOLTO JA PUHDISTUS

### 7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkkipoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

### 7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.

2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.

3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.

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

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

### 7.3 Lampun vaihtaminen

Vain huolto voi vaihtaa lampun. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

## 8. VIANMÄÄRITYS

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

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi

tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

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

**Laite ei kuumene.**

- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

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

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

## 9. ENERGIATEHOKKUUS

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

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2,0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

### 9.2 Energiansäästövinkejä


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


minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.

- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilmaa (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi. Lue lisää kohdasta Ennen ensikäyttöä.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika.
  - 12,5 t: 30–115 °C
  - 8,5 t: 120–195 °C
  - 5,5 t: 200–245 °C
  - 3 t: 250–max °C

## 10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	33	6. RÅD OG TIPS.....	43
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	35	7. STELL OG RENGJØRING.....	45
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	37	8. FEILSØKING.....	46
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	38	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46
5. DAGLIG BRUK.....	38	10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	47

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

### 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra pro-

duktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

### 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor

slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgefunksjonen når produktet er tomt for å unngå elektrisk overslag.
- Ikke bruk metallbeholdere til mat og drikke i mikrobølgeovn med mindre produsenten angir det.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakningene er ska-

det, må du ikke bruke produktet før det er reparert av en kvalifisert fagperson.

- ADVARSEL: Kun en kvalifisert fagperson kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av deksler som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker eller mat i forseglede beholdere for å forhindre eksplosjoner.
- Bruk kun redskaper som egner seg til mikrobølgeovner.
- Følg med på produktet når du varmer opp mat i plast- eller papirbeholdere for å forhindre antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikk som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær

forsiktig når du håndterer beholderen.

- Rør eller rist innholdet i tåteflasker og krukker med babymat, og sjekk temperaturen før innholdet spises for å unngå brannskader.
- Ikke varm opp egg i skallet eller hele hardkokte egg, da de kan eksplodere, selv etter at oppvarming i mikrobølgeovn er avsluttet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Rengjør produktet regelmessig og fjern eventuelle matrester.

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

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller

- nisjen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

## 2.3 Bruk

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.

- ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
- Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
- Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

## 2.4 Stell og rengjøring

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blommer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg

rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.

- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnspray.

## 2.5 Avfallshåndtering

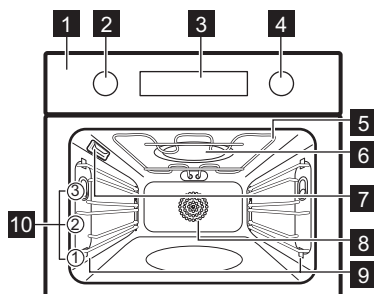
### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

## 3. PRODUKTESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lampe
- 8 Vifte
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllenivåer

### 3.2 Betjeningspanel

- Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
- Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.
- Trykk for å slå produktets lampe på og av.

**WATT** Trykk for å stille inn: Mikrobølgeeffekt.

OK Trykk for å bekrefte valget.

### Displayindikatorer

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

### For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut (bare utvalgte modeller).
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingen.

Drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjon **0** for å slå av produktet.




## 4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

### 4.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

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


### 4.2 Innledende forvarming og rengjøring


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

### 4.3 Trådløs tilkobling


For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettilkobling.
  - Mobilheten koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
  2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.

3. Drei bryteren for varmefunksjonene for å velge .

4. Drei kontrollbryteren for å velge  / WiFi. Slå den av eller på. Se Daglig bruk, Endring: Innstillinger.

WiFi er slått på som standard. Se på Energieffektivitet, Energisparingstips.

 Av sikkerhetsgrunner slår eksternt drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

### 4.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på gratis programvare med åpen kildekode. Electrolux anerkjenner bidraget fra den åpne programvaren og robotsamfunnene til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensource-repository.com> (mappe NIUS).

## 5. DAGLIG BRUK

### 5.1 Varmefunksjoner

#### Standard ovnsfunksjoner



**Varmluft:** Tilberedning, mørhet, tørking



**Over- og undervarme:** Tradisjonell steking



**Pizzafunksjon:** Lage pizza



**Gratinerer med vifte:** Steke kjøtt, bruning

## Mikrobølgeovnfunksjoner



**Tining:** Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–200 W



**Gjenoppvarming:** Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 300–700 W



**Mikrobølge:** Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

## Mikrobølgeovnens kombifunksjoner



**Grill + varmluft + mikrobølge:** Steking av store stykker og lage gratenger, effektområde: 100–400 W.




**Varmluft + mikrobølge:** Baking, effektområde: 100–400 W.

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


Det er ytterligere ovnsfunksjoner tilgjengelig under Assistert matlaging. Se Daglig bruk, undermeny: Assistert matlaging.


