

GRUNDIG

Indbygningsovn
Brugervejledning
Sisäänrakennettu uuni
Käyttöopas



GEKW19400DX

385441451_3/ DA/ FI/ R.AC/ 08/08/23 08:12
7757787656

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følge med.
- Vores firma kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

1.1 Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Den må ikke bruges til andre formål som rumopvarmning.
- Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
- Dette produkt må ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de

er overvåget eller uddannet i den sikre brug og farerne ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, uden at nogen holder opsyn med dem.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på, eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.
- **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er risiko for personskade og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke lægge nogen tung genstand på døren, eller lade børn sidde på den. Det kan få ovnen til at tippe over eller ødelægge dørhængslerne

- For børns sikkerhed, skal du afklippe strømstikket og gøre apparatet ubrugeligt, før du bortskaffer produktet.



1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til et jordforbindelse, der er beskyttet af en sikring, der passer til de aktuelle værdier på typemærket. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller elforbindelsen til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke kan blive påvirket af komfurets flamme). Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Produktet må ikke sættes i stikkontakten under installation, reparation og transport.
- Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.

- Hvis dit produkt ikke har et strømkabel, så brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Ovnens bageste overflade bliver varm, når den er i brug. Strømkabler må ikke røre den bageste overflade, tilslutninger kan blive beskadiget.
 - Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Ellers kan kabelisoleringen smelte og forårsage brand som følge af komfurets kortslutning.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
 - Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
 - **ADVARSEL:** Før udskiftning af ovnlampen, så vær sikker på at afbryde produktet fra lysnettet for at undgå risiko for elektrisk stød. Afbryd produktet eller sluk for sikringen på hovedafbryderen.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs er gået ud af soklen, er itu, snavset, fedtet eller med risiko for vandkontakt (for eksempel vand, der kan løbe ned fra køkkenbordet).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Afbryd aldrig apparatet ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at holde fast i stikket.
 - Sørg for, at produktstikket er sat ordentligt i stikkontakten for at undgå lysbuer.

1.4 Mikroovnssikkerhed

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom
 - personalekøkken, butiksområder, kontorer og andre arbejdsmiljøer,
 - landbrugsejendomme,
 - af kunder på moteller og i andre boligmiljøer,
 - bed and breakfast-miljøer,
- Tillad kun børn at bruge ovnen uden overvågning, når der er givet passende instruktionen,

så barnet er i stand til at bruge mikroovnen på en sikker måde, og forstår farerne for forkert brug.

- Når apparatet bruges i kombinationstilstand, må børn kun bruge ovnen under voksen overvågning på grund af den temperatur, der opstår.
- De udsatte dele af produktet vil blive varmt imens og efter at produktet er i brug.
- Kontroller ovnen for skader, så som skæv eller bøjet dørforsegling og forseglingsoverflade, ødelagte eller løse dørhængsler og beslag og tænder inde i hulrummet eller på døren. Hvis der er nogen skader, så brug ikke ovnen og kontakt et autoriseret værksted.
- Hvis døren eller dørforseglingen er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er repareret af en kompetent person.
- Sørg for at døren er lukket korrekt, inden du bruger din ovn. En sikkerhedsmekanisme i døren forhindrer dit apparat i at virke, når døren er åben, og standser tilberedningen, hvis du åbner døren. Du må ikke ændre dørlåsningssystemet eller prøve at omgå dette system. Hvis dørlåsningssystemet omgås, opstår der risiko for

udsættelse for mikrobølger, hvis apparatet bruges med åben dør.

- Placer ikke noget objekt mellem ovnens forside og døren. Du må ikke bruge din ovn, hvis genstande som papirservietter eller servietter forhindrer den i at blive lukket korrekt.
 - Radiointerferens: Stil ikke ovnen mindre end 2 meter fra TV-apparater, radioer, trådløse modemer, accesspoints og antenner. Eller kan det forårsage interferens.
 - Tilbered ikke dine måltider med kogetid og mikroovnseffekten sat ekstremt højt. Overdreven tilberedning kan udtørre, brænde eller antænde dele af måltidet.
 - Brug aldrig alufolie eller aluminiumsbestik til mikroovnstilberedning.
 - Brug ikke metalobjekter tættere, end 3 meter fra ovndøren, når du tilbereder mad med mikroovnen.
 - Anbring ikke ætsende kemikalier indeholdende ætsende damp i ovnen.
- Når der er interferens, kan den mindskes eller elimineres ved at tage følgende forholdsregler:**
- Rengør ovnens dør og forseglingsoverflade.

- Drej modtagerantennen til radio og TV.
 - Flyt mikroovnen og tag hensyn til modtageren.
 - Flyt mikroovnen væk fra modtageren.
 - Sæt mikroovnen i en anden stikkontakt, så mikroovnen og modtageren er tilsluttet forskellige kredsløb.
 - Placer ovnen på afstand af andre varmeapparater og undgå at bruge den i fugtige og dampfyldte miljøer.
 - Det er farligt for andre end en kompetent person at udføre enhver service eller reparation, der involverer fjernelse af et dæksel, der giver beskyttelse mod udsættelse for mikrobølgeenergi.
 - Dette apparat er et gruppe 2 ISM-udstyr af klasse B. Gruppe 2 indeholder alt ISM (industrielt, videnskabeligt og medicinsk) udstyr, hvor radiofrekvensenergi med vilje genereres og/eller bruges i form af elektromagnetisk stråling til behandling af materiale og gnisterosionsudstyr. Klasse B-udstyr er velegnet til brug i hjemlige virksomheder og virksomheder, der er direkte tilsluttet et lavspændingsforsyningsnet, der forsyner bygninger anvendt til boliger..
 - Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller beklædning og opvarmning af opvarmningspuder, hjemmesko, svampe, fugtig klud og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
 - Din ovn er ikke designet til at tørre noget levende væsen.
 - Brug ikke ovnen, når den er tom. Dette kan ødelægge ovnen Hvis du ønsker at teste ovnen, så sæt et glas vand i. Vandet vil absorbere mikrobølgeenergien, og ovnen vil ikke lide skade.
 - Brug kun værktøj, der passer til brug i mikroovne.
 - Brug ikke keramikskåle til tilberedning i mikroovn. Fugtighed i keramik kan ekspandere og forårsage, at din skål knækker.
- For at risikere risikoen for brand i ovnen:**
- Når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse. Hvis der observeres røg, skal du slukke for apparatet eller tage stikket ud, hvis det er sikkert, og hold døren lukket for at kvæle flammer.

- Fjern trådlåg fra papir- eller plastikposer, inden du lægger posen i ovnen.
- Brug ikke ovnen til opbevaringsformål. Efterlad ikke papirvarer, madlavningsmateriale eller mad inde i ovnen, når den ikke bruges.
- Hvis du bruger materialer som papir, træ eller plastik til tilberedning i din mikroovn, så efterlad ikke ovnen uovervåget. Papir, træ og lignende materialer kan antændes, og plastmaterialer kan smelte. Brug ikke beholdere, der er lavet til varmluftovn, grill eller blandet tilberedning.
- Indholdet af sutteflasker og babymaddåser bør omrøres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden forbrug for at undgå forbrændinger.
- Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- Mikroovnsopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket pludselig kogning, derfor må man passe på, når man håndterer beholderen.
- Æg i deres skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.
- Brug ikke din ovn til at opvarme kulsyreholdige drikke eller mad opbevaret i lufttætte beholdere som dåser. Dette vil forårsage at der opbygges et tryk inden i ovnen, der kan forårsage skade eller eksplosion, når døren åbnes.
- Brug ikke din mikroovn til tilberedning eller genopvarmning af upiskede æg, uanset om de har skal eller ej. Sørg for at prikke skrællen på kartofler, æbler, kastanjer eller lignende frugter og grøntsager inden tilberedning.
- Brug ikke porcelæn indeholdende metal (sølv, guld osv.). Sørg for at du fjerner alle metallåg fra fødevarepakninger. Metalstykker i ovnen kan forårsage gnister, som kan resultere i alvorlig skade.
- Brug ikke din ovn med olie til stegning af mad, da du ikke kan justere oliens temperatur.
- Brug ikke mikroovnen til varm tilberedning af olie eller drikke med højt indhold af alkohol.
- Placer ikke ovnen, der hvor der dannes varme, fugt eller høj fugtighed, eller nær brændbare materialer.
- Brug ikke ovnens indre til opbevaringsformål.

- Hvis ovns indhold bryder i brand, eller du bemærker røg, så hold ovndøren lukket. Sluk ovnen og fjern stikket fra stikkontakten, og ellers afbryd strømmen på sikringstavlen i dit hjem.
- Læn dig ikke mod, eller sid ikke på læssedøren, når den er åben, produktet kan vælte. Dette vil beskadige ovndøren og forhindre den i at lukke ordentligt.
- Put en metalske eller glasstang i beholderen, når du opvarmer væsker. Dette vil forhindre forsinkelse af kogning af væsken, og således forhindre pludseligt overløb, når beholderen fjernes.
- Brug ikke ovnen, hvis:
 - lågen ikke er lukket korrekt,
 - dørhængslerne er beskadigede,
 - kontaktfladerne mellem døren og fronten på ovnen er beskadiget,
 - vinduet i døren er beskadiget,
 - en elektrisk bue opstår inde i ovnen, selvom der ikke er nogen metalgenstand i maden.
- Det er meget vigtigt ikke at vælge lang varighed eller ekstrem høj effekt, når man til-

bereder en lille mængde mad, for at undgå overophedning eller forbrænding af maden.

- For eksempel kan en skive brød brænde efter 3 minutter, hvis der vælges høj effekt.
- Brug ikke ovnen til stegning, da det ikke er muligt at kontrollere temperaturen på olie, der opvarmes i mikroovnen.
- Kontaktoverfladerne på døren (fronten af det indre segment og dørens inderside) skal holdes rene for at sikre korrekt brug af ovnen.

1.5 **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.

- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan være opstået under transporten.

1.6 Installationssikkerhed

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Hvis produktet er beskadiget, må du ikke installere det.
- Installer ikke produktet nær varmekilder (radiatorer, ovne osv.)
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.
- For at forhindre overophedning bør apparatet ikke installeres bagved et dekorativt dæksel.

1.7 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, så tag stikket ud eller slå sikringen fra på sikringsboksen.
- Brug ikke defekte eller beskadigede produkter. Hvis det er det, så afbryd el/gas-tilslutningerne og tilkald autoriseret service.
- Brug ikke apparatet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.

- Kravt ikke op på produktet for at nå noget eller af nogen anden grund.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande, der befinder sig i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Opbevar aldrig brændbare genstande i tilberedningsområdet.
- Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Når du bruger produktet, så hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler på håndtaget.
- Dørhængsler på produktet flytter sig, når man åbner og lukker døren og kan gå i stykker. Når du åbner og lukker døren, så hold ikke i delen med hængslerne.

1.8 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige dele bliver varme under brugen. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år må ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.

- Da der kan udledes damp, skal du holde dig væk, mens du åbner ovns dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne.
- Under brug kan produktet blive varmt. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varme dele, indersiden af ovnen og varmeelementer.
- Brug altid termohandsker, når du placerer mad i den varme ovn eller fjerner mad fra den varme ovn osv.
- Madrester, olie og lignende i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Inden madlavning skal du fjerne groft snavs.
- Fare for madforgiftning: Lad ikke maden stå i ovnen i over en time før eller efter tilberedning. Ellers kan det forårsage madforgiftning eller sygdomme.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas i ovnen. Trykket, der kan opbygges i dåsen/glasset kan forårsage at det knækker.
- Placer det fedtsikre papir i køkkentøj eller ovntilbehør (bakke, trådrist osv.) med mad og placer det i den forvarmede ovn. Fjern alle overskydende stykker pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risiko for at røre ovns varmeelementer.

1.9 Brug af tilbehør

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "**Brug af tilbehør**" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produkt døren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.

1.10 Sikkerhed ved tilberedning

- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.
- Placer ikke bageplader, bakker, tallerkener eller alufolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige bunden af ovnen.

- Luk ovndøren under brug af grill. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grillild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.

1.11 Vedligeholdelse og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skræppe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovns frontdør / (hvis det finde) ovns øverste dørglas. Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.
- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificerings-symbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette produkt er fremstillet med høj kvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk ud-

styr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

2.2 Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med hus-

holdningsaffaldet eller andet affald, kassere dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

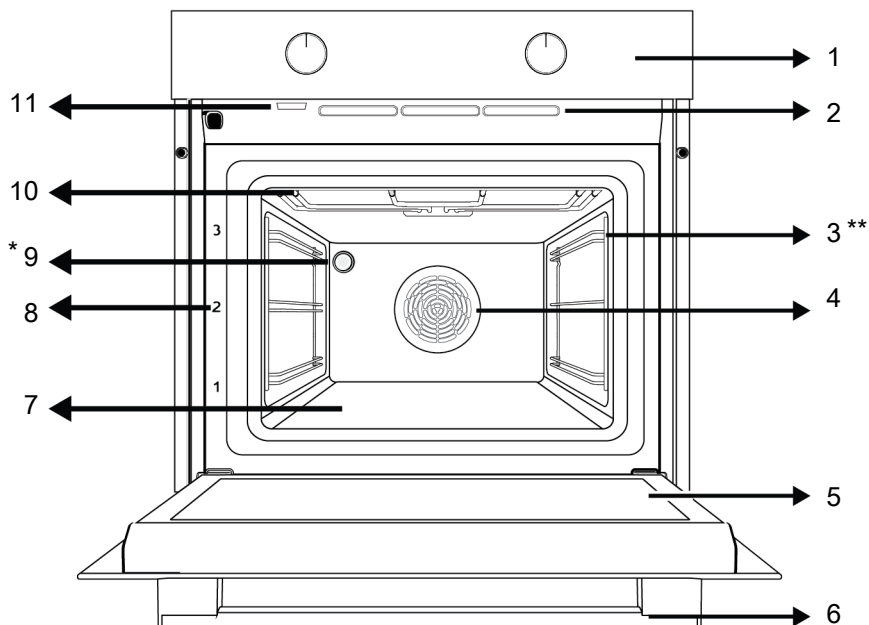
2.3 Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- I ovnen vil brug af mørke eller emaljerede beholdere overføre varmen bedre.
- Hvis det er angivet i opskriften eller brugervejledningen, så forvarm altid. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter inden afslutningen af tilberedningstiden ved lange tilberedninger. Du kan spare op til 20 % på el ved at bruge restvarme..
- Prøv at tilberede mere end en ret ad gangen i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet. Desuden vil du spare energi, hvis du tilbereder dine måltider efter hinanden, fordi ovnen ikke vil miste sin varme.
- Åben ikke ovndøren, når du bager med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indre temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning" og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

3.1 Produktintroduktion



1 Betjeningspanel

3 Trådhylder

5 Dør

7 Laveste varmer (under stålplade)

9 Lampe

11 Dampudgangshul: Damp udledes herfra under brug af mikroovn. Der kan dannes kondensvand på de omgivende overflader

2 Ventilationshuller

4 Blæsermotor (bag stålplade)

6 Håndtag

8 Hyldepositioner

10 Øverste varmelegeme

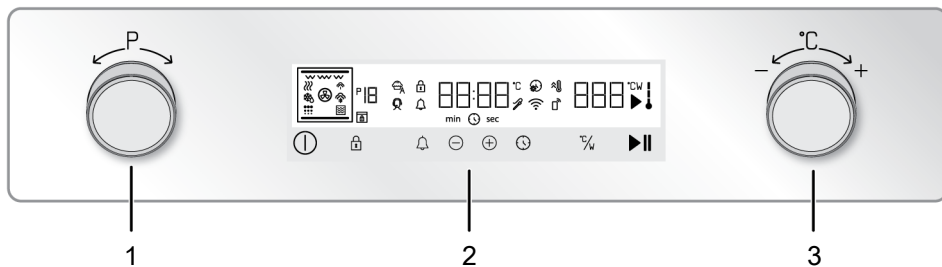
* Varierer afhængigt af produktmodellen. Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

** Varierer afhængigt af produktmodellen. Måske er dette produkt ikke udstyret med en trådhylder. På billedet er et produkt med trådhylder vist som eksempel.

3.2 Introduktion og brug af produkt-kontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

3.2.1 Betjeningspanel



1 Funktionsvalgsknap

2 Kontrolenhed

3 Temperatur-/effektvalgsknap

Hvis der findes håndtag til at styre dit produkt på nogle modeller, kan disse håndtag være lavet, så de kommer ud, når man trykker på dem (skjulte håndtag). For at foretage indstillinger med disse håndtag, skal man først skubbe til den relevante knap og trække knappen ud. Efter at have foretaget din justering, så skub den ind igen, og sæt håndtaget på plads.

3.2.2 Introduktion til ovnens styrepanel

Funktionsvalgsknap

Vælg ovnens driftsfunktioner med funktionsvalgshåndtaget. For at vælge, skal du først trykke på tasten ① og tænde ovnen. Drej derefter funktionsvalgsknappen til højre/venstre.