## 5.2 Innstilling: Varmefunksjoner

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

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


## 5.3 Timer

1. Vri på bryterne for å velge varmfunksjon og angi temperatur ved behov.
2. Trykk på  til displayet viser ønsket timerfunksjon:

 **Varselur:** For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.



**Tilberedningstid<sup>1)</sup>:** For å stille inn nedtelling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stanser.

 **Utsatt start<sup>2)</sup>:** For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.

<sup>1)</sup> Denne funksjonen er bare tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Varmluft + mikrobølge.

<sup>2)</sup> Denne funksjonen er bare tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon.

4. Trykk på **OK**.

5. Når tiden er ute, trykk på **OK** og vri bryterne til av-posisjon, om nødvendig.

## 5.4 Innstilling:

### Mikrobølgeovnfunksjoner/ Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

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

1. Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
2. Sett maten inn i produktet.
3. Vri knappen for varmfunksjonene for å velge funksjonen:

Mikrobølgeovnfunksjoner: Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

Mikrobølgeovnens kombifunksjoner: Displayet viser temperatur/mikrobølgeeffekt.

4. Trykk på **OK** for å starte med standardinnstillingene.
5. Drei på kontrollknotten for å justere varighet/temperatur. Trykk på **OK**.
6. Trykk på **WATT** og drei på kontrollknotten for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.


Du kan justere innstillingene under tilberedning.



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

Trykk på **OK**.

## 5.5 Angi: Meny

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

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser  .



2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på **OK**.

## 5.6 Innstilling: Assistert matlaging



Assistert matlaging undermenyen består av et sett ekstra varmfunksjoner og programmer som er utformet for spesielle retter. Pro-

grammer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og om tilgjengelig, mikrobølgeeffekten, under tilberedning.





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

### Undermeny: Assistert matlaging

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

<b>F1</b>	<b>Grill:</b> Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
<b>F2</b>	<b>Undervarme:</b> For å bake kaker med sprø bunn og for å hermetisere.
<b>F3</b>	<b>Frossen mat:</b> For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
<b>F4</b>	<b>Over-/undervarme + mikro:</b> Baking og steking av mat på én brettplasse-ring. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100-400 W.
<b>F5</b>	<b>Grill + mikrobølge:</b> For å grille og brunne mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.

### Bildetekst

-  Vektjustering tilgjengelig.
-  Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
-  Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
-  Brett høyde. Se Produktbeskrivelse.

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

<b>P1</b>	<b>Roastbiff, rød</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm tykk
<b>P2</b>	<b>Roastbiff, medium</b>	 <b>1; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
<b>P3</b>	<b>Roastbiff, godt stekt</b>	Sett inn i produktet.
<b>Biff, medium.</b> 150 - 300 g per stykke; 3 cm tykk		
<b>P4</b>	 <b>2; stekebrett</b>	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>Oksesstek / braisert oksekjøtt</b> (høyrygg, tykk flankestek) 1500-2000 g		
<b>P5</b>	  <b>2; ovns panne på rist</b>	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>P6</b>	<b>Roastbiff, rød<sup>1)</sup></b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm tykk
<b>P7</b>	<b>Roastbiff, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>1; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
<b>P8</b>	<b>Roastbiff, godt stekt<sup>1)</sup></b>	Sett inn i produktet.
<b>P9</b>	<b>Filet, rød<sup>1)</sup></b>	800 - 1000 g; 5 - 6 cm tykk
<b>P10</b>	<b>Filet, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>2; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
<b>P11</b>	<b>Filet, godt stekt<sup>1)</sup></b>	Sett inn i produktet.
<b>Kalvekjøtt</b> (f.eks. skulder), 800-1500 g; 5-6 cm tykk		
<b>P12</b>	  <b>1; keramikk- eller glassform på rist</b>	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>Svinestek</b> (f.eks. nakke eller skulder) 1500 - 2000 g		
<b>P13</b>	  <b>1; keramikk- eller glassform på rist</b>	
<b>P14</b>	<b>Pulled pork</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>	 <b>1; keramikk- eller glassform på rist</b>
<b>Svinekam, fersk</b> , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm tykk		
<b>P15</b>	 <b>1; keramikk- eller glassform på rist</b>	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.

<b>P16</b>	<b>Spareribs</b> , 2000–3000 g; bruk rå, 2–3 cm tynn ☐ 2; <b>stekebrett</b>
<b>P17</b>	<b>Lammelår med bein</b> , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm tykk ☐ 1; keramikk- eller glassform på <b>rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>P18</b>	<b>Kylling, hel</b> 1000 - 1400 g ☐ 1; <b>rist</b> med brett plassert midt på bunnen av ovnsrommet Plasser kyllingen direkte på risten med brystsiden ned. Etter 30 min, snu kyllingen opp ned.
<b>P19</b>	<b>Kylling, halv</b> , 500 - 800 g ☐ 1; <b>stekebrett</b>
<b>P20</b>	<b>Kyllingbryst</b> , 180–250 g per stykke ☐ 2; gryte på <b>rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P21</b>	<b>Kyllinglår, ferske</b> , 250 - 350 g ☐ 1; <b>stekebrett</b>
<b>P22</b>	<b>And, hel</b> , 1500 - 2500 g ☐ 1; <b>stekebrett</b> Snu anden etter halve steketiden.
<b>P23</b>	<b>Gås, bryst</b> , 350 - 500g ☐ 1; keramikk- eller glassform på <b>rist</b>
<b>P24</b>	<b>Kjøttpudding</b> , 1000 - 1500 g ☐ 1; brødform på <b>rist</b>
<b>P25</b>	<b>Kjøttpudding, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g ☐ 1; brødform på <b>rist</b>
<b>P26</b>	<b>Fisk, hel, grillet</b> , 500–1000 g per fisk ☐ 1; <b>stekebrett</b>
<b>P27</b>	<b>Fiskefilet</b> , 150 - 300 g ☐ 2; keramikk- eller glassform på <b>rist</b>
<b>P28</b>	<b>Ostekake</b> , 2000 - 3000 g ☐ 2; <b>stekebrett</b>
<b>P29</b>	<b>Eplekake, tildekket</b> , 1000 - 1500 g ☐ 2; pai-form på <b>rist</b>
<b>P30</b>	<b>Epleterte</b> , 1000 - 1500 g ☐ 2; tertiform på <b>rist</b>



<b>P31</b>	<b>Elepai</b> , 1000 - 1200 g ☐ 1; pai-form på <b>rist</b>
<b>P32</b>	<b>Brownies</b> , 1000 g deig ☐ 2; gryte på <b>rist</b>
<b>P33</b>	<b>Muffins</b> , 10 til 20 stykker ☐ 2; <b>stekebrett</b>
<b>P34</b>	<b>Formkake</b> , 1000 g deig ☐ 1; brødform på <b>rist</b>
<b>P35</b>	<b>Bakte poteter</b> , 1000 g ferske poteter ☐ 2; <b>stekebrett</b>
<b>P36</b>	<b>Kløfter</b> , 750–1000 g rå poteter ☐ 2; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P37</b>	<b>Grillede grønnsaker</b> , 1000 - 1500 g ☐ 1; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P38</b>	<b>Kroketter</b> (frosne) 500 - 750 g ☐ 2; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P39</b>	<b>Pommes frites</b> (frosne), 750 g ☐ 2; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P40</b>	<b>Lasagne</b> med tørre pastaplater, 1000 - 1500 g ☐ 1; gryte på <b>rist</b>
<b>P41</b>	<b>Potetgrateng</b> (rå poteter) 1000 - 1500 g ☐ 1; gryte på <b>rist</b>
<b>P42</b>	<b>Pizza fersk, tynn bunn</b> ☐ 1; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P43</b>	<b>Pizza fersk, tykk bunn</b> ☐ 1; <b>stekebrett</b> kledd med bakepapir
<b>P44</b>	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm tykk ☐ 1; springform på <b>rist</b>

**P45** Baguette / ciabatta / lyst brød, 600 - 800 g fersk deig  
☞ ☞ 2; **stekebrett** kledd med bakepapir

**P46** Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød, 1000 g fersk deig  
☞ ☞ 1; **stekebrett** kledd med bakepapir

1) Steking ved lav temperatur.