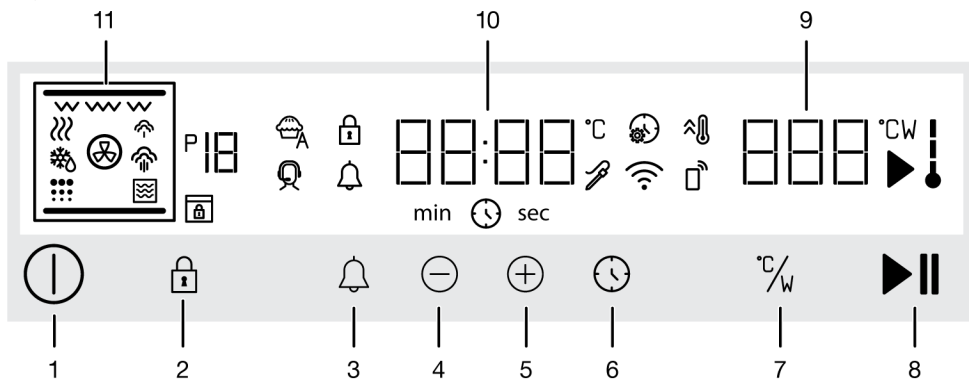
Temperatur-/effektvalgsknap

Du kan vælge den temperatur og mikroovnseffekt, du vil tilberede ved, med temperatur/effektvalgsknap. For at vælge, skal du trykke på tasten ① og tænde ovnen. Drej derefter temperaturvalgsknappen til højre/venstre.

Ovnens indre temperaturindikator

Du kan forstå ovnens indre temperatur fra det indre temperatursymbol på displayet. Når tilberedningen starter, ses symbolet på displayet, og når den indre temperatur i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert niveau i symbolet.

Kontrolenhed



Taster :

1 : Tænd/Sluk-tast

2 : Tast til tastelås


3 : Alarmtast

- 4 : Tast til formindskelse og fremskridt
 5 : Tast til forøgelse og fremskridt
 6 : Tast til tid og indstillinger
 7 : Temperatur-/effektknop
 8 : Start-/stop-tast for bagning

Indikatorområder :

- 9 : Temperaturindikatorområde
 10 : Indikatorfelt for timer/varighed
 11 : Funktionsdisplay

Skærmsymboler :


 : Symbol for bagetid

min : Minutsymbol

sec : Sekundsymbol


 : Alarmsymbol

 : Bagesymbol


 : Symbol for temperatur i ovnen

 : Symbol for hurtig opvarmning (booster)

 : Indstillingssymbol


 : Symbol for tastelås


 : Funktionsnummer


 : Optøningssymbol


 : Hold-varm-symbol

 : Mikrobølgesymbol

 : Fjern controlsymbol *

 : Wi-Fi-symbol *

 : Symbol for lav dampeffekt *

 : Symbol for høj dampeffekt *

 : Selvrensings-knappen *

 : Kødsondesymbol *

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Den er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt




3.3 Ovndriftsfunktioner








På funktionstabellen kan de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Driftsfunktioner i din ovn virker efter 3 forskellige principper, der er kun mikroovnsfunktion, kun ovnfunktion og kombineret tilstand.







Driftstilstand	Specifikationer
Mikroovn	Ved drift udelukkende i mikroovnstilstand, opvarmer ovnen direkte måltidet indeni. Du kan bruge mikrobølgeovnen til opvarmning af måltider eller drikkevarer, optøning eller madlavning. Et måltid bliver tilberedt i mikroovnstilstand, men det vil ikke blive stegt.
Ovnfunktion	Under drift udelukkende med varmeelementer, tilbereder det måltidet ved opvarmning. Du kan bruge ovnen til al slags madlavning og også til optøning. I ovnfunktionen vil måltidet både blive tilberedt og stegt.
Kombineret tilstand	I kombitilstand fungerer både ovnvarmelegemerne og mikrobølgeovnen samtidigt. Måltidet steges og tilberedes hurtigere i kombineret tilstand.

Ovnfunktioner

Funktions-symbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturområde (°C)	Beskrivelse og brug
	Top og bund-opvarmning	40-280	Maden opvarmes fra oven og fra neden på samme tid. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Bundopvarmning	40-220	Der er kun lavere opvarmning på. Det er velegnet til fødevarer, der har brug for brunning på toppen.
	Ventilatoropvarmning	40-280	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.

	Øko-ventilatoropvarmning	160-220	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 °C. Men tilberedningstiden vil blive noget længere. Når denne funktion er valgt, vises "ECO" på displayet i de første 2 sekunder. Den anbefalede temperaturværdi vises efter 2 sekunder.
	Pizza funktion	40-280	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejder. Det er velegnet til tilberedning af pizza.
	"3D" funktion	40-280	Øvre opvarmning, nedre opvarmning og ventilator-opvarmning kører. Hver side af produktet tilberedes jævnt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Lav grill	40-280	Den lille grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillring af mindre mængder.
	Fuld grill	40-280	Den store grill på ovenloftet virker. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Ventilator assisteret fuld grill	40-280	Den varme luft, der opvarmes af den store grill, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Hold varm	40-100	Det bruges til at holde maden ved en temperatur klar til service i lang tid.

Mikroovn og kombinerede tilstande

Funktions-symbol	Beskrivelse af funktion	Temperatur-område (°C)	Effektområde (W)	Beskrivelse og brug
	Mikroovn	-	100 200 300 600 800	Virker kun i mikroovn. Det kan bruges til at opvarme foropvarmede måltider og drinks og til at tilberede måltider. Måltiderne tilberedes uden stegning.
	Mikroovn + Ventilator assisteret fuld grill	40-280	100 200 300 600	Den varme luft, der opvarmes af den store grill og mikroovnen, fordeles hurtigt i ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til grillning i store mængder.
	Mikroovn + Betjening med ventilator	-	100 200 300 600	Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Det er velegnet til optøning af frossen kornet mad ved stuetemperatur langsomt og nedkøling af den tilberedte mad.
	Mikroovn + Ventilator opvarmning	40-280	100 200 300 600	Det bagerste varmelement i ovnen virker med mikroovnen. Den varme luft, der opvarmes af bagerste varmelegeme, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Du kan tilberede måltidet hurtigt, mens du også steger det.
	Mikroovn + Bundopvarmning	40-280	100 200 300 600	Maden opvarmes i mikroovnen ovenfra og nedenfra samtidigt. Den er velegnet til bagværk eller kager og gryderetter i bageforme. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Mikroovn + Pizza	40-280	100 200 300 600	Den nederste varmelement og ventilatoren arbejder sammen med mikroovnen. Det er velegnet til tilberedning af pizza.

3.4 Product Accessories

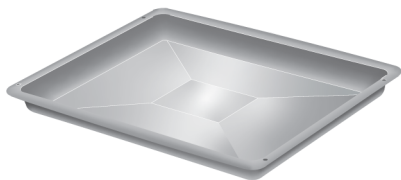
Der findes forskelligt tilbehør i dit produkt. I dette afsnit er beskrivelsen af tilbehør og deres korrekte brug tilgængelig. Afhængigt af produktets model, varierer det medfølgende tilbehør. Alt tilbehør beskrevet i brugervejledningen er måske ikke tilgængeligt i dit produkt.



Bakkerne inde i dit apparat kan blive deformerede af varmeeffekten. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når bakken afkøles.

Standardbakke

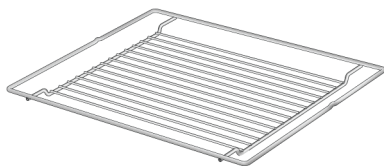
Den bruges til wienerbrød, frossen mad og stegning af store stykker mad.



Grillrist

Bruges til stegning og/eller at placere de fødevarer, der skal bages, stegte og frosne fødevarer på det ønskede stativ.

På modeller med trådhylder :



På modeller uden trådhylder :



Grillrist i bakke

Ved at placere den i bakken (hvis den følger med), sikres det at fedt, der løber under grillning opsamles i bakken og således forhindres forurening af ovnen.

Trådristen i bakken passer ikke til en dyb bakke.

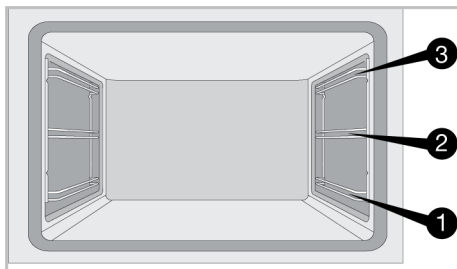


3.5 Brug af produktets tilbehør

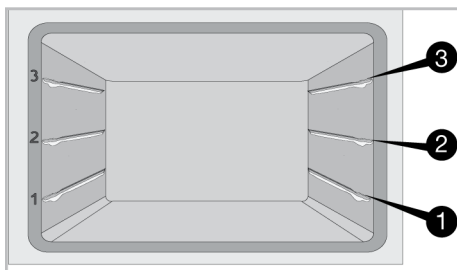
Tilberedningshylder

Der er 3 niveauer af hyldeposition i tilberedningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne på ovnens frontramme.

På modeller med trådhylder :



På modeller uden trådhylder :

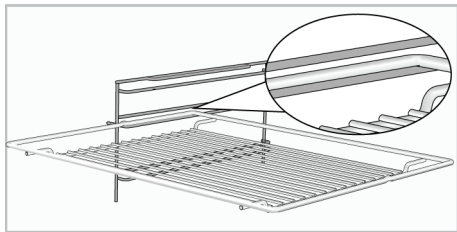


"Hyldepunkt 0" er bunden af ovnen. Brug det kun til mikroovnen.

Placering af trådristen på tilberedningshylderne

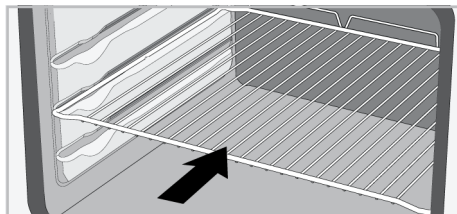
Det er vigtigt at placere grillristen korrekt i ovnen. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal grillristen sikres på trådhyldens stoppunkt. Den må ikke overskride stoppunktet og få kontakt med ovnens bagvæg.

På modeller med trådhylder :



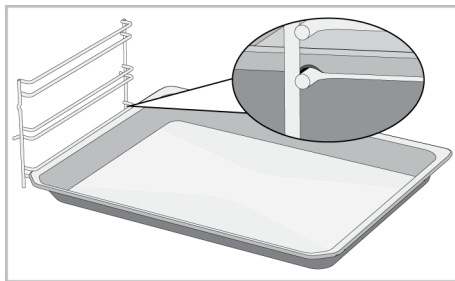
På modeller uden trådhylder :

Det er vigtigt at placere grillristen korrekt på sidehylderne. Grillristen har en retning, når man placerer den på hylden. Under placering af grillristen på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten.



Placering af bakken på tilberedningshylderne

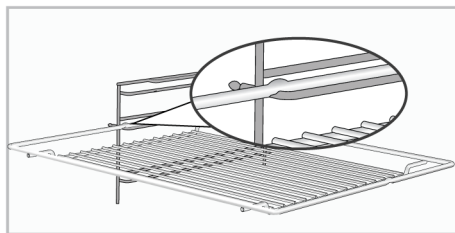
Det er vigtigt at placere bakkerne på trådhylderne korrekt i ovnen. Under placering af bakken på den ønskede hylde, skal det åbne afsnit være på fronten. For bedre madlavning skal bakken sikres på trådhyldens stopklods. Den må ikke overskride stopklodsens og få kontakt med ovnens bagvæg.



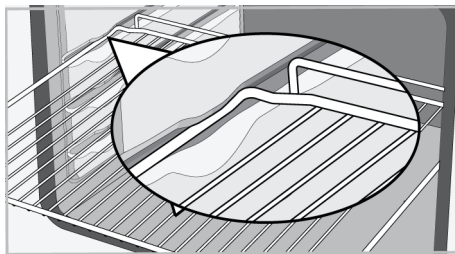
Grillristens stopfunktion

Der findes en stopfunktion til at forebygge at grillristen tipper ud af trådhylden. Med denne funktion kan du let og sikkert tage din mad ud. Når du flytter trådgrillen, kan du trække den fremad, indtil den når stoppunktet. Du skal overskride dette punkt for at fjerne den helt.

På modeller med trådhylder :

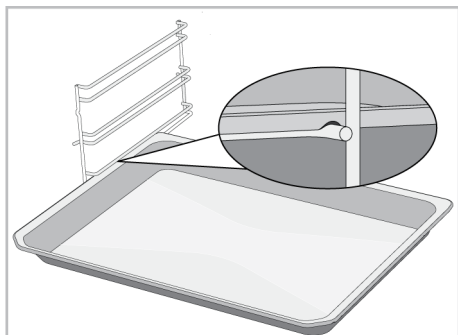


På modeller uden trådhylder :



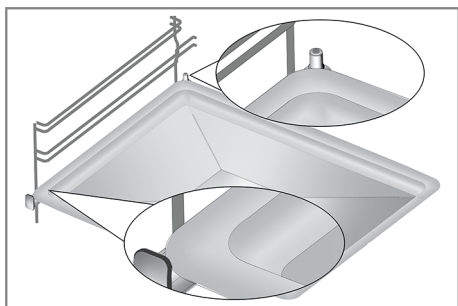
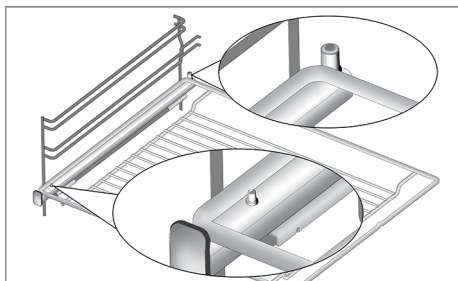
Bakke-stopfunktion

Der findes en stopfunktion til at forebygge at bakken tipper ud af trådhylden. Når du fjerner bakken, så frigør den fra den bagerste stopklods, og træk den frem mod dig selv, indtil den når fronten. Du skal overskride denne stopklods for at fjerne den helt.



Korrekt placering af grillristen og bakken på teleskopstængerne-På modeller med trådhylder og teleskop

Takket være teleskopstængerne, kan bakkerne eller grillristen let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og grillriste med teleskopstængerne, skal du sørge for at stifterne for og bag på teleskopstængerne hviler på kanten af grillen og bakken (vist på figuren).



3.6 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	455 /594 /567
Ovnens installationsdimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Spænding / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	2,7
Ovnstype	Multifunktionsovn

Mikroovnsfunktioner	
Nettovolumen	48 lt
Mikroovnseffekt	max. 800 W
Mikroovnsfrekvens [Hz]	2465 MHz

Grundlæggende Oplysninger om energimærkat på typen af elovne til hjemmebrug er givet i overensstemmelse med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Værdierne er fastlagt i Top og bund-opvarmning eller (hvis de findes Ventilator assisteret bund/ top opvarmning funktioner med standardbelastning.

Energieffektivitetsklassen er fastlagt i overensstemmelse med følgende prioritering, afhængigt af, om de relevante funktioner findes på produktet eller ej. 1-Øko-ventilatoropvarmning , 2-Ventilatoropvarmning , 3-Ventilator assisteret lav grill , 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.



Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.








Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.


4 Førstegangsbrug

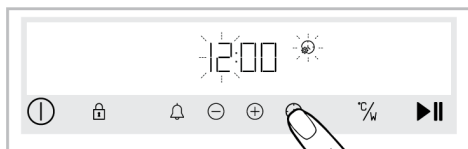
Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.




4.1 Første timer-indstilling

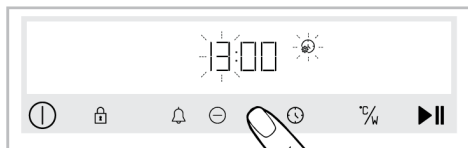
i Indstil altid tiden på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller den, kan du ikke tilberede mad på nogle modeller.


1. Når ovnen startes første gang, vil tiden på dagen blive vist på displayet.
2. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten  i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
3. Tryk på tasterne /  indtil symbolet  kommer frem på displayet.
4. Tryk på tasten  for at aktivere timerfeltet.

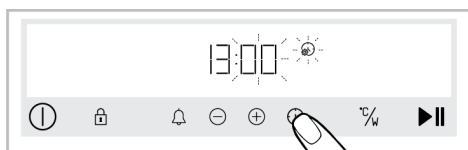
⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på displayet.



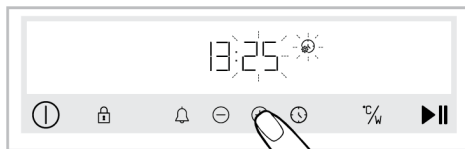
5. Indstil tiden på dagen ved at trykke på tasterne /  og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.



⇒ Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



6. Tryk på tasterne /  for at indstille minutterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten .



⇒ Tidspunktet på dagen er indstillet, og symbolet  lyser konstant.

i Hvis den første timerindstilling ikke er udført, starter tiden på dagen kl. 12:00. Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "**Indstillinger**".

i I tilfælde af et langt strømsvigt annulleres indstillingerne for tidspunktet på dagen. Det skal indstilles igen.

4.2 Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner [▶ 15]. Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den efter med en klud.

Før du bruger tilbehøret:

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengørings-svamp.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

5 Brug af ovnen

5.1 Generelle oplysninger om brug af ovnen

Kølevifte (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt)

Dit produkt har en kølevifte. Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere ovntimeren, slukker køleventilatoren efter bagetiden

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.



med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.

Ovnlys

Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at bage. På nogle modeller er lampen tændt under bagning, mens den på nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Ved nogle bagefunktioner tænder lampen aldrig for at spare energi.


Hvis produkt døren åbnes, mens ovnen er i drift eller i lukket position, tændes ovnlampen automatisk.

Hvis tasten  findes på styrepanelet: I tilfælde, hvor ovnlampen automatisk tændes eller slukkes, kan du til enhver tid tænde og slukke lampen ved at berøre tasten .

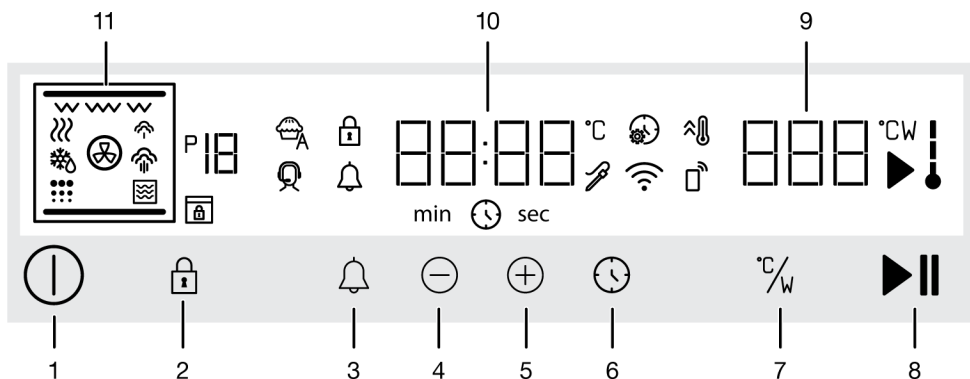
5.2 Betjening af ovnens styreenhed

Generelle advarsler for ovnens styreenhed

- Den maksimale tid, der kan indstilles til bagningen er 5:59 timer. Ved hold-varmfunktionen er denne tid 23:59 timer. I tilfælde af strømafbrydelse bliver den forudindstillede bagning og varighed af bagning nulstillet.
- Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Det er nødvendigt at gemme de foretagne indstillinger, enten ved at berøre den relevante tast i beskrivelsen eller ved at vente i kort tid.

- Hvis bagetiden er indstillet, når bagingen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- Hvis indstillingen af hurtig forvarmning er aktiv på din kontrolenhed, vises symbolet  på displayet, når du begynder at bage, og ovnen når den temperatur, du indstiller til bagning hurtigt. For hurtig forvarmning se afsnittet "Indstillinger".

Kontrolenhed






Taster :














- 1 : Tænd/Sluk-tast
- 2 : Tast til tastelås
- 3 : Alarmtast
- 4 : Tast til formindskelse og fremskridt
- 5 : Tast til forøgelse og fremskridt
- 6 : Tast til tid og indstillinger
- 7 : Temperatur-/effektknop
- 8 : Start-/stop-tast for bagning

Indikatorområder :

- 9 : Temperaturindikatorområde
- 10 : Indikatorfelt for timer/varighed
- 11 : Funktionsdisplay

Skærmsymboler :

-  : Symbol for bagetid
- min : Minutsymbol
- sec : Sekundsymbol
-  : Alarmsymbol
-  : Bagesymbol

-  : Symbol for temperatur i ovnen
 -  : Symbol for hurtig opvarmning (booster)
 -  : Indstillingssymbol
 -  : Symbol for tastelås
 - P 18 : Funktionsnummer
 -  : Optøningssymbol
 -  : Hold-varm-symbol
 -  : Mikrobølgesymbol
 -  : Fjern controlsymbol *
 -  : Wi-Fi-symbol *
 -  : Symbol for lav dampeffekt *
 -  : Symbol for høj dampeffekt *
 -  : Selvrensnings-knappen *
 -  : Kødsondesymbol *
- * Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

Tænd for ovnen

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①

⇒ Når ovnen er tændt, vises den første betjeningsfunktion på skærmen. Brugerfunktion, temperatur, bagetid og kan justeres, når displayet har denne status.

i Hvis der ikke foretages indstillinger på dette display, slukkes ovnen på cirka 3 minutter, og klokken vises på displayet.

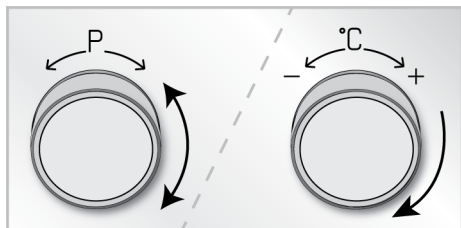
Sluk for ovnen

Sluk for ovnen ved at berøre tasten ①. Tiden på dagen vises på displayet.

Manuel bagning ved at vælge temperatur og ovns funktion

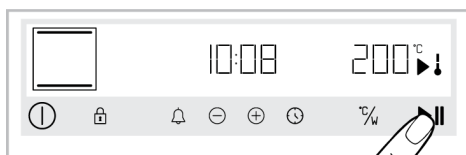
Du kan lave mad ved at foretage den manuelle styring (under din egen styring) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperatur/effekt-håndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.



i Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur af, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

4. Når du har indstillet driftsfunktion og tasten temperatur, skal du berøre tasten ►|| for at begynde at tilberede fødevarer.



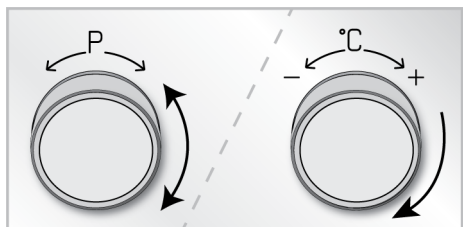
- ⇒ Din ovn starter straks med at virke med den valgte funktion og temperatur, og nedtælling af tiden vil dukke op på displayet. På displayet vises symbolerne ► og ↓. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol ↓. Ovnen slukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført, uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din bagning er færdig skal du trykke på tasten ►|| for at afslutte bagningen eller på tasten ① for at slukke ovnen helt.

Bagning ved indstilling af bagetiden:

Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille bagetiden Kontrolenhed.

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten ①
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.

3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperatur/effekt-håndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.



- i** Hvis du ændrer driftsfunktionen efter at have ændret den foruddefinerede temperatur af, vises den temperatur, du sidst indstillede, på displayet. Hvis den indstillede temperatur imidlertid ikke er inden for temperaturområdet for den valgte driftsfunktion, vises den højeste justerbare temperatur for den pågældende driftsfunktion.

4. Tryk på tasten én gang for bagetid.
⇒ Symbolet vises på skærmen.

- i** For at indstille bagetiden hurtigt, kan du trykke på tasten for at indstille bagetiden til 30 minutter efter indstilling af brugerfunktionen og temperaturen, brug derefter tasterne / til at ændre tiden.

5. Indstil alarmtiden med tasterne /.

- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

6. Når du har indstillet driftsfunktion, temperatur og bagetid, skal du berøre tasten for at begynde at bage.

- ⇒ Din ovn går straks i gang med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede bagetid på displayet tæller ned. På displayet vises symbolerne og . Når temperaturen inde i ovnen når den

indstillede temperatur, lyser hvert trin i ovnens temperatursymbol . Når bagetiden er gået, vises, ”End” på displayet, timeren giver en lydvarsel og bagningen stopper.

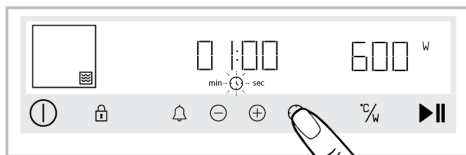
7. Advarslen lyder i to minutter. Hvis du berører tasten mens lydadvarslen gives og teksten ”End” vises på temperaturdisplayet, fortsætter ovnen med at virke på ubestemt tid. Ovnens slukkes, hvis tasten berøres. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmeren.

Brug af mikroovnsfunktionen

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten .
2. Vælg driftsfunktionen ”Mikroovn” med funktionsvalgshåndtaget.



3. Drej håndtaget til temperatur/effekt til højre/venstre for at ændre mikroovnens effektniveau.
4. Tryk på tasten én gang for bagetid.
⇒ Symbolet blinker på temperaturdisplayet.



5. Indstil alarmtiden med tasterne /.



6. Bekræft bagetiden i minutter ved at trykke på tasten .

i Den maksimale mikroovnseffekt er begrænset til 600 W, når den valgte bagetid i mikroovnstilstand overstiger 12 minutter. Mikroovnseffekten sættes automatisk til 600W, når den valgte bagetid overstiger 12 minutter.

i Bagetidsintervallerne bestemmes automatisk baseret på den mikroovnseffekt, du indstiller, og kan ikke ændres. Indstillingerne på 800 W/ 1 minut og 30 sekunder er vist som eksempel på billederne.

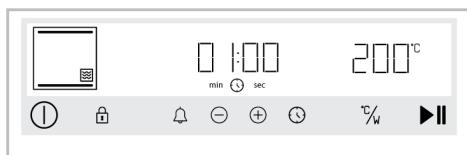
7. For at start bagningen, tryk på tasten **▶||**.

⇒ Din ovn starter straks med mikro-
bølgefunktion og effekt.. Den indstillede bagetid starter nedtællingen. På displayet vises symbolerne **▶** og **W**. Når bagetiden er gået, vises, **"End"** på displayet, timeren giver en lydadvarel og bagningen stopper.

8. Lydadvarelsen lyder i et minut. Hvi du berører tasten **▶||** mens lydadvarelsen gives og teksten **"End"** vises på temperaturdisplayet, fortsætter ovnen med at virke i et minut mere. Sluk for ovnen ved at berøre tasten **⏻**. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmer.

Brug af kombitilstand (Ovn og mikroovn sammen)

1. Tænd for ovnen ved at berøre tasten **⏻**.
2. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen. (fx. Mikroovn + Bundopvarmning)



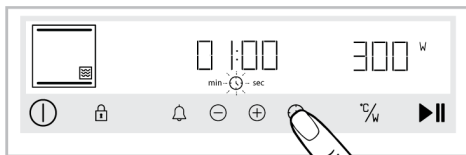
3. Den foruddefinerede temperatur for den valgte driftsfunktion vises på displayet. Indstil den temperatur, du vil tilberede ved på temperatur/effekt-håndtaget, hvis du gerne vil ændre temperatur.

4. Tryk på tasten **°C/W** og drej håndtaget til temperatur/effekt til højre/venstre for at ændre mikroovnens effektniveau.



5. Tryk på tasten **⌚** én gang for bagetid.

⇒ Symbolet **⌚** blinker på temperaturdisplayet.



6. Indstil alarmtiden med tasterne **+/(-)**.



7. Bekræft bagetiden i minutter ved at trykke på tasten **⌚**.

i Når du bager i kombitilstand, er den maksimale mikroovnseffekt begrænset til 600W, og er ikke afhængig af den valgte bagetid.

i Bagetidsintervallerne bestemmes automatisk baseret på den mikroovnseffekt, du indstiller, og kan ikke ændres. Indstillingerne på 300 W/ 3 minutter er vist som eksempel på billederne.

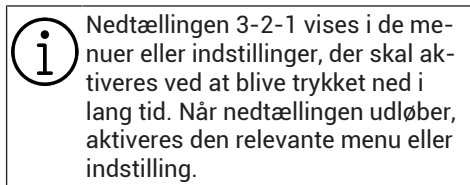
8. For at start bagningen, tryk på tasten **▶||**.



⇒ Din ovn starter straks med den valgte kombifunktion, temperatur og mikroovneffekt. Den indstillede bagetid starter nedtællingen. På displayet vises og-symbolerne . Når bagetiden er gået, vises, "End" på displayet, timeren giver en lydadvarel og bagningen stopper.

9. Lydadvarelsen lyder i et minut. Hvis du berører tasten mens lydadvarelsen gives og teksten "End" vises på displayet, fortsætter ovnen med at virke i et minut mere, og hvis tasten nedtrykkes, slukker ovnen. Hvis en tast berøres ud over disse, standser lydalarmeren.




5.3 Indstillinger

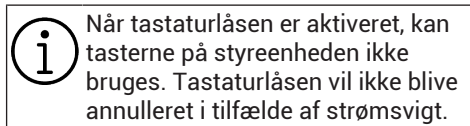


Nedtællingen 3-2-1 vises i de menuer eller indstillinger, der skal aktiveres ved at blive trykket ned i lang tid. Når nedtællingen udløber, aktiveres den relevante menu eller indstilling.

Aktivering af tastaturlåsen



Ved at bruge tastaturlåsfunktionen kan du beskytte mod interferens fra kontrolenheden.

1. Tryk på tasten , indtil  symbolet vises på displayet.
 - ⇒  Symbolet vises på displayet, og tastaturlåsen er aktiveret. Når en tast berøres, når tastaturlåsen er sat, lyder der et hørbart signal, og  symbolet blinker.



Når tastaturlåsen er aktiveret, kan tasterne på styreenheden ikke bruges. Tastaturlåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

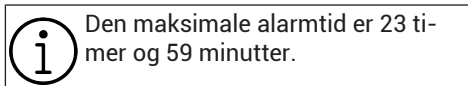
Deaktivering af tastaturlåsen

1. Tryk på tasten , indtil  symbolet forsvinder fra displayet. Symbolet  forsvinder fra displayet, og tastaturlåsen bliver deaktiveret.

Indstilling af alarmeren


Du kan også bruge produktets kontrolenhed til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til bagning.

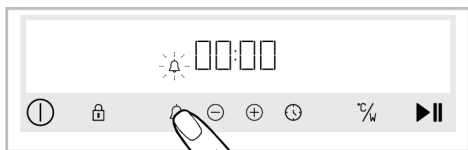
Alarmuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. For eksempel kan du bruge alarmuret, når du vil vende maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.



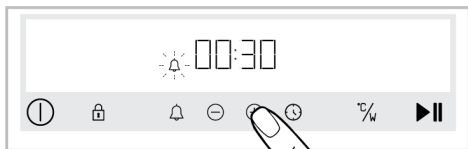
Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.


1. Tryk på tasten for at indstille alarmtiden.


⇒  Symbolet begynder at blinke på displayet.



2. Indstil alarmtiden med (+)/(-) tasterne. Tryk på tasten igen for at bekræfte indstillingen.



⇒ Symbolet  lyser konstant, og alarmtiden begynder at tælle ned på displayet. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den korteste tid på displayet.

3. Når alarmtiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.

Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarmperioden skal advarselslyden lyde i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe alarmen.

⇒ Lydalarmen er stoppet.

Hvis du ønsker at annullere alarmen:

1. Tryk på tasten for at nulstille alarmtiden. Tryk på tasten \ominus , indtil symbolet "00:00" vises på displayet.
2. Du kan også annullere alarmen ved at trykke på tasten i lang tid.

Indstilling af lydstyrke

Du kan indstille lydstyrken på kontrolenheden. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \odot i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil **b-1** eller **b-2** kommer frem på displayet.
3. Aktivér lydstyrkeindstillingen ved at trykke på tasten \odot igen. (**b-1**, **b-2**)
4. Indstil den ønskede lysstyrke med tasterne \oplus/\ominus .

⇒ Den valgte indstilling for lydstyrke bekræftes med det samme. Tryk på \odot tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Indstilling af skærmens lysstyrke

Du kan indstille lysstyrke på kontrolenhedens display. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \odot i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil **d-1**, **d-2** eller **d-3** kommer frem på displayet.
3. Aktivér lysstyrkeindstillingen ved at trykke \odot på tasten igen.

4. Indstil den ønskede lysstyrke med \oplus/\ominus tasterne. (**d-1-d-2-d-3**)

⇒ Den valgte indstilling for lysstyrke bekræftes med det samme. Tryk på \odot tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

Indstilling af funktionen Hurtig forvarmning (Booster)

Du kan bruge bagning på dit produkt automatisk med hurtig forvarmningsfunktion. Til dette formål skal du aktivere indstillingen hurtig forvarmning. Din ovn skal være slukket for at udføre denne handling.

1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \odot i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
 2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil symbolet ⌚ kommer frem på displayet.
 3. Aktivér indstillingen for hurtig forvarmning (booster) ved at trykke på tasten \odot igen.
 4. Med tasterne \oplus/\ominus skiftes indstillingen "OFF" til "ON" på displayet.
- ⇒ Den valgte hurtigopvarmningsindstilling bekræftes med det samme. Tryk på tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.




Du kan slå indstillingen for hurtig opvarmning (booster) fra ved at udføre de samme handlinger. Ved at skifte til indstillingen "OFF" kan du annullere indstillingen af hurtig forvarmning.