## 5.7 Endring: Innstillinger

1. Vri bryteren for varmefunksjoner til .
2. Vri på kontrollbryteren for å velge .  
Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien.  
Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

## Undermeny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
04 Summervolum	1 - 4
05 Tidteller	På / Av
06 Lys	På / Av
07 Hurtigoppvarming	På / Av
08 WiFi	På / Av
09 Automatisk fjernkontroll	På / Av
10 Glem nettverk	Ja / Nei
11 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
12 Programvareversjon	Kontroller
13 Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei


## 5.8 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

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

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

☺ OK - trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert.

## 5.9 Tilbehør

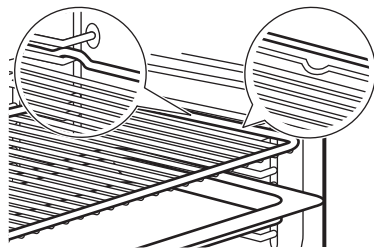


Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

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

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at beina peker nedover.



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

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

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

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

## 6. RÅD OG TIPS

### 6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.












#### Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Mikroeffekt (W)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

### 6.2 Informasjon for testinstitutter



#### Baking på ett nivå

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

					
Småkaker, 20 stk. per stekebrett					
	2	150	18 - 28	1) 2)	
	2	150	18 - 28	1) 2)	
Fettfritt formkake					
	1	170	25 - 35	3) 2)	
	1	170	28 - 38	3) 2)	
Mørdeigkjeks					
	2	140	28 - 38	1) 2)	
	2	140	25 - 35	1) 2)	

					
--	---	---	---	---	---

#### Eplepai

	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

#### Ristet brød

<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
-----------	---	-----	--------	----------


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

#### Mikrobølge- og mikrobølge-kombifunksjoner


Tester i henhold til EN 60705, IEC 60705.

						
--	---	---	---	---	---	--


#### Formkake

	1	500	-	8 - 10	1) 2)
---	---	-----	---	--------	-------

#### Kjøttpudding

	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
---	---	-----	---	---------	----------

#### Egg Royale for supper

	1	400	-	18 - 23	1) 4)
---	---	-----	---	---------	-------


#### Tining av kjøttdeig (500 g)

	1	200	-	7 - 8	1) 5)
---	---	-----	---	-------	-------

#### Myk Kake

<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
-----------	---	-----	-----	---------	-------

#### Potetgrateng

	1	200	180	35 - 40	1) 6)
---	---	-----	-----	---------	-------

#### Kylling (1100 g)

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

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

## Flere oppskrifter

|--|--|--|--|--|--|

### Marengs

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)

### Scones

	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)

### Kylling

	1	-	200	65 - 75	1) 4)
--	---	---	-----	---------	-------

### Popcorn

	-	700	-	3 - 4	5) 6)
--	---	-----	---	-------	-------

### Tallerkenmåltider, avkjølt (1 porsjon)

	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
--	---	-----	---	-------	----------

### Væsker i babyflasker

	-	1000	-	0,5	10)
--	---	------	---	-----	-----

### Frossen lasagne (400 g)

	1	100	210	23 - 28	7) 11)
--	---	-----	-----	---------	--------

### Frossen lasagne (600 g)

<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

|--|--|--|--|--|--|

### Frossen pizza

<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

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

## 6.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

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

Snu eller rør i maten halvveis i tilberedningstiden.

Rør i væskeholdige retter av og til og før servering.

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

Ikke dekk til maten når du bruker kombifunksjonene til mikrobølgeovnen. Se Daglig bruk. Ikke bruk mikrobølge- eller kombinerte mikrobølgefunksjoner hvis det ikke er mat i produktet.

### Tilberedning i mikrobølgeovn

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

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

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

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

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

### Tining i mikrobølgeovn

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

Fjern tinte biter etter hvert som de tiner.

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

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


### 6.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale/matbeholder før bruk.

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

Kokekar/materiale	
Ildfast glass og porselen uten metaldeler	✓ ✓ ✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten metalldekor	✓ ✗ ✗
Ildfast/frostsikkert glass og glaskeramikk	✓ ✓ ✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter eller metallholdig glasering	✓ ✓ ✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	✗ ✗ ✗
Varmebestandig plast opptil 200°C	✓ ✓ ✗
Papp, kun papir	✓ ✗ ✗

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

1) Kokekar og materialer gjelder også funksjonene: over- /undervarme + mikrobølge, grill + mikrobølge. Se Daglig bruk Innstilling: assistert matlaging.

### 6.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

800 - 1000 W

- Oppvarming av væsker

600 - 700 W

- Småkoke ris
- Tilberedning av grønnsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Oppvarming av måltider i enkeltportjoner
- Småkoking av gryteretter
- Optiming og oppvarming av frosne måltider

300 W

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

100 - 200 W

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

## 7. STELL OG RENGJØRING

### 7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.

- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.

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

## 7.2 Fjerning av brettstignene

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

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

Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

## 7.3 Skifte lyspære

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

# 8. FEILSØKING

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

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

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

### Produktet blir ikke varmt.

- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

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

**Displayet viser "00:00".** - Det var et strømbrudd. Angi tid på dagen.

# 9. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564, EN 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, referer til Før førstegangs bruk.

## 9.2 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar (unntatt når du bruker mikrobølgefunksjoner).


- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014 ). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig. Se Før førstegangs bruk.


- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske

avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden.

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

## 10. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	48	6. RÅD OCH TIPS.....	58
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	50	7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	61
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	52	8. FELSÖKNING.....	61
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	53	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	61
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	54	10. MILJÖSKYDD.....	62

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

ler 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 rätt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.

- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** 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 ugnsformar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när produkten är tom för att undvika ljusbågar.
- Använd inte metallbehållare för mat och dryck vid tillagning i mikrovågsugn om inte tillverkaren anger det.
- **WARNING!** Om dörren eller dörrtätningarna är skadade, får inte produkten användas förrän den har reparerats av en kvalificerad tekniker.
- **WARNING!** Endast en kvalificerad tekniker får utföra service eller reparationer som innebär att skydd mot mikrovågsenergi tas bort.
- **WARNING!** Värm inte vätskor eller livsmedel i slutna behållare för att förhindra explosioner.
- Använd endast redskap som är lämpliga för mikrovågsugnar.
- Observera produkten när du värmer mat i plast- eller pappersbehållare för att förhindra antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.

- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Rör om eller skaka innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar och kontrollera temperaturen före konsumtion för att undvika brännskador.
- Värm inte ägg med skal eller hela hårdkokta ägg eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en 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. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 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 försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

### 2.2 Elanslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.

- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationer måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till 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 under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.

- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **WARNING!**

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel spricker, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.

- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

## 2.5 Avfallshantering

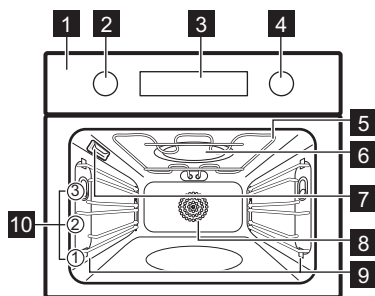
### ⚠️ WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

## 3. PRODUKT BESKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt







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

### 3.2 Kontrollpanel

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck för att ställa in: Snabb uppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
<b>WATT</b>	Tryck för att ställa in: Mikrovågseffekt.
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

### Indikeringar på displayen

	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.

### För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

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




## 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### 4.1 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.


### 4.2 Initial förvärmning och rengöring


1. Förvärm den tomma produkten för att ta bort eventuell lukt. Ventilera rummet.
2. Ta bort alla tillbehör och ugnstegarna.
3. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider:  1 t,  15 min,  15 min. Se Daglig användning
4. Stäng av produkten och låt den svalna.
5. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnstegar.

### 4.3 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 på kontrollvredet för att välja  / WiFi. Slå på eller stäng av den. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

WiFi är aktiverad som standard. Se Energieffektivitet, Energibesparande tips.

 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

### 4.4 Programvarulicenser

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

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

### 5.1 Tillagningsfunktioner

#### Standardtillagningsfunktioner



**Tillagning med varmluft:** Jämn bakning, mörhet, torkning



**Över-/undervärme:** Traditionell bakning



**Pizza/Paj:** Pizza



**Varmluftsgrillning:** Steka och bryna kött

#### Mikrovågsugnsfunktioner



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



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



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

#### Mikrovågsugnens kombifunktioner



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



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

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

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

### 5.2 Inställning: 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 till-

gängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

### 5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på tills displayen visar önskad timerfunktion:



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



**Tillagningstid<sup>1)</sup>.** Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.



**Tidsfördröjd start<sup>2)</sup>.** För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.
5. När tiden är slut trycker du på OK och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

### 5.4 Inställning: Mikrovågsugnsfunktioner/ Mikrovågsugnens kombifunktioner

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

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Placera maten i produkten.
3. Välj tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.