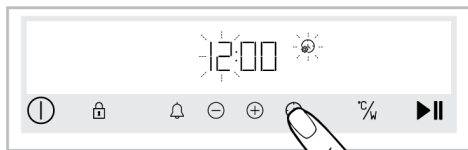
Ændring af tidspunktet på dagen


For at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

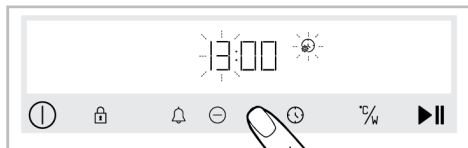
1. Med ovnen slukket (når tiden på dagen står på displayet), tryk på tasten \odot i ca. 3 sekunder for at aktivere indstillingsmenuen.
2. Tryk på tasterne \oplus/\ominus indtil symbolet ⌚ kommer frem på displayet.


3. Tryk på tasten  for at aktivere timerfeltet.

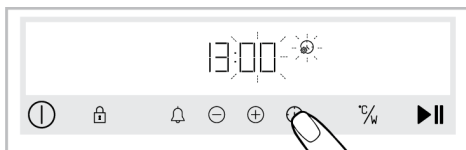
⇒ Timerfeltet og symbolet  blinker på displayet.





4. Indstil tiden på dagen ved at trykke på tasterne \oplus/\ominus og aktivere minutfeltet ved at trykke på tasten  igen.



⇒ Minutfeltet og symbolet  blinker på displayet.



5. Tryk på tasterne \oplus/\ominus for at indstille minutterne. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten .

⇒ Det justerede tidspunkt på dagen bekræftes straks. Tryk på  tasten for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

6 Generelle oplysninger om bagning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer. Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

6.1 Generelle advarsler om bagning i mikroovnen

For at forhindre overløb ved opvarmning af vand og andre væsker i mikroovnen:

- Brug ikke beholdere med lukket eller smalt låg.
- Overvarm ikke.
- Før du sætter beholderen i mikroovnen, så rør i den med en ske og åben låget, rør derefter igen midt under opvarmningen. Efterlad ikke skeen inden i, mens ovnen er i gang.
- Når du opvarmer væske som suppe og sovs, kan disse væsker boble og uventet løbe over, inden de koger. Mens du opvarmer sådanne væsker, så gå ikke fra dem.

- Når du opvarmer babymad eller drikkevarer i en sutteflaske, så ryst den og kontroller temperaturen, inden du giver den til din baby. Fjern låget og sutten, inden opvarmningen.
- Fjern maden fra plastemballagen, inden du tilbereder eller optør den. I visse særlige tilfælde, kan du være nødt til at tildække maden med en særlig plastfilm.
- Med mindre du anvender særligt designede poser til mikroovne, må du ikke bruge dit apparat til popcorn.
- Chokoladekarameller og bagværk med lavt væskeindhold, bør opvarmes forsigtigt.
- Æg i deres skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeopvarmningen er afsluttet.

Fordele ved mikrobølgeovnen

- I traditionelle ovne spredes varmen in i enheden gennem elektriske varmelegemer og gaskomfurer gennemtrænger maden udefra og ind. På grund af det mistes der meget energi til at opvarme luften inden i, ovnkomponenter og beholdere til fødevarer.

- I mikroovnen, dannes varmen i maden selv og varmebølgen bevæger sig indefra og ud. Der er ikke noget varmetab på ovnens indersider eller beholdere (hvis de består af et korrekt materiale til brug i mikroovne), med andre ord er det kun maden, der opvarmes.
- Mikroovne mindsker tilberedningstiden betydeligt. Mikroovnstilberedning kræver det halve til en tredjedel af den tid, der kræves i almindelige ovne. Dette afhænger af tæthed, varmen og mængden af det indhold, der skal tilberedes.
- Du kan tilberede maden i dens egen saft uden at tilsætte for meget eller ingen krydderier, og bevare dens naturlige smag.
- Mikroovne mister mindre energi. Energien bruges kun til tilberedning. Energi går ikke tabt i en mikroovn.
- Du behøver ikke at bekymre dig om at kødet bliver tøet op eller ej. Mikroovne optør frossen mad på kort tid, så du kan straks begynde tilberedningen. Dette mindsker risikoen for bakterievækst.
- På grund af den kortere tilberedningstid, bevarer den madens næringsværdi.
- Den er lettere at rengøre, end traditionelle ovne.

Teori om mikrobølger

- Mikrobølger er en slags energi svarende til radio- og TV-bølger. Magnetronrøret inde i din mikroovn danner mikrobølgeenergi. Mikrobølgeenergi spredes i alle retninger inde i ovnen og reflekteres fra sidevæggene og gennemtrænger maden jævnt. Mikrobølger får molekylerne i maden til at vibrere hurtigt. Vibrationen skaber den varme, der tilbereder maden.
- Mikrobølger går ikke gennem din ovns metalvægge. Mikrobølger kan gå igennem materialer som keramik, glas eller papir.

Hvorfor bliver maden varm?

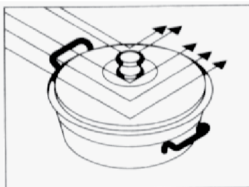
- De fleste fødevarer indeholder vand, og vandmolekyler vibrerer, når de udsættes for mikrobølger. Friktionen mellem molekylerne skaber den varme, der opvarmer

maden, optør frossen mad, tilbereder den eller holder varmen. På grund af den stigende varme i maden,

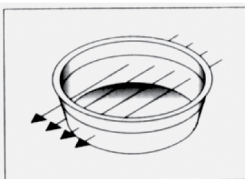
- kan mad tilberedes med lidt eller ingen olie.
- Optøning, opvarmning eller tilberedning er meget hurtigere i en mikroovn, end i traditionelle ovne.
- Vitaminer, mineraler og næringsstoffer holdes inde i maden.
- Den naturlige farve og smag i maden ændres ikke.

Passende beholdere til mikroovne

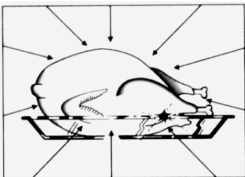
Mikrobølger kan gå gennem porcelæn, glas, pap eller plastik, men ikke metaller. Derfor kan metalbeholdere eller beholdere med metaldele ikke bruges i en mikroovn. Mikrobølger reflekteres fra metal...



...Men går igennem glas eller porcelæn...



...Og absorberes af maden.



Risiko for brand!

Læg aldrig dine metal- eller metal-dækkede beholdere i mikroovnen.

- Mikrobølger kan ikke gennemtrænge metal. Mikrobølger vil blive reflekteret af alle metalgenstande i ovnen og forårsage farlige elektriske gnister. De mest

varmebestandige ikke-metalliske beholdere er egnet til brug i mikroovnen. Men nogle beholdere kan indeholde materialer, der ikke er egnet til brug i mikroovnen. For at afgøre om en beholder er egnet til mikroovnen, kan du bruge følgende test:

- Placer den tomme beholder, som du ønsker at teste og en anden beholder fyldt med vand inde i ovnen.
- Kør ovnen på høj effekt i et minut. Hvis vandet er varmt og beholderen, du tester er kold, så er beholderen egnet til brug i mikroovn.
- På den anden side, hvis vandet er koldt og beholderen ved siden af bliver varm, så er mikrobølgerne blevet absorberet af beholderen og denne beholder er ikke egnet til brug i mikroovn.

Glasbeholdere

- Brug ikke tyndt glas eller blukrystalbeholdere. Varmebestandige beholdere passer til mikroovne. Men brug ikke særlige glasbeholdere som vand- og vinglas, hvis materiale kan knække, når det bliver opvarmet i mikroovnen.

Plastbeholdere

- Stil ikke beholdere og tallerkener fremstillet af plast eller melamin for længe i mikroovnen, det samme gælder for plastposer, der bruges til opbevaring af frossen mad. Grunden til det er, at varmen fra det varme måltid eventuelt smelter og deformerer materialet. Benyt kun disse typer af materialer i begrænset tid i mikroovnen.

Kogeposer

- Kogeposer kan bruges i mikroovnen, så længe de er beregnet til tilberedning. Glem ikke at prikke poserne for at tillade dampen inden i at komme ud. Brug ikke almindelige plastposer til tilberedning, da de vil smelte og åbnes.

Papir

- Brug ikke nogen type af papir til tilberedning i længere tid. Dette vil få papiret til at bryde i brand. Papirtallerkener er kun egnet til fedtet eller tør mad, der kræver kort kogetid.
- Brug ikke genbrugspapir. Dette papir kan indeholde molekyler, der kan fremkalde gnister.

Træ- og flettede beholdere

- Store træbeholdere bør ikke bruges, da mikrobølgerne får træstrukturen til at tørre ud og blive skrøbelig.

Porcelænsskåle

- Generelt er beholdere fremstillet af disse typer af materialer gode at bruge inde i mikroovnen, men du skal afprøve det for at være sikker.

Metalbeholdere

- Metalbeholdere reflekterer mikrobølger væk fra maden. Så brug dem ikke.



Visse former for køkkengrej med højt jern- og blyindhold er ikke egnet til brug i mikroovne. Sørg for at kontrollere om dine beholdere er mikroovnssikre.

Kogekar	Mikroovn	Lav grill	Top og bund-opvarmning	Kombinerede tilstande
Varmebestandigt glas (pyrex)	Ja	Ja	Ja	Ja
Varmetransmitterende glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Plasttallerken, der kan bruges i en mikroovn	Ja	Nej	Nej	Nej
Køkkenrulle	Ja	Nej	Nej	Nej
Metalbakke	Ja*	Ja	Ja	Ja*

Kogekar	Mikroovn	Lav grill	Top og bund-opvarmning	Kombinerede tilstande
Metalrist	Nej	Ja	Ja	Nej
Alufolie og foliebeholdere	Nej	Ja	Ja	Nej

* Brug kun den metalbakke, der følger med ovnen.

Placering af maden

- Du vil få størst udbytte, hvis du spreder maden jævnt i beholderen. Denne metode kan anvendes på mange måder med tilfredsstillende resultat.
- Du kan tilberede store mængder af samme slags (fx. kartofler) sammen. De tilberedes bedre, hvis du lægger dem i cirkler med jævn afstand i ovnen. Pas på ikke at de overlapper.
- Når du tilbereder retter med forskellig form og tykkelse, så placer de tykkeste dele i midten af bakken, da mikrobølgerne har en stærkere effekt på de ydre lag i denne mad. Derfor vil du få dem tilberedt hurtigere.
- Placer fisk og ujævn mad med halen på kanten af bakken.
- Du kan endda stakke tyndtskårne kødstykker oven på hinanden. Tykkere dele, som pølser og kødstykker, bør placeres ved siden af hinanden.
- Varm sky og sauce på en særskilt tallerken. Smalle og dybe tallerkener er bedre til dette, end brede og flade tallerkener. Når du varmer sky, sovs eller suppe, bør beholderne ikke være over to tredjedele fyldte.
- Hvis du tilbereder hel fisk, så prik huller i den, så skindet ikke sprækker.
- Når du bruger plastfilm, så prik huller eller efterlad en åbning for at tillade dampen at komme ud.
- Små stykker mad tilberedes hurtigere, end store stykker, jævne stykker vil tilberedes hurtigere, end ujævne. For at opnå de bedste resultater, så skær din mad i lige store portioner.

Madens højde

- Meget tykke madvarer (sædvanligvis stege) vil blive tilberedt hurtigere på bunden. Dette betyder at du skal vende dem flere gange.

- Tykke og tætte dele kan blive placeret i en højere position, så mikrobølgerne og så påvirker de nederste og midterste dele af maden.

Madlavningstips

Faktorer, der påvirker mikroovnstiden

- Tiden i mikroovn afhænger af nogle få faktorer. Varmen i ingredienserne kan i høj grad påvirke den krævede tilberedningstid. Derfor vil en kage med iskoldt smør, mælk og æg tage længere tid at bage, end en kage fremstillet af ingredienser ved stuetemperatur.
- Især nogle opskrifter på brød, kage og flødesovs anbefaler at tage det ud af ovnen, inden et er helt færdigt. Sådanne retter, der holdes lukket uden for ovnen vil tillade maden at blive tilberedt, mens varmen går fra ydersiden og indefter.
- Hvis du beholder tingene i ovnen, indtil de er helt færdige, er der en fare for at brænde det yderste lag. Du vil med tiden få en fornemmelse af, hvilke måltider, der skal blive i ovnen og koge færdigt, og hvilke, der skal tages ud og vente.
- Efterlad ikke siden af tingene, mens de tilberedes. Lyset i mikroovnen vil automatisk tænde, når den er klar, så du kan se tilstanden af de tilberedte ting.

Optøning

- Optøningstid kan variere afhængigt af emballagens størrelse. Overfladiske rektangulære pakker tøses hurtigere op, end dybe beholdere.
- Fjern ting, der begynder at smelte. På denne måde vil de lettere smelte.
- Efter at mængden af mad, du koger bliver større, gør varigheden det også. Et dobbelt så stort stykke kød vil tage ca. den dobbelte tid. Hvis en kartoffel tager 4 minutter at tilberede, vil to kartofler tage syv minutter eller lignende. Hvor

meget mad, du end kommer i ovnen, vil mængden af mikrobølger forblive det samme. Det betyder, at jo mere mad du kommer i den, jo længere tid vil det tage at tilberede den.

Flydende indhold

- Da mikrobølger er følsomme for væsker, vil flydende indhold påvirke tilberedningstiden. Måltider med naturlige væskeingredienser (fx grøntsager, fisk og fjerkræ) vil tilberedes hurtigere og lettere. Det anbefales at tilsætte vand, ved kogning af tør mad som ris og grøntsager.
- Det skal bemærkes at mikroovnen fjerner vand, så før tilberedning af tørre ting, som visse grøntsager, skal du fugte dem med lidt vand eller pakke dem ind, så de beholder deres fugtighed.
- Når du tilbereder mad, der indeholder meget lidt vand (som optøning af brød, popcorn), sker fordampning meget hurtigt. I dette tilfælde virker ovnen som den er tør og maden kan brænde. I det tilfælde kan ovnen og boksen blive ødelagt. Indstil den derfor til den krævede tilberedningstid, og hold øje med ovnen under tilberedningsprocessen.

Damp

- Fugtighed i maden kan nogle gange gøre at der dannes damp inden i ovnen, når den kører. Dette er normalt

Sukker

- Følg anbefalingerne i opskriftbogen til mikroovnen, når du tilbereder retter med meget højt sukkerindhold, som budding og tætter. Hvis du overskrider den anbefalede tilberedningstid, kan det få maden til at brænde eller ødelægge ovnen.

Madens tæthed

- Lettere porøs mad, som brød og kage vil tilberedes hurtigere, end tungere tæt mad, som stege og stuvninger. Vær forsigtig, når du tilbereder porøse ting uden hård, tør overflade i mikroovnen.

Indhold af ben og fedt

- Ben leder varmen og fedt koger hurtigere, end kødet. Når du tilbereder kødstykker med fedt og ben, så vær sikker på at de er spredt jævnt og ikke overstegt.

Madrettens farve

- Kød eller fjerkræ, der er tilberedt i 15 minutter eller længere vil blive lidt mørkere med dets eget fedt. For at tilberede et hurtigt måltid med tiltalende og appetitligt udseende, kan du smøre det med barbecue- eller soyasauce. Hvis du bruger en lille mængde af denne sovs, vil det ikke påvirke smagen af selve maden.

Reduktion af det indre tryk i maden

- Det meste mad er dækket med skind eller skræl. Når det koger, opbygges der et tryk inden i det, og det kan få dem til at sprække. For at undgå dette, skal skindet prikkes med en gaffel eller en kniv. Du skulle gøre dette med kartofler, kyllingelever, muslinger, æggeblommer, pølser og visse typer frugt og grøntsager.

Vend og omrør stykker under tilberedning

- Omrøring er vigtigt, når man koger i mikroovn. Når man tilbereder normalt, omrøres mad, så det ikke klistrer sammen. Når man derimod tilbereder i en mikroovn, skal maden omrøres, for at sikre at varmen spredes jævnt. Da det ydre lag vil opvarmes hurtigere, end indersiden, skal man altid røre fra ydersiden og ind efter.
- Store lange stykker, som stege og helt fjerkræ skal vendes for at sikre ensartet kogning af top og bund. Således kan du også være nødt til at vende skåret kød og kylling.
- Vending og omrøring af stykkerne er vigtigt for at sikre at de er ensartet tilberedt.

Forskellige tilberedningstider

- Prøv altid en minimum-tilberedningstid i starten og kontroller om maden er klar eller ej. Tilberedningstiderne i denne manual er tætte estimater. Tilberedningstider kan variere afhængigt af størrelse og type af mad og beholder.