Mikrovågsugnsfunktioner: Displayen visar tillagningstid och mikrovågseffekt.

Mikrovågsugnens kombifunktioner. Displayen visar temperatur och mikrovågseffekt.

4. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera varaktighet/temperatur. Tryck på OK.

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

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


- 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**.

### 5.5 Gå in på: Meny

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



- Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar  .

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

### 5.6 Inställning: Tillagningshjälp

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

- Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
- Vrid på kontrollvredet för att välja . Tryck på **OK**.
- Vrid på kontrollvredet för att välja en funktion (F1 – F...) eller en maträtt (P1 – P...). Tryck på **OK**.
- Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på **OK**.
- Placera maten inuti produkten. Tryck på **OK**.
- 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.

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>F1</b> | <b>Grill:</b> För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning. |
|-----------|---|





- |           |   |
|-----------|---|
| <b>F2</b> | <b>Undervärme:</b> För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel. |
|-----------|---|

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>F3</b> | <b>Fryst mat:</b> För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatislyftor eller värullar. |
|-----------|--|

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>F4</b> | <b>Över-/undervärme + Mikro:</b> Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100–400 W. |
|-----------|--|

- |           |  |
|-----------|--|
| <b>F5</b> | <b>Grill + Mikro:</b> Grilla och bryna mat på en hyllnivå. 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 Produktbeskrivning   |

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

- |           |  |  |
|-----------|--|--|
| <b>P1</b> | <b>Rostbiff, rare</b>  | 1000 – 1500 g, 4 – 6 cm tjock  |
| <b>P2</b> | <b>Rostbiff, medium</b>  |  <b>1</b> , bakplåt   |
| <b>P3</b> | <b>Rostbiff, well done</b>   | Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                       |
| <b>P4</b> | <b>Biff, medium.</b>   | 150 – 300 g per bit, 3 cm tjocka   |
| <b>P4</b> |  <b>2</b> , bakplåt   | Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                       |
| <b>P5</b> |   <b>2</b> , stekfat på galler | Nötstek/bräserad (entrecote, fransyska), 1500 – 2000 g   |
| <b>P5</b> |  | Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.                      |
| <b>P6</b> | <b>Rostbiff, rare<sup>1)</sup></b>   | 1000 – 1500 g, 4 – 6 cm tjock  |
| <b>P7</b> | <b>Rostbiff, medium<sup>1)</sup></b>   |  <b>1</b> , bakplåt |
| <b>P8</b> | <b>Rostbiff, well done<sup>1)</sup></b>  | Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                       |



P9	<b>Filé, rare<sup>1)</sup></b>	800 – 1000 g, 5 – 6 cm tjock
P10	<b>Filé, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>2, bakplåt</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	<b>Filé, well-done<sup>1)</sup></b>	
P12	<b>Kalkvöttstek</b> (t.ex. bog), 800 – 1500 g, 5 – 6 cm tjock   <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	
P13	<b>Fläskstek</b> (t.ex. hals eller bog), 1500 – 2000 g   <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b>	
P14	<b>Pulled pork</b> , 1500 – 2000 g <sup>1)</sup>  <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b>	
P15	<b>Fläskkarré, färsk</b> , 1000 – 1500 g, 6 – 7 cm tjock  <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	
P16	<b>Revbensspjäll</b> , 2000 – 3000 g, använd råa, 2 – 3 cm tunna  <b>2, bakplåt</b>	
P17	<b>Lammfiol med ben</b> , 500 – 1000 g, 7 – 9 cm tjock  <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	
P18	<b>Kyckling, hel</b> , 1000 – 1400 g   <b>1, galler</b> med tallrik placerad direkt i mitten av ugnsutrymmet Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd upp och ner på kycklingen.	
P19	<b>Kyckling, halv</b> , 500 – 800 g   <b>1, bakplåt</b>	
P20	<b>Kycklingbröst</b> , 180 – 250 g per styck  <b>2, grytform på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	
P21	<b>Kycklinglår, färska</b> , 250 – 350 g  <b>1, bakplåt</b>	