Ventetid

- Lad maden stå lidt efter at have taget den ud af ovnen. Under optøning, tilberedning og genopvarmning, vil det altid give bedre resultater at lade maden stå lidt. Dette er fordi varmen bliver jævnt fordelt i maden.
- I mikroovnen vil maden fortsætte med at koge selv, når ovnen er slukket. " Ventetiden vil forøge madens temperatur mellem 3 og 8 °C. Denne proces udføres ikke af mikroovnen, men af varmen i maden. Ventetiden varierer afhængigt af typen af mad. Nogle gange kan denne tid være så kort som at tage maden ud af ovnen og sætte den på bordet. Eller det kan tage op til 10 minutter for store stykker.
- Fjern maden fra plastemballagen, inden du tilbereder eller optør den. I visse særlige tilfælde, kan du være nødt til at tildække maden med en særlig plastfilm.
- Det anbefales særligt at nogle retter som kød, kylling, brød, kage og flødesovs tages ud af ovnen, inden de er helt tilberedt og sat til at vente, indtil de er helt kogt.

6.2 Generelle advarsler om bagning i ovnen

- Når man åbner døren under eller efter bagning, kan der komme brændende varm damp ud. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og/eller øjne. Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.
- Intens damp, der genereres under bagning, kan danne kondensvanddråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.

- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henviser til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkken-grej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperatur-område.
- For god bageevne skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldedeposition under tilberedningen.

6.2.1 Bagværk og ovnmad

Generelle oplysninger

- Vi anbefaler at bruge produktets tilbehør for god kogeevne. Hvis du vil bruge eksternt køkkentøj, så foretræk mørkt, ikke klistrende og varmebestandigt værktøj.
- Hvis forvarmning anbefales i tilberedningstabellen, så sørg for at sætte din mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du tilbereder med køkkentøj på trådristen, så placer det på midten af trådristen, ikke nær bagvæggen.
- Alle materialer der bruges til at lave wienbrød skal være friske og ved stuetemperatur.
- Madens tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen af køkkentøjet.
- Metal, keramik og glasforme forlænger kogetiden og overfladen i bunden af wienbrøden brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger bagepapir, kan der ses en smule bruning på madens bundoverflade. I denne situation skal du muligvis forlænge tilberedningsperioden med ca. 10 minutter.

- Værdierne, der er angivet i tilberedningstabellerne er et resultat af tests udført i vore laboratorier. Værdier, der passer til dig, kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på en passende hylde anbefalet i tilberedningstabellen. Vi henviser til ovns bundhylde som Hylde 1.

Tips til bagning

- Hvis kagen er for tør, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, så brug en lille smule væske eller sænk temperaturen med 10°C.
- Hvis kagens top er brændt, så sæt den på den nederste hylde, sænk temperaturen og forøg bagetiden.
- Hvis indersiden af kagen er godt bagt, men ydersiden er klistret, så brug mindre væske, sænk temperaturen og forøg bagetiden.

Tips til bagværk

- Hvis bagværket er for tørt, så forøg temperaturen med 10 °C og afkort bagetiden. Gør dejstykkerne våde med en blanding bestående af mælk, olie, æg og youghurt.
- Hvis bagværk bager langsomt, så sørg for at tykkelsen af bagværket, du har tilberedt ikke løber ud over bakken.
- Hvis bagværket er brunt på overfladen, men bunden ikke er bagt, så sørg for at mængden af væske, du vil bruge til bagværket ikke er for stor i bunden af bagværket. For at opnå ens bruning, så prøv at sprede blandingen jævnt mellem bagepapiret og bagværket
- Bag dit bagværk i en position og temperatur i henhold til tilberedningstabellen. Hvis bunden er jævn og ikke brunet tilstrækkeligt, så sæt den på en bundhylde ved næste tilberedning.

Tilberedningstabel til bagværk og ovnmad

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kage på tallerkenen	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	180	20 ... 30
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	150	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	150 ... 160	35 ... 50
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Top og bund-opvarmning	2	160	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Top og bund-opvarmning	2	170	25 ... 35
Cookie	Wienerbrødsbakke *	Ventilatoropvarmning	1	170	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	180	35 ... 45
Bolle	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	20 ... 30
Bolle	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	180	20 ... 30
Hele brød	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	200	30 ... 40

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Hele brød	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	200	30 ... 40
Lasagne	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill :	Top og bundopvarmning	1 eller 2	200	30 ... 40
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardbakke *	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardbakke *	Pizza funktion	2	200 ... 220	10 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Tilberedningstabel til driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning"

- Lav ikke temperaturindstillingen om efter start af tilberedningen med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning".
- Åben ikke ovndøren, når du tilbereder med driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, opti-

meres den indre temperatur for at spare energi i driftsfunktionen og dens temperatur kan afvige fra det, der vises på displayet.

- Forvarm ikke ved driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning".

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager	Standardbakke *	2	160	30 ... 40
Cookie	Standardbakke *	2	180	30 ... 40
Bagværk	Standardbakke *	2	200	45 ... 55
Bolle	Standardbakke *	2	200	35 ... 45

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

6.2.2 Kød, fisk og fjerkræ

Hovedpunkter ved grillning

- Tilsætning af citronsaft og peber, inden tilberedning af hel kylling, kalkun og store stykker kød vil forbedre tilberednings-evnen.
- Det tager 15 til 30 minutter mere at tilberede kød med ben, end fileter ved stegning.
- Du bør beregne ca. 4 til 5 minutters tilberedningstid pr. centimeter kødtykkelse.

- Efter at tilberedningstiden er udløbet, skal du holde kødet i ovnen i ca. 10 minutter. Saften fra kødet fordeles bedre i det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet skæres.
- Fisk skal placeres på mellemste eller lavere hylder på en varmebestandig tallerken.
- Tilbered de anbefalede retter i tilberedningstabellen med en enkelt bakke.

Tilberedningstabel til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	15 min 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1,5-2 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	170	85 ... 110
Stegt kylling (1,8-2 kg)	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	1	15 min 250/max, efter 190	70 ... 90
Kalkun (5.5 kg)	Standardbakke *	"3D" funktion	1	25 min 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Grillrist * Anbring en bakke på en lavere hylde.	"3D" funktion	1	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

6.2.3 Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ bliver hurtigt brunt, når det grilles, får en smuk skorpe og tørrer ikke ud. Filetteret mød, kød på spid, pølser, såvel som saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt egnet til grillning.

Generelle advarsler

- Mad, der er uegnet til grill kan udgøre en brandfare. Grill kun mad, der kan tåle kraftig grill-ild. Placer heller ikke mad for langt tilbage i grillen. Dette er det varmeste område og mad kan bryde i brand.
- **Luk ovndøren under brug af grill Grill aldrig med åben ovndør. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

Hovedpunkter ved grillning

- Tilbered mad af ensartet tykkelse og vægt i så høj grad, som muligt, når du griller.
- Placer stykkerne, der skal grilles på grillristen ved at fordele dem, uden at gå ud over varmelegemet.
- Afhængigt af tykkelse af stykkerne, der skal grilles, kan tilberedningstiden, som angivet i tabellen, variere.
- Kør trådgrillen eller grillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du tilbereder på grillristen, så træk ovnbakken til den nederste hylde, for at opsamle fedtet. Den ovnbakke, du vil trække ned, skal have en størrelse, så den dækker hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Hæld lidt vand i ovnbakken for nem rengøring.

Grilltabel

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Fisk	Grillrist	2	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	2	250	25 ... 35
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	2	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	2	250	20 ... 25

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Bøf - (kød i terninger)	Grillrist	2	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	2	250	25 ... 30
Grønsagsgratin	Grillrist	2	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	2	250	3 ... 5

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

6.2.4 Testmad

- Maden i denne tilberedningstabel er tilberedt i henhold til standarden EN 60350-1 for at lette test af produktet i kontrollaboratorier.

Tilberedningstabel til testmåltider

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	2	140	15 .. 25
Småkager	Standardbakke *	Top og bund-opvarmning	2	150	25 ... 35
Småkager	Standardbakke *	Ventilatoropvarmning	1	150 ... 160	35 ... 50
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Top og bund-opvarmning	2	160	30 ... 40
Sandkage	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill :	Ventilatoropvarmning	1	160	35 ... 45
Æbletærte	Rund, sort metalform, 20 cm i diameter på trådgitter :	Top og bund-opvarmning	2	180	50 ... 60

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Bagetid (min.) (ca.)
Kødboller (kalvekød) - 12 mængde	Grillrist	2	250	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	2	250	3 ... 5

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.

Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

6.2.5 Mikroovn

- "Hyldepunkt 0" er bunden af ovnen. Brug det kun til mikroovnen.

- Det anbefales at foretage mikroovnstilberedning på "Hylde niveau 0". Om brug af andet, end "Hyldeposition 0", se tilberedning
- Forvarmning skal foretages med ovndriftstilstande.

Tilberedningstabel til mikroovns- og kombitilstande

Mad	Betjeningsfunktion	Vægt (g)	Hyldeposition	Tilbehør, der skal bruges	Temperatur (°C)	Mikroovns-effekt (W)	Bagetid (min.) (ca.)
Kyllingespyd	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1000	1	Standardbakke *	210	600	25 ... 30
Hel kylling	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1500	1	Standardbakke *	15 min 230 / efter	600	32 ... 38
Frossen pizza	Mikroovn + Pizza	450	1	Standardbakke *	230	200	10 ... 15
Kalkunlår (ben i kød)	Mikroovn + Ventilator assisteret fuld grill	1000	1	Standardbakke *	230	300	28 ... 32
Kalkunlår (ben i kød)	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1000	1	Standardbakke *	180	600	25 ... 30
Kartoffelgratin	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1250	1	Rund springform med en diameter på 20 cm på en standardbakke*	180	600	25 ... 30
Dalyan-kødboller	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1800	1	Standardbakke *	5 min 230 / efter 170	300	18 ... 23
Hele fisk	Mikroovn + Ventilator assisteret fuld grill	1000	1	Standardbakke *	250	600	8 ... 14
Panerede fiskepinde	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	600	1	Standardbakke *	230	300	10 ... 15
Kødboller med sovs og kartofler	Mikroovn + Ventilatoropvarmning	1500	1	Standardbakke *	210	200	32 ... 40
Færdigmad (kikærter med kød)	Mikroovn	400	1	Standardbakke *	-	600	3 ... 5

Mad	Betjeningsfunktion	Vægt (g)	Hyldeposition	Tilbehør, der skal bruges	Temperatur (°C)	Mikroovns-effekt (W)	Bagetid (min.) (ca.)
Risret	Mikroovn	400	1	Standardbakke *	-	600	3 ... 5
Frisk majs (80 g, 17 g olie, 3 g salt)	Mikroovn	80	0	Låg af pyrexglas over glasbakke **	-	800	8 ... 11
Pakke med majs klar til tilberedning	Mikroovn	100	2	Glasbakke **	-	800	4 ... 7

Foropvarmning anbefales til al mad.

*Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

**Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

Mikroovn + Betjening med ventilator - Tabel

Mad	Vægt (g)	Hyldeposition	Tilbehør, der skal bruges	Mikroovns-effekt (W)	Optøningstid (min.) (ca.)	Ventetid (min.)	Forslag
Helt stykke rødt kød	250	1	Standardbakke *	200	8 ... 10	10	Vend efter halvdelen af tiden
	500	1	Standardbakke *	200	12 ... 16	10	Vend efter halvdelen af tiden
Hakket kød	100	1	Standardbakke *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standardbakke *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standardbakke *	200	8 ... 10	10	Vend efter halvdelen af tiden
Hel kylling	1500	1	Standardbakke *	200	25 ... 30	10	Vend efter halvdelen af tiden
Kyllingebein	750	1	Standardbakke *	300	6 ... 10	10	-
Kyllingespyd	500	1	Standardbakke *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standardbakke *	600	6 ... 10	10	-
Fisk	250	1	Standardbakke *	200	7 .. 12	5	Vend efter halvdelen af tiden
	500	1	Standardbakke *	200	10 ... 15	5	Vend efter halvdelen af tiden
Pølse	300	1	Standardbakke *	200	5 ... 10	5	-

* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

7 Vedligeholdelse og rengøring

7.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rens- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjernere, slibende rensmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.

- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein-pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.
- Rengøringsmidler, der sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Til svære pletter kan der bruges et ovn- og grillrensemiddel, der anbefales på dit produkts webside, og en ikke-ridsende skuresvamp. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af før rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

Katalytiske overflader

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

7.2 Rengøringshjælpemidler

Læg ikke produktets hjælpemidler i en opvaskemaskine, med mindre det er angivet i brugsanvisningen.

7.3 Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfri stålpaneler med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

7.4 Rengøring af ovnens inderside (tilberedningsområde)

Følg rengøringstrinnene beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af overflade i din oven.

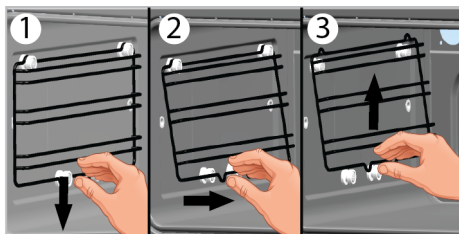
Rengøring af ovnens sider

Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model. Hvis der er en katalytisk væg, så henviser vi til afsnittet "Katalytiske overflader" for yderligere oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, så fjern trådhylderne, inden du rengør sidevæggene. Fuldfør rengøringen, som beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" alt efter typen af sidevægge i din oven.

Sådan fjerner du trådhylderne i siden.

1. Hold i bunden af sidetrådhylden. Træk den ned, og frigør den fra åbningerne i bunden.
2. Træk sidetrådhylden i den modsatte retning af sidetrådhylden.
3. Fjern sidetrådhylden helt, ved at trække den opad.



7.5 Rengøring af pæren i ovnen

I det tilfælde af glasdøren til ovnlampen i kogeområdet bliver snavset, så rengør den med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør efter med en tør klud. I tilfælde af fejl på ovnlampen, kan du udskifte ovnlampen ved at følge de næste afsnit.

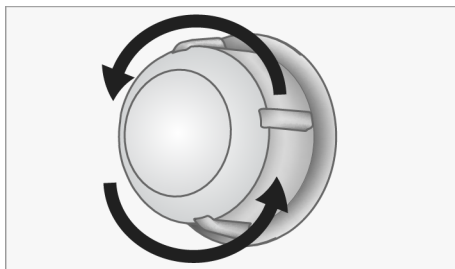
Udskiftning af pæren i ovnen

Generelle advarsler

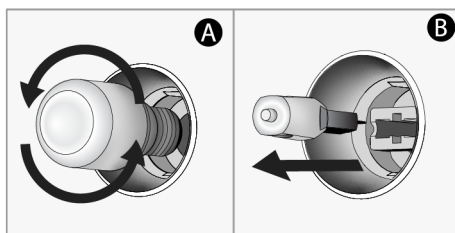
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, inden du skifter ovnlampen, så afbryd produktet og vent på at ovnen køler ned. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Denne ovn er drevet af en glødelampe på mindre end 40 W, under 60 mm høj og under 30 mm i diameter, eller en halogenlampe med G9-sokkel på mindre end 60 W. Pærer til drift ved temperaturer på over 300 °C. Ovn-pærer fås hos autoriserede værksteder eller godkendte teknikere. Dette produkt indeholder en pære af energiklasse G.
- Pærens position kan afvige fra det, der er vist på figuren.
- Pæren, der bruges i dette produkt passer ikke til belysning af værelser i hjemmet. Formålet med denne pære er at hjælpe brugeren med at se maden.
- Pærerne, der anvendes i dette apparat skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom vibrationer og temperaturer over 50 °C.

Hvis din ovn har en rund pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



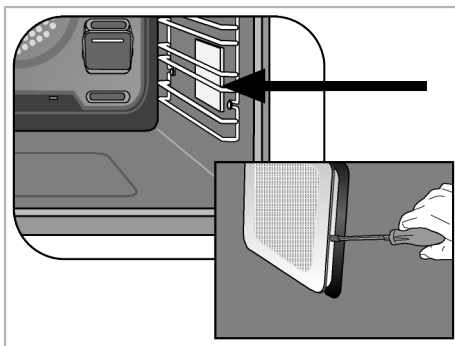
3. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



4. Sæt glasdækslet på igen.

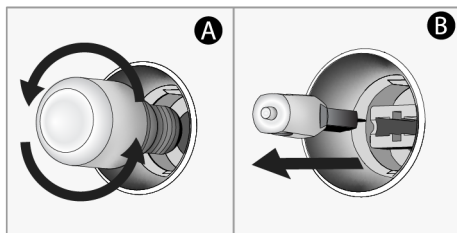
Hvis din ovn har en firkantet pære,

1. Afbryd enheden fra strømmen.
2. Fjern trådhylderne ifølge beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttelsesglas med en skruetrækker. Fjern skruen først, hvis der er en skrue på den firkantede lampe i dit produkt.
4. Hvis din ovnpære er af typen (A) vist på nedenstående figur, så drej ovnpæren, som vist på figuren og udskift den med

en ny. Hvis det er en model af type (B), så træk den ud, som vist på figuren og udskift den med en ny pære.



5. Sæt glasdækslet og trådhylderne på.

8 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Der kommer damp ud, når ovnen kører..

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> Dette er ikke en fejl.

Der kommer vanddråber under tilberedningen

- Damp, der dannes under tilberedningen kondenseres, når den kommer i kontakt med kolde overflader uden for produktet, og kan danne vanddråber. >>> Dette er ikke en fejl.