P22	<b>Anka, hel</b> , 1500 – 2500 g   <b>1, bakplåt</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	<b>Gås, bröst</b> , 350 – 500 g  <b>1, keramik- eller glasgryta på galler</b>
P24	<b>Köttfärslimpa</b> , 1000 – 1500 g  <b>1, brödform på galler</b>
P25	<b>Köttfärslimpa, Leberkäse</b> , 750 – 1000 g  <b>1, brödform på galler</b>
P26	<b>Fisk, hel, grillad</b> , 500 – 1000 g per fisk  <b>1, bakplåt</b>
P27	<b>Fiskfilé</b> , 150 – 300 g   <b>2, keramik- eller glasgryta på galler</b>
P28	<b>Cheesecake</b> , 2000 – 3000 g  <b>2, bakplåt</b>
P29	<b>Äppelkaka, täckt</b> , 1000 – 1500 g   <b>2, pajform på galler</b>
P30	<b>Äppeltarte</b> , 1000 – 1500 g  <b>2, tårtform på galler</b>
P31	<b>Äppelpaj</b> , 1000 – 1200 g   <b>1, pajform på galler</b>
P32	<b>Brownies</b> , 1000 g deg   <b>2, grytform på galler</b>
P33	<b>Muffins</b> , 10 till 20 stycken   <b>2, bakplåt</b>
P34	<b>Sockerkaka</b> , 1000 g deg  <b>1 brödform på galler</b>
P35	<b>Bakad potatis</b> , 1000 g färska potatisar   <b>2, bakplåt</b>
P36	<b>Klyftor</b> , 750 – 1000 g rå potatis   <b>2, bakplåt täckt med bakplåtsspapper</b>
P37	<b>Grillade grönsaker</b> , 1000 – 1500 g  <b>1, bakplåt täckt med bakplåtsspapper</b>
P38	<b>Kroketter</b> (frysta), 500 – 750 g   <b>2, bakplåt täckt med bakplåtsspapper</b>

<b>P39</b>	  <b>2, bakplåt täckt med bakplåt-spapper</b>	<b>Pommes frites</b> (frysta), 750 g
<b>P40</b>	  <b>1, grytform på galler</b>	<b>Lasagne</b> med torra pastaplattor, 1000 – 1500 g
<b>P41</b>	  <b>1, grytform på galler</b>	<b>Potatisgratäng</b> (rå potatis), 1000 – 1500 g
<b>P42</b>	  <b>1, bakplåt täckt med bakplåt-spapper</b>	<b>Färsk pizza, tunn botten</b>
<b>P43</b>	  <b>1, bakplåt täckt med bakplåt-spapper</b>	<b>Färsk pizza, tjock botten</b>
<b>P44</b>	  <b>1, springform på galler</b>	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm tjock
<b>P45</b>	  <b>2, bakplåt täckt med bakplåt-spapper</b>	<b>Baguette/Ciabatta/Vitt bröd</b> , 600 – 800 g färsk deg
<b>P46</b>	  <b>1, bakplåt täckt med bakplåt-spapper</b>	<b>Fullkornsbröd/Rågbröd/Mörkt bröd</b> , 1000 g färsk deg

1) Lågtemperaturlagning.

## 5.7 Ändra: Inställningar

1. Vrid 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
<b>01</b> Klockslag	Ändra
<b>02</b> Ljusstyrka för display	1 - 5


Inställning	Värde
<b>03</b> Knappljud	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
<b>04</b> Ljudsignal volym	1 - 4
<b>05</b> Upptimer	På/Av
<b>06</b> Lätt	På/Av
<b>07</b> Snabbuppvärmning	På/Av
<b>08</b> WiFi	På/Av
<b>09</b> Automatisk fjärrstyrning	På/Av
<b>10</b> Glöm nätverk	Ja/Nej
<b>11</b> Demoläge	Aktiveringskod: 2468
<b>12</b> Programversion	Kontrollera
<b>13</b> Återställ alla inställningar	Ja/Nej

## 5.8 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 – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras.

## 5.9 Tillbehör

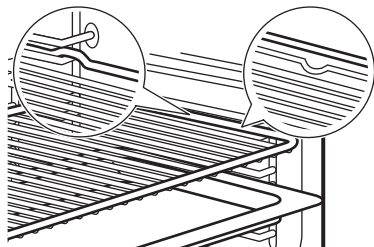


Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

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

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Kanten runt hyllan hindrar att kokkäril 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 gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

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

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

## 6. RÅD OCH TIPS

### 6.1 Tillagningsrekommendationer

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

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

#### Symbolerna som används i tabellerna:

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

### 6.2 Information för testinstitut

#### Bakning på en ugnsnivå

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

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt				
	2	150	18 - 28	1) 2)

		°C		
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fettfria kex				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mördegskakor, kex				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Äppelpaj				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Rostat bröd				
F1	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Använd bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida. Den måste vidröra fläkstens kåpa.