Der høres metallyde, mens produktet varmer og køler.

- Metaldele kan udvide sig og lave lyde, når de opvarmes. >>> Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktiver tastaturlåsen.

Ovnens lys er ikke tændt.

- Ovn-pæren kan have en fejl. >>> Udskift ovnpæren.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.
- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er lukket. Hvis ovndøren forbliver åben i mere end ca. 5 minutter annulleres tilberedningstidens indstillinger, og varmelegemerne fungerer ikke.
- For modeller med timer, tiden er ikke indstillet. >>> Angiv klokkeslettet.
- Ingen elektricitet >>> Sørg for at lysnettet virker, og kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift om nødvendigt sikringerne eller genaktiver dem.

(For modeller med timer) Timerdisplayet blinker eller timersymbolet efterlades åbent.

- Der har tidligere været en strømafbrydelse. >>> Indstil tiden / Drej produktets funktionsknapper og skift igen til den ønskede position.

Mikroovnen virker ikke:

- Det var ikke sat korrekt i stikkontakten. >>> Sæt stikket i
- Der kan være en forhindring mellem døren og den forreste del af ovnen. >>> Fjern genstanden og luk dækslet helt.

Mikroovnen laver mærkelig støj, når den kører.

- Der er en elektrisk bue indeni forårsaget af en metalgenstand i ovnen. >>> Fjern metalgenstanden fra ovnen.
- Ovnen rører ved væggen. >>> Flyt den, så den ikke rører væggen.
- Der er en løs gaffel, kniv eller tilberedningstilbehør i ovnen. >>> Fjern gafflen, kniven eller tilberedningstilbehøret fra ovnen.

Måltidet bliver ikke opvarmet eller det er for langsomt.

- Korrekt driftstid og/eller effektniveau er ikke valgt. >>> Vælg den korrekte tilberedningseffekt og tid for den type af måltid, du opvarmer.
- Der kan være for stor mængde af mad, eller den kan være for kold. >>> Angiv ekstra tilberedningstid. Kontroller hele tiden at måltidet ikke brænder.
- Der er en løs gaffel, kniv eller tilberedningstilbehør i ovnen. >>> Fjern gafflen, kniven eller tilberedningstilbehøret fra ovnen.

Maden er for varm, tør eller brændt.

- Korrekt driftstid og/eller effektniveau er ikke valgt. >>> Kontroller om du har valgt den korrekte tilberedningseffekt og -tid til den type måltid, du opvarmer. Ring til det autoriserede værksted, hvis dit apparat er beskadiget.

Der kommer nogle lyde fra ovnen, når tilberedningstiden er slut.

- Måske kører køleventilatoren. >>> Dette er ikke en fejl. Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter at ovnen stopper. Når temperaturen er tilstrækkelig lav, slukker ventilatoren automatisk.

Efter at tilberedningen starter. Blinker symbolet ► på displayet og der kommer en hørbar advarsel.

- Ovnlågen kan være åben. >>> Sørg for at ovnlågen er helt, lukket. Kontakt et autoriseret værksted, hvis problemet vedvarer.



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen, lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Lasten turvallisuuden varmistamiseksi katkaise virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa keittolevyn liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä vain osassa "Tekniset tiedot" kuvattua johtoa.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
- Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
- Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta. Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
 - Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).
 - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Älä irrota laitetta virtalähteestä virtajohdosta vetämällä, vedä aina pistokkeesta.

- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



1.4

Mikroaaltoturvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalous- ja vastaavaan käyttöön, kuten:
 - henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa sekä muissa työympäristöissä;
 - maataloilla;
 - hotellien sekä motellien asiakkaiden ja muiden asuinympäristöjen keskuudessa;
 - aamiais- ja vastaavankaltaiset majoitusympäristöt.
- Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos he ovat saaneet riittävät ohjeet niin, että he voivat käyttää mikroaaltouunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät väärinkäyttöön liittyvät vaarat.
- Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lasten tulee käyttää laitetta vain aikuisten valvonnassa, johtuen korkeasta lämpötilasta.
- Tuotteen paljaat osat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen.
- Tarkasta uuni vaurioiden varalta, kuten väärin suunnattu tai viallinen luukku, vaurioituneet luukun tiivisteet ja tiivistepinnat, vialliset tai löystyneet luukun saranat ja lukot ja kolhut sisäpuolella tai luukussa. Jos vaurioita löytyy, älä käytä laitetta ja ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
- Jos uuninluukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin ammattihenkilö tai valtuutettu huoltoedustaja on sen korjannut.
- Varmista ennen uunin käyttöä, että luukku on suljettu kunnolla. Luukun lukon turvamekanismi estää laitteen käytön, kun luukku avataan ja keittämistoiminto keskeytyy. Älä muokkaa luukun lukitusjärjestelmää tai yritä ohittaa tätä järjestelmää. Jos luukun lukitusjärjestelmä ohitetaan, kasvaa vaara altistumiselle mikroaalloille, jos laitetta käytetään luukku auki.
- Älä aseta mitään esineitä uunin ja luukun eteen. Älä käytä uunia, jos esineitä kuten

paperipyyhkeet tai servetit estävät sen sulkemisen kunnolla.

- Radiohäiriöt: Sijoita uuni vähintään 2 metrin etäisyydelle televisiosta, radiosta, langattomista modeemeista, käyttöpisteistä ja antennista. Muutoin se voi aiheuttaa häiriöitä.
- Älä valmista ruokaa keittoaika ja mikroaaltoteho asetettuna erittäin suuriksi. Liiallinen keittäminen voi kuivaa, polttaa tai sytyttää aterian osia.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota tai alumiiniastioita mikroaaltouunissa.
- Älä käytä metalliesineitä 3 cm lähempänä uunin luukkuja, mikroaaltouunin ollessa käytössä.
- Älä sijoita syövyttäviä kemikaaleja tai syövyttäviä höyryjä sisältäviä materiaaleja uuniin.

Jos häiriöitä esiintyy, voidaan niitä rajoittaa tai poistaa seuraavalla tavalla:

- Puhdista luukku ja uunin tiivistepinta.
- Suuntaa radion tai TV:n vastaanottoantenni uudelleen.
- Sijoita mikroaaltouuni uudelleen vastaanottimen mukaan.

- Siirrä mikroaaltouuni etäälle vastaanottimesta.
- Liitä mikroaaltouuni toiseen pistorasiaan niin, että mikroaaltouuni ja vastaanotin ovat eri pistorasiassa.
- Sijoita uuni etäälle muista lämmityslaitteista ja vältä käyttöä kosteissa tai höyryisissä tiloissa.
- Huolto- tai korjaustoimenpiteet, jotka edellyttävät mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistamista, ovat vaarallisia muille kuin ammattihenkilölle tai valtuutetulle huoltoedustajalle.
- Tämä tuote on Ryhmän 2 Luokan B ISM-laite. Ryhmään 2 kuuluu kaikki ISM (teollisuuden, tieteen ja lääketieteen) laitteet, joissa luodaan radiotaajuusenergiaa tarkoituksella ja/tai sähkömagneettisen säteilyn luomiseen materiaalien käsittelyyn ja kipinäeroosiolaitteille. Luokan B laitteet sopii käyttöön kotitalouksissa ja tiloissa, joissa se liitetään suoraan pienjänniteverkkoon.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai

vaatteiden kuivaus ja lämpötyynyjen, tossujen, sienien, kosteiden vaatteiden ja vastaavien lämmitys uunissa voi aiheuttaa henkilö- tai laitevahinkoja, räjähdyksen tai tulipalon.

- Uunia ei ole tarkoitettu elävien olentojen kuivaamiseen.
- Älä käytä uunia tyhjänä. Tämä voi vaurioittaa uunia. Jos haluat kokeilla uunia, aseta vesilasi sen sisään. Vesi imee mikroaaltoenergian ja uuni ei vaurioidu.
- Käytä vain mikroaaltouuneille sopivia välineitä.
- Älä käytä keraamivuorattuja astioita mikroaaltouunissa. Kosteus voi johtaa keraamivuorattujen astioiden laajenemiseen ja johtaa astian halkeamiseen.

Tulipalovaaran rajoittaminen uunissa:

- Syttymisvaaran vuoksi uunia on pidettävä silmällä, jos ruokaa lämmitetään muovi- tai paperiastioissa. Jos huomaat savua, sammuta laite tai irrota verkkopistoke ja pidä luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
- Irrota metalliset kiinnikkeet paperi- tai muovipussista ennen pussin sijoittamista uuniin.

- Älä käytä uunia säilytystarkoituksiin. Älä jätä paperiesineitä, keittomateriaaleja tai ruokaa uunin sisään, kun sitä ei käytetä.
- Jos materiaaleja, kuten paperi, puu tai muovi käytetään mikroaaltouunissa, älä jätä uunia ilman valvontaa. Paperi, puu ja vastaavat materiaalit voivat syttyä ja muovimateriaali sulaa. Älä käytä astioita, jotka on tarkoitettu kiertoilmauunille, grillaamiseen ja sekalaiseen ruoanlaittoon.
- Vauvojen pullojen ja ruokapurkkien sisältö tulee ravistella ja sekoittaa ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.
- Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa umpinaisissa astioissa räjähdysvaaran vuoksi.
- Juomien mikroaaltolämmitys voi johtaa viivästyneeseen purkautuvaan kiehumiseen, joten käsittele sitä varovasti.
- Kuorimattomia kananmunia tai kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa kuumentaa

- mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää vielä kypsentämisen päätyttyäkin.
- Älä käytä uunia hapollisten juomien tai ilmatiiviissä astiassa, kuten peltipurkit, säilytettävien ruokien lämmittämiseen. Tämä johtaa paineen kasvuun uunin sisällä, joka voi johtaa vaurioihin tai räjähdykseen, kun luukku avataan.
 - Älä käytä mikroaaltouunia vatkaamattomien kananmunien keittämiseen tai lämmittämiseen. Lävistä perunoiden, omenoiden, kastanjojen tai vastaavien hedelmien ja vihannesten kuori ennen keittämistä.
 - Älä käytä metallia sisältävää posliinia (hopea, kulta jne.). Varmista, että metalliset kiinnikkeet on poistettu ruokapakkauksista. Metalliosat uunissa voivat aiheuttaa valokaaria ja johtaa vakaviin vaurioihin.
 - Älä käytä uunia ruoan paistamiseen öljyssä, koska öljyn lämpötilaa ei voida hallita.
 - Älä käytä mikroaaltouunia paistoöljyn tai juomien korkealla alkoholipitoisuudella lämmittämiseen.
 - Älä sijoita uunia kohtaan, jossa muodostuu lämpöä tai korkeaa kosteutta tai syttyvien materiaalien lähellä.
 - Älä käytä uunia säilytystarkoituksiin.
 - Jos sisältö uunissa syttyy palamaan tai havaitset savua, pidä uunin luukku suljettuna. Sammuta uuni ja irrota pistoke pistorasiasta, tai irrota asunnon varoke.
 - Älä nojaa uunin luukkuun, kun se on auki tai anna lasten leikkiä sillä. Uunin luukku voi taipua eikä enää sulkeudu kunnolla.
 - Aseta metallinen teelusikka tai lasitanko astiaan, kun nesteitä lämmitetään. Tämä estää nesteen viivästyneen kiehumisen, ja täten sen ylivuotamisen, kun astiaa siirretään.
 - Älä käytä uunia, jos:
 - Luukkua ei ole suljettu kunnolla;
 - Luukun saranat ovat vialliset;
 - Luukun ja uunin etupuolen kosketuspinnat ovat vaurioituneet;
 - Luukun ikkuna on vaurioitunut.

- Sähkökaaria esiintyy, vaikka uunissa ei ole metalliesineitä.
- On erittäin tärkeää, että pitkiä keittoaikoja tai erittäin korkeita tehotasoja ei valita pienten ruokamäärien valmistuksen aikana, aterian ylikuumentumisen tai polttamisen estämiseksi. Esimerkiksi leivänviipale voi palaa 3 minuutin kuluessa, jos erittäin korkea tehotaso on valittu.
- Älä käytä uunia paistamiseen, koska siinä lämmitetyn öljyn lämpötilaa ei voida hallita.
- Luukun kosketuspinnat (sisäosan etupuoli ja luukun sisäpuoli) on pidettävä puhtaana uunin hyvän toiminnan varmistamiseksi.

1.5 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannan tuotetta pystyasennossa.

- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.

1.6 Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.

1.7 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota

sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukua.



1.8

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Tuotteen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista

tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on erittäin kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun ruoka sijoitetaan kuumaan uuniin, tai kun ruoka poistetaan siitä.



1.9 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta .
”**Lisätarvikkeiden käyttö**”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.

1.10 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. Älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan

- leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

1.11 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.

- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin

puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja

kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

2.3 Energiansäästövinkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

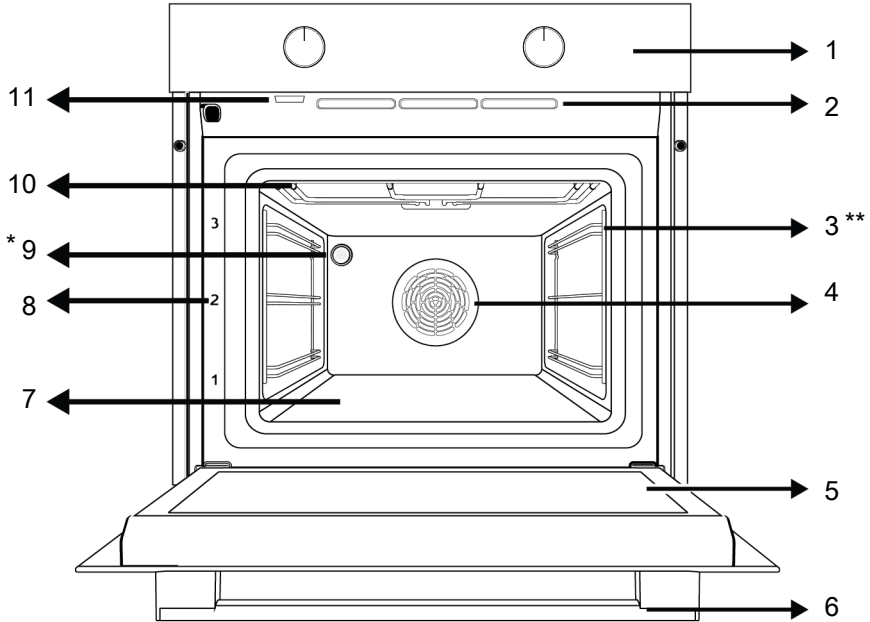
Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkuu toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Älä avaa uunin luukkuu kypsentaessäsi ruokaa "Eko-puhallinlämpö" -toiminnolla. Jos luukkuu ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja

säästää energiaa "Eko-puhallinlämpö"-toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota Näyttö näytetystä.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely



1 Ohjauspaneeli

3 Ritelätasot

5 Luukku

7 Alalämmitin (teräslevyn alla)

9 Valo

11 Höyryn poistoaukko: Höyry poistetaan tästä mikroaaltouunin käytön aikana. Kondensaatiota voi muodostua ympäröiville pinnoille.

2 Ilma-aukot

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ylälämmitin

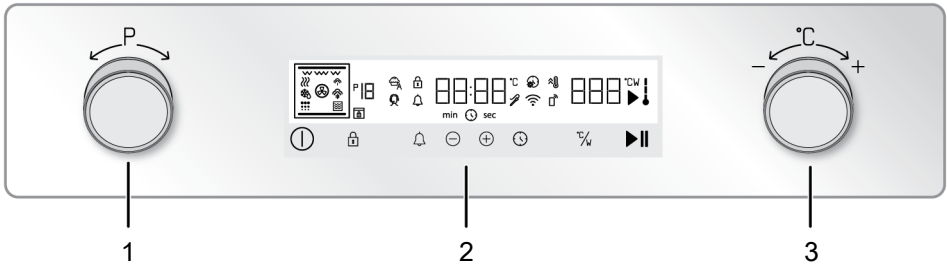
* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lampua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.2.1 Ohjauspaneeli



1 Toiminnon valintanappi

2 Ohjausyksikkö

3 Lämpötila/teho valintanappi

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nopeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Toiminnon valintanappi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin ① näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten toiminnon valintanuppia oikealle/vasemmalle.