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

3) Använd gallret.

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.

			°C			
--	--	--	----	--	--	--

### Sockerkaka

	1	500	-	8 - 10	1) 2)
--	---	-----	---	--------	-------

### Köttfärslimpa

	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
--	---	-----	---	---------	----------

### Ugnsomelett

	1	400	-	18 - 23	1) 4)
--	---	-----	---	---------	-------

### Uptining av köttfärs (500 g)

	1	200	-	7 - 8	1) 5)
--	---	-----	---	-------	-------

### Mjuk kaka

<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
-----------	---	-----	-----	---------	-------

### Potatisgratäng

	1	200	180	35 - 40	1) 6)
--	---	-----	-----	---------	-------

### Kyckling (1100 g)

		200		30	
--	--	-----	--	----	--

	1		200		1) 7)
--	---	--	-----	--	-------

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

## Fler recept

			°C			
--	--	--	----	--	--	--

### Maränger

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
--	---	---	-----	----------	----------

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
--	---	---	-----	----------	----------

### Scones

			°C		
--	--	--	----	--	--

	3	-	200	11 - 13	1) 3)
--	---	---	-----	---------	-------

	3	-	190	10 - 12	1) 3)
--	---	---	-----	---------	-------

### Kyckling

	1	-	200	65 - 75	1) 4)
--	---	---	-----	---------	-------

### Popcorn

	-	700	-	3 - 4	5) 6)
--	---	-----	---	-------	-------

### Måltider på tallrik, kyllda (1 portion)

	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
--	---	-----	---	-------	----------

### Vätskor i nappflaskor

	-	1000	-	0,5	10)
--	---	------	---	-----	-----

### Lasagne, fryst (400 g)

	1	100	210	23 - 28	7) 11)
--	---	-----	-----	---------	--------

### Lasagne, fryst (600 g)

<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

### Fryst pizza

<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

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

## 6.3 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

Vänd eller rör om maten halvvägs genom tillagningen.

Rör om flytande rätter då och då samt före servering.

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

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

Använd inte mikrovågsugn eller kombinerad mikrovågsugn utan mat inuti produkten.

### Tillagning i mikrovågsugnen

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

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Låt maten stå i några minuter efter tillagningen för jämn värmefördelning.

### Uptining 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 kan rinna av

Ta bort upptinnade bitar allt eftersom de tinar.

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

Vändning förbättrar resultaten. Vänd känsliga livsmedel som kött två gånger under upptinningen.

## 6.4 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



Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar	✓	✓	✓
Glas och porslin som inte tål ugn, utan metalldekorationer	✓	✗	✗
Ugnsfast/fryståligt glas och glaske-ramik	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts- eller metallkomponenter eller metallhaltig glasyr	✓	✓	✓
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, gju-tjärn)	✗	✗	✗
Bakformar, svartlack eller silikon-belagd	✗	✗	✗
Bakplåt	✗	✗	✗
Galler	✓	✓	✓

1) Köksredskap och material gäller även för funktionerna: Över-/undervärme + mikro, Grill + mikro. Se "Daglig användning, Inställningar: Tillagningshjälp.

## 6.5 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 grytätter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

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

100–200 W

- Upptining av bröd, frukt och kakor, bakverk, ost, smör, kött och fisk

- Smälta choklad och smör

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### 7.1 Anvisning för rengöring

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

### 7.2 Ta bort ugnsstegarna

1. Se till att ugnen är kall.

2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.
4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

### 7.3 Byte av LED-lampa

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

## 8. FELSÖKNING

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

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.

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

### Ugnen värms inte upp.

- Knapplås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

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

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

## 9. ENERGIEFFEKTIVITET

### 9.1 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.


Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.


### 9.2 Energibesparande tips

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

- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi. Se Före första användning
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden.
  - 12,5 t: 30–115 °C
  - 8,5 t: 120–195 °C
  - 5,5 t: 200–245 °C
  - 3 t: 250 – max. °C

## 10. MILJÖSKYDD

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

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

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