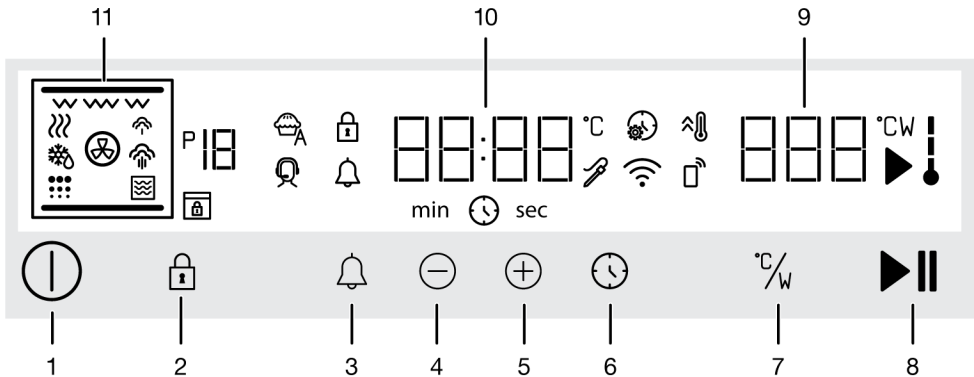
Lämpötila/teho valintanappi

Voit valita keittolämpötilan ja mikroaaltotehon lämpötilan ohjausnupilla. Valitsemiseksi, kosketa ensin ① näppäintä ja kytke uuni päälle. Kierrä sitten lämpötilan valintanuppia oikealle/vasemmalle.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näytöllä. Kun keittäminen käynnistyy, näytetään symboli näytöllä ja kun uunin sisälämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, jokaisen tason symboli syttyy.

Ohjausyksikkö



Näppäimet :

- 1 : Päälle/pois-näppäin
- 2 : Näppäinlukkonäppäin
- 3 : Hälytysnäppäin

- 4 : Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 : Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 : Aika- ja asetusunäppäin
- 7 : Lämpötila/tehonäppäin

8 : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

Ilmaisinaalueet :

9 : Lämpötilan ilmaisinaalue

10 : Ajan/keston merkkivalokenttä

11 : Toimintonäyttö

Näytön symbolit :

 : Leipomisajan symboli


min : Minuuttisymboli

sec : Sekuntisymboli


 : Hälytyssymboli

 : Leipomissyymboli

 : Uunin sisälämpötila

 : Pikalämmitys (tehostin) -symboli


 : Asetukset-symboli

 : Näppäinlukkosymboli

 : Toiminnon numero

 : Sulatussymboli

 : Lämpimänäpitosymboli

 : Mikroaaltosymboli

 : Poista ohjaimen symboli *

 : Wifi-symboli *

 : Alhaisen tason höyryn symboli *

 : Korkean tason höyryn symboli *

 : Itsepuhdistussymboli *

 : Sisälämpötilamittarin symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.





3.3 Uunin käyttötoiminnot







Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Uunin käyttötoiminnot toimivat 3 eri periaatteen mukaan ja ovat vain mikroaaltotila, vain uuni tila ja yhdistelmätila.







Käyttötila	Tekniset tiedot
Mikroaaltouuni	Käyttämällä uunia mikroaaltotilassa, se lämmittää aterian sisäosan välittömästi. Voit käyttää mikroaaltotilaan esivalmistettujen aterioiden ja juomien lämmittämiseen sulattamiseen ja keittämiseen. Ateria valmistuu mikroaaltotilassa, mutta se ei ruskistu.
Uunitoiminto	Käyttämällä uunin lämmitysvastuksia, se valmistaa aterian lämmittämällä. Voit käyttää uunia kaikkeen keittämiseen ja sulattamiseen. Uunitoiminnossa ateria keitetään ja ruskistetaan.
Yhdistelmätila	Yhdistelmätilassa uunin lämmitysvastukset ja mikroaaltotoiminto toimii samanaikaisesti. Ateria keitetään ja ruskistetaan nopeammin yhdistelmätilassa.

Uunin toiminnot

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Ylä- ja alalämpö	40-280	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	40-220	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta.
	Puhallinlämpö	40-280	Puhallinlämmittimen kuuma ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii kypsennykseen usealla pellillä eri hyllytasolla.
	Eko-puhallinlämpö	160-220	Energian säästämiseksi voidaan käyttää tätä toimintoa "Puhallinlämpö" sijaan 160-220 °C lämpötila-alueella. Mutta keittoaika pitenee hieman. Kun tämä toiminto on valittu, "ECO" ilmestyy näytölle kahden ensimmäisen sekunnin ajan. Suositeltu lämpötila-arvo tulee näkyviin 2 sekunnin jälkeen.

	Pitsatoiminto	40-280	Alalämmitin ja puhallinlämmitys ovat käytössä. Soveltuu pitsan kypsennykseen.
	"3D" toiminto	40-280	Ylä- ja alalämmitin, puhallinlämmitystoiminto ovat käytössä. Tuotteen jokainen puoli kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alagrilli	40-280	Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	Täysi grilli	40-280	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu täysi grilli	40-280	Suuren grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Lämpimänä pito	40-100	Sitä käytetään ruoan pitämiseksi tarjoiluvalmiina pitkiä aikoja.

Mikroaalto- ja yhdistelmätila

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Tehoalue (W)	Kuvaus ja käyttö
	Mikroaalto	-	100 200 300 600 800	Toimii vain mikroaaltoteholla. Voidaan käyttää valmisruokien ja juomien lämmittämiseen ja aterioiden valmistamiseen. Ateriat kypsyvät ilman ruskistamista.
	Mikroaalto + Puhallinavustettu täysi grilli	40-280	100 200 300 600	Suuren grillin ja mikroaaltojen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Mikroaalto + Käyttö puhaltimella	-	100 200 300 600	Mikroaallot ja vain puhallin (takaseinässä) ovat käytössä. Sopii pakasteruokien sulattamiseen huonelämpötilaan ja keitettyjen ruokien jäähdyttämiseen.
	Mikroaalto + Puhallinlämpö	40-280	100 200 300 600	Uunin takalämmitin toimii mikroaalloilla. Takalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Voit kypsentää ruoan nopeasti ja ruskistaa sen.
	Mikroaalto + Ylä- ja alalämpö	40-280	100 200 300 600	Ruoka lämmitetään mikroaalloilla ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Mikroaalto + Pitsa	40-280	100 200 300 600	Alalämmitin ja puhallinlämmitys toimivat yhdessä mikroaaltojen kanssa. Soveltuu pitsan kypsennykseen.

3.4 Laitteen lisätarvikkeet

Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.



Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

Tavallinen vuoka

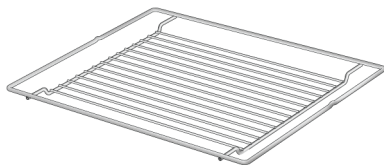
Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit ritilätasoilla :

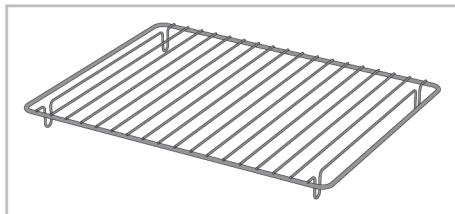


Mallit ilman ritilätasoja :



Paistoritilä pellissä

Asettamalla sen peltiin (mikäli sellainen toimitetaan), grillauksen aikana valuva öljy kerääytyy astiaan, jolloin uuni ei sotkeudu. Paistoritilä pellissä ei sovi käyttöön syvän vuonan kanssa.

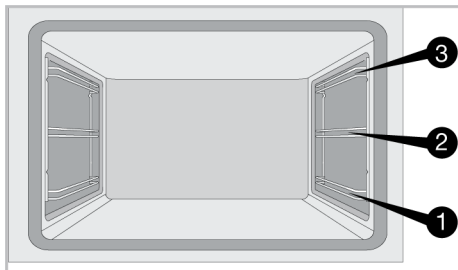


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

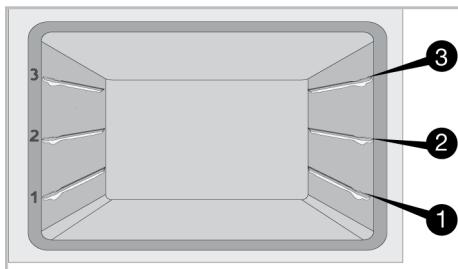
Paistotasot

Paistoalueella on 3 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ritilätasoilla :



Mallit ilman ritilätasoja :



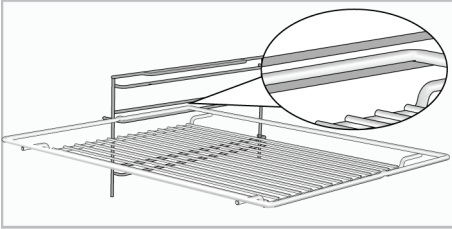
“0 hyllytaso” on uunin pohja. Älä käytä sitä muussa kuin mikroaaltotilassa.

Paistoritilän asettaminen paistotasoille

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan

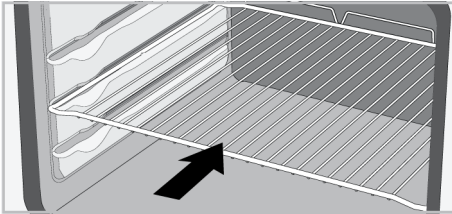
tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.

Mallit ritilätasoilla :



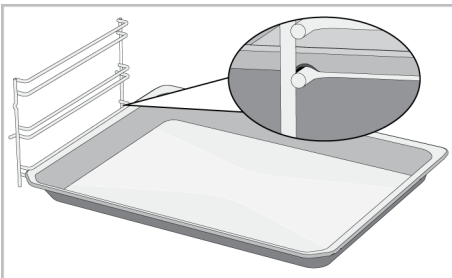
Mallit ilman ritilätasoja :

On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasoille

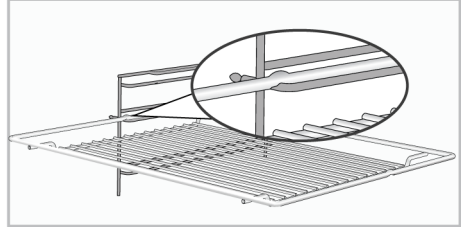
On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



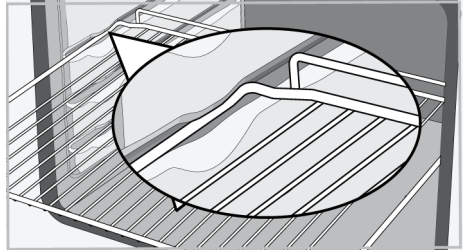
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritilätasoilla :

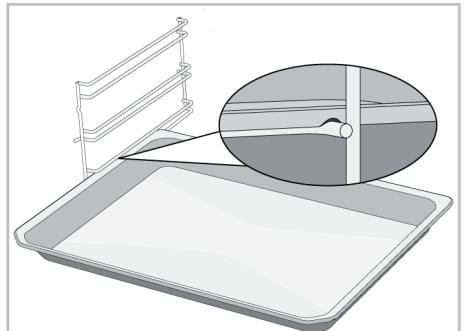


Mallit ilman ritilätasoja :



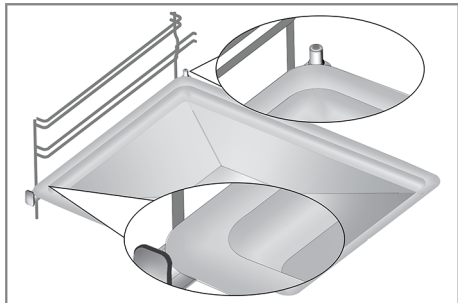
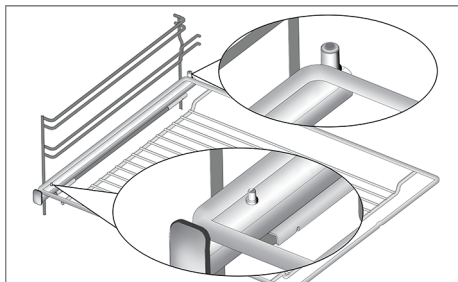
Pellin rajoitintoiminto

Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapauta se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).




3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)(mm)	455 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,7
Uunin tyyppi	Monitoimiuuni


Mikroaalto-ominaisuudet	
Nettobilavuus	48 lt
Mikroaaltoteho	max. 800 W
Mikroaaltotaajuus	2465 MHz

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toimintoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko- puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.

 Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

 Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.

 Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensiasetukset



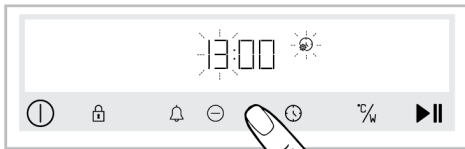
Aseta aina kellonaika, ennen uunin käyttämistä. Jos sitä ei aseteta, ei keittäminen onnistu kaikissa uunimalleissa.

1. Kun uuni käynnistetään ensimmäisen kerran, näytetään asetettu kellonaika näytöllä.
2. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
3. Kosketa /+ näppäimiä, kunnes symboli tulee näyttöön.
4. Kosketa näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.

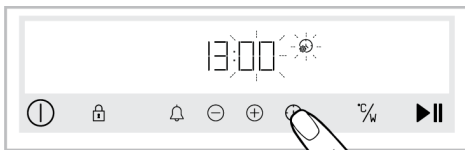
⇒ Ajastinkenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



5. Aseta kellonaika koskettamalla /- näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla näppäintä uudelleen.



⇒ Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat näytöltä.



6. Kosketa /- näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla näppäintä.



⇒ Kellonaika on asetettu ja symboli palaa jatkuvasti.



Jos ensimmäistä ajastinasetusta ei suoriteta, kellonaika käynnistyy ajasta 12:00. Voit muuttaa kellonaikaa myöhemmin kuten kuvattu osassa "**Asetukset**".



Jos sähkökatkos tapahtuu, kellonajan asetukset perutaan. Se on asetettava uudelleen.

4.2 Ensimmäinen puhdistus

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot [► 59]". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia

puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

FI

5 Uunin käyttö

5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa



jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tietynä aikana.

Joissakin kypsennystoiminnoissa lamppu ei syty energian säästämiseksi.


Jos laitteen luukku avataan uunin ollessa käynnissä tai suljettuna, uunin lamppu kytkeytyy päälle automaattisesti.

Jos ohjauspaneelissa on  näppäin: Kun uunin lamppu kytkeytyy päälle tai pois päältä automaattisesti, voit kytkeä lampun päälle tai pois päältä koska tahansa koskettamalla -näppäintä.

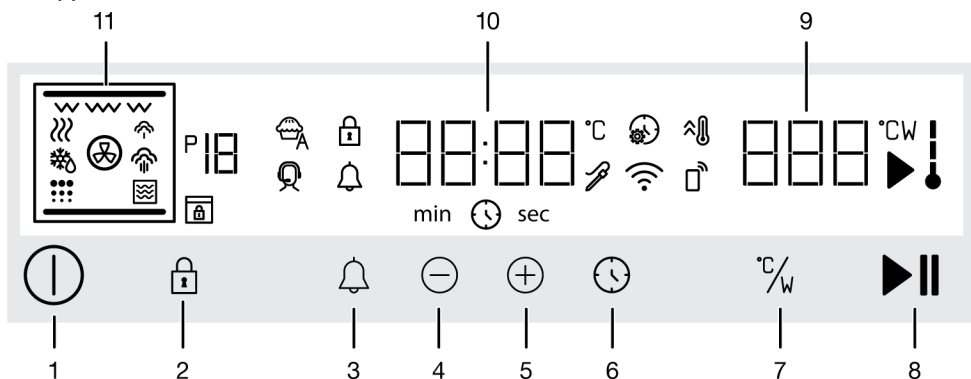
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö

Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle

- Maksimiaika, joka voidaan asettaa päättymisajaksi on 5:59 tuntia. Lämmitystoiminnossa tämä aika on 23:59 tuntia. Jos sähkökatkos tapahtuu, esiasetettu kypsennys ja kypsennysaika perutaan.
- Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Tehdyt asetukset on tallennettava, joko koskettamalla kuvauksessa esitettyä näppäintä tai odottamalla hetken.

- Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
- Jos nopea esilämmitys on käytössä ohjausyksikössä,  symboli ilmestyy näyttöön, kun aloitat keittämisen ja uuni saavuttaa asetetun keittolämpötilan nopeasti. Katso tietoja pikalämmitystoiminnosta osassa "Asetukset".

Ohjausyksikkö







Näppäimet :


- 1 : Päälle/pois-näppäin
- 2 : Näppäinlukkonäppäin
- 3 : Hälytysnäppäin
- 4 : Vähennys- ja edistymisnäppäin
- 5 : Lisäys- ja edistymisnäppäin
- 6 : Aika- ja asetuspain
- 7 : Lämpötila/tehonäppäin
- 8 : Leipomisen käynnistys-/pysäytysnäppäin

Ilmaisinalueet :

- 9 : Lämpötilan ilmaisinalue
- 10 : Ajan/keston merkkivalokenttä
- 11 : Toimintonäyttö

Näytön symbolit :

-  : Leipomisajan symboli
- min : Minuuttisymboli
- sec : Sekuntisymboli
-  : Hälytysymboli
-  : Leipomissymboli
-  : Uunin sisälämpötila

 : Pikalämmitys (tehostin) -symboli


 : Asetukset-symboli

 : Näppäinlukkosymboli

 : Toiminnon numero

 : Sulatussymboli

 : Lämpimänäpitosymboli

 : Mikroalartosymboli

 : Poista ohjaimen symboli *

 : Wifi-symboli *

 : Alhaisen tason höyryn symboli *

 : Korkean tason höyryn symboli *

 : Itsepuhdistussymboli *

 : Sisälämpötilamittarin symboli *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin kytkeminen päälle

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
 - ⇒ Kun uuni on päällä, näkyy ensimmäinen toiminto näytöllä. Toiminto, lämpötila, kypsennysaika ja voidaan säätää, kun näyttö on tässä tilassa.

i Jos asetuksia ei tehdä näytöllä, uuni sammuu 3 minuutin kuluessa ja kellonaika ilmestyy näyttöön.

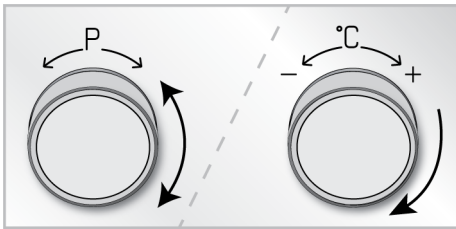
Uunin sammutus

Sammuta uuni koskettamalla ① näppäintä. Kellonaika ilmestyy näyttöön.

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaika valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
3. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötila-/tehonupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.



i Jos muutat toimintoa esiasetettun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

4. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa ►|| näppäintä keittämisen aloittamiseksi.



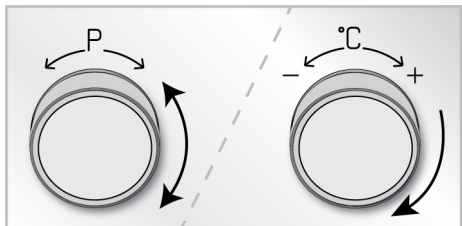
- ⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja näyttöön ilmestyvät lämpötila sekä kulunut aika. Näytöllä näytetään ► ja ↓ symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetettun lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen ↓ symboli syttyy. Uuni ei sammuu automaattisesti, koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis kosketa ►|| näppäintä keittämisen lopettamiseksi tai kosketa ① näppäintä uunin sammuttamiseksi kokonaan.

Keittäminen asettamalla keittoajan

Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetettun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ohjausyksikössä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.

3. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötila-/tehonupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.



i Jos muutat toimintoa esiasetetun lämpötilan muuttamisen jälkeen, näytetään viimeisin lämpötila näytöllä. Jos asetettu lämpötila ei kuitenkaan ole valitun toiminnon lämpötila-alueella, näytetään tämän toiminnon korkein säädettävä lämpötila.

4. Kosketa näppäintä kerran keittoajalle.

⇒ symboli tulee näyttöön.

i Keittoajan säätämiseksi nopeasti voit koskettaa näppäintä asettaaksesi kypsennysajaksi 30 minuuttia, kun käyttötoiminto ja lämpötila on asetettu, käyttämällä näppäimiä.

5. Aseta keittoaika näppäimillä.

i Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja 5 minuutilla 15 minuutin jälkeen.

6. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu kosketa näppäintä keittämisen aloittamiseksi.

⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla käyttötoiminnolla ja lämpötilalla. Asetetun kypsennysajan laskuri näkyy näytöllä. Näytöllä näytetään ja symbolit. Kun lämpötila uunissa saavuttaa asetetun

lämpötilan, jokainen uunin lämpötilan vaiheen symboli syttyy. Kun keittoaika päättyy, "End" ilmestyy näyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy.

7. Varoitusääni kahdelle minuutille. Jos kosketat näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja "End" teksti näkyy näytöllä, jatkaa uuni toimintaa loputtomasti. Uuni sammuu, jos näppäintä kosketaan. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketaan, varoitusääni loppuu.

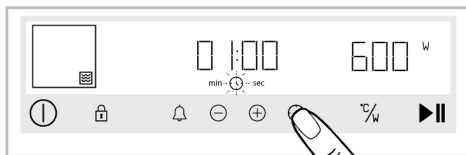
Mikroaaltotilan käyttö

1. Kytke uuni päälle koskettamalla näppäintä.
2. Voit valita "Mikroaalto" toiminnon valintanupilla.



3. Kierrä lämpötila-/tehonuppia oikealle/vasemmalle mikroaaltotehotason muuttamiseksi.
4. Kosketa näppäintä kerran keittoajalle.

⇒ symboli vilkkuu näytöllä.



5. Aseta keittoaika näppäimillä.



6. Vahvista keittoaika koskettamalla näppäintä.

i Mikroaaltotehon rajoitus on 600 W, kun valittu keittoaika mikroaaltotilassa on yli 12 minuuttia. Mikroaaltotehoksi asetetaan automaattisesti 600 W, kun valittu keittoaika on yli 12 minuuttia.

i Keittoaikavälit määritetään automaattisesti perustuen asetettuun mikroaaltotehoon, eikä sitä voida muuttaa. 800 W/ 1 minuutti ja 30 minuuttia asetus näytetään esimerkissä kuvassa.

7. Käynnistä keittäminen koskettamalla ►||näppäintä.

⇒ Uuni käynnistyy välittömästi mikroaaltotoiminnolla ja teholla. Asetettu keittoaika käynnistää jäljellä olevan ajan laskemisen. Näytöllä näytetään ► ja W symbolit. Kun keittoaika päättyy, "End" ilmestyy näyttöön, ajastin lähettää äänimerkin ja keittäminen päättyy.

8. Varoitusaäni kuuluu yhden minuutin. Jos kosketat ►||näppäintä varoitusaänen kuullessa ja "End" teksti näkyy näytöllä, jatkaa uuni toimintaa vielä yhden minuutin. Sammuta uuni koskettamalla ⏻näppäintä. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusaäni loppuu.

Yhdistelmätilan käyttö (uuni ja mikroaaltotila yhdessä)

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ⏻näppäintä.
2. Valitse toiminto, jota haluat käyttäällä toiminnon valintanupilla. (esim. Mikroaalto + Ylä- ja alalämpö)



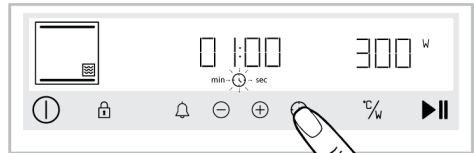
3. Valitulle toiminnolle esiasetettu lämpötila ilmestyy näyttöön. Aseta haluttu lämpötila lämpötila-/tehonupilla, jos haluat muuttaa lämpötilaa.

4. Kosketa $^{\circ}\text{W}$ näppäintä ja kierrä lämpötila-/tehonupia oikealle/vasemmalle mikroaaltotehotason muuttamiseksi.

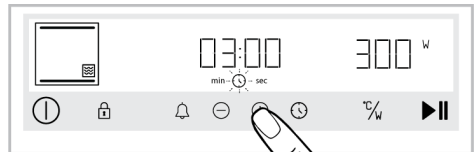


5. Kosketa ⏻näppäintä kerran keittoajalle.

⇒ ⏻ symboli vilkkuu näytöllä.



6. Aseta keittoaika (+/-) näppäimillä.



7. Vahvista keittoaika koskettamalla ⏻näppäintä.

i Kun yhdistelmätila on käytössä, on mikroaaltoteho enintään 600 W eikä se ole riippuvainen valitusta keittoajasta.

i Keittoaikavälit määritetään automaattisesti perustuen asetettuun mikroaaltotehoon, eikä sitä voida muuttaa. 300 W/ 3 minuutti ja asetus näytetään esimerkissä kuvassa.

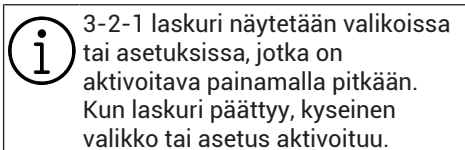
8. Käynnistä keittäminen koskettamalla ►||näppäintä.



⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla yhdistelmätoiminnolla, lämpötilalla ja mikroaaltoteholla. Asetettu keittoaika käynnistää jäljellä olevan ajan laskemisen. Näytöllä näytetään ja symbolit. Kun keittoaika päättyy, "End" ilmestyy näyttöön, äänimerkki kuuluu ja keittäminen päättyy.

9. Varoitusääni kuuluu yhden minuutin. Jos kosketat näppäintä varoitusäänen kuuluessa ja "End" teksti näkyy näytöllä, jatkaa uuni toimintaa vielä yhden minuutin ja jos näppäintä kosketetaan, uuni sammuu. Jos jotain näppäintä, paitsi näitä, kosketetaan, varoitusääni loppuu.

5.3 Asetukset

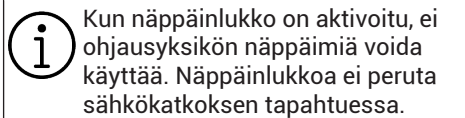


Näppäinlukon aktivointi

Näppäinlukkotoiminnolla voidaan estää ohjauksyksikön toimintojen käyttäminen.

1. Kosketa näppäintä, kunnes symboli tulee näyttöön.

⇒ symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketetaan näppäinlukon ollessa päällä, äänimerkki kuuluu ja symboli vilkkuu.



Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa näppäintä, kunnes symboli katoaa näytöltä.
» symboli katoaa näytöltä ja näppäinlukko sammuu.

Hälytyksen asetus

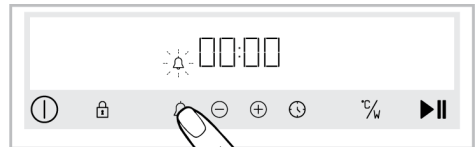
Voit myös käyttää tuotteen ohjauksyksikköä muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin. Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tietynä aikana. Kun asetettu aika päättyy, ajastin lähettää äänimerkin.



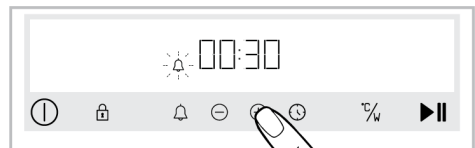
Suuri hälytysaika voi olla 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin.

⇒ symboli alkaa vilkkua näytöllä.



2. Aseta hälytysaika näppäimillä. Kosketa näppäintä asetuksen vahvistamiseksi.



⇒ symboli palaa jatkuvasti ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, näytetään lyhyempi aika näytöllä.

3. Kun hälytysaika päättyy, symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.

Hälytyksen sammutus

1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

⇒ Äänimerkki päättyy.

Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa näppäintä asettaaksesi hälytysaikavälin. Kosketa ⊖ näppäintä, kunnes **“00:00”** symboli tulee näyttöön.
2. Voit peruuttaa hälytyksen myös koskettamalla näppäintä pitkään.

Äänentason asetus

Voit asettaa ohjausyksikön äänentason. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.

1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⌚ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes **b-1** tai **b-2** tulee näyttöön.
3. Aktivoi äänentason asetus koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen. (**b-1, b-2**)
4. Aseta haluttu ääni ⊕/⊖ näppäimillä.

⇒ Valittu äänentasoasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

Näytön kirkkauden asetus

Voit asettaa ohjausyksikön näytön kirkkauden. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.


1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⌚ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes **d-1, d-2** tai **d-3** tulee näyttöön.
3. Aktivoi kirkkausasetus koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.

4. Aseta haluttu kirkkaus ⊕/⊖ näppäimillä. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Valittu kirkkausasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa ⌚ näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

Pikaesilämmitystoiminnon (tehostin) asetus

Voit käyttää tuotetta keittämiseen automaattisesti pikaesilämmitystoiminnolla. Tämän suorittamiseksi, pikaesilämmitystoiminto on aktivoitava. Uunin on oltava pois päältä tämän asetuksen suorittamiseksi.


1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⌚ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
 2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes  symboli tulee näyttöön.
 3. Aktivoi pikalämmitysasetus (tehostin) koskettamalla ⌚ näppäintä uudelleen.
 4. Aseta ⊕/⊖ näppäimillä **“OFF”** asetus tilaan **“ON”** näytöllä.
- ⇒ Valittu pikaesilämmitysasetus vahvistetaan välittömästi. Kosketa näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.




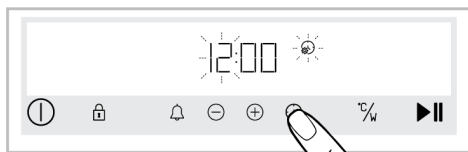
Voit sammuttaa pikaesilämmitysasetuksen samalla tavalla. Muuttamalla asetukseksi **“OFF”**, voit peruuttaa pikaesilämmitysasetuksen.


Päivänajan muuttaminen

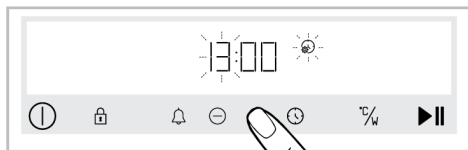
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen.


1. Kun uuni on kytketty pois päältä (mutta kellonaika näkyy näytössä), paina näppäintä ⌚ noin 3 sekunnin ajan asetusvalikon avaamiseksi.
2. Kosketa ⊕/⊖ näppäimiä, kunnes  symboli tulee näyttöön.
3. Kosketa ⌚ näppäintä ajastinkentän aktivoimiseksi.

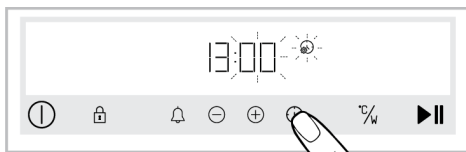
⇒ Ajastinkenttä ja  symboli vilkkuvat näytöltä.





4. Aseta kellonaika koskettamalla \pm näppäimiä ja aktivoi minuuttikenttä koskettamalla  näppäintä uudelleen.



⇒ Minuuttikenttä ja  symboli vilkkuvat näytöltä.



5. Kosketa \pm näppäimiä asettaaksesi minuutit. Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä.

⇒ Valittu kellonaika vahvistetaan välittömästi. Kosketa  näppäintä palataksesi asetusvalikkoon.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista mikroaaltouunissa

Ylivuotamisen estäminen, kun vettä tai muita nesteitä lämmitetään mikroaaltouunissa:

- Älä käytä suljettuja astioita tai joissa on kapea kansi.
- Älä ylikuumenna.
- Ennen kuin astia asetetaan mikroaaltouuniin, sekoita sitä lusikalla ja avaa kansi ja sekoita sitä uudelleen lämmityksen keskivaiheessa. Älä jätä lusikkaa uuniin käytön aikana.
- Kun nesteitä, kuten keittoa ja kastiketta lämmitetään, voivat nämä kuplia ja vuotaa yli odottamattomasti ennen kiehumista. Kun näitä nesteitä lämmitetään, älä poistu laitteen luota.
- Kun vauvanruokaa tai juomaa tuttipullossa lämmitetään, ravista sitä ja tarkasta lämpötila, ennen antamista vauvalle. Irrota kansi ja suukappale ennen lämmittämistä.

- Poista ruoka muovipakkauksesta ennen keittämistä tai sulattamista. Poikkeustapauksissa ruoka on ehkä peitettävä erikoisella nailonmuovikalvolla.
- Ellei mikroaaltouuneille tarkoitettuja pusseja käytetä, älä käytä laitetta popcornin valmistamiseen.
- Suklaamakeisia ja leivonnaisia alhaisella nestepitoisuudella tulee lämmittää varovasti.
- Kuorimattomia kananmunia tai kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää vielä kypsentämisen päätyttyäkin.

Mikroaaltouunin edut

- Perinteisissä uuneissa lämpö jakautuu laitteen sisällä sähkövastuksilla ja kaasuuuneissa ja lämmitää ruoan ulkoa sisään. Tämä johtaa energian hukkaamiseen sisäilman, uunin osien ja ruoka-astioiden lämmittämisestä johtuen.
- Mikroaaltouunissa lämpö luodaan itse ruoan läpi ja lämpöaalto liikkuu sisältä ulos. Lämpöhävikkiä ei tapahdu uunin sisäosissa tai astioissa (jos ne ovat sopivia käyttöön mikroaaltouunissa), ts. vain ruoka lämmitetään.

- Mikroaaltouuni lyhentää keittoaikaa huomattavasti. Keittäminen mikroaaltouunilla vaatii noin 1/3 ajasta, verrattuna normaaleihin uuneihin. Tämä riippuu keitetyn ruoan tiivyydestä, lämmöstä ja määrästä.
- Voit keittää ruokaa sen omassa nesteessä lisäämättä liikaa tai lainkaan mausteita, ja säilyttää sen luonnollisen maun.
- Mikroaaltouunit käyttävät vähemmän energiaa. Energiaa käytetään vain keittämiseen. Energia ei mene hukkaan mikroaaltouunissa.
- Sinun ei tarvitse olla huolissa siitä, sulatetaanko liha vai ei. Mikroaaltouunit sulattavat ruoan lyhyessä ajassa ja voit aloittaa keittämisen välittömästi. Tämä pienentää bakteerien kasvuvuaraa.
- Johtuen lyhyemmästä keittoajasta, se säilyttää ruoan ravintoarvot.
- Se on helpompi puhdistaa kuin perinteiset uunit.

Mikroaaltoteoria

- Mikroaallot ovat radio- ja televisioaaltoja vastaava energia. Magneton-putki mikroaaltouunissa luo mikroaaltoenergian. Mikroaaltoenergia leviää kaikkiin suuntiin uunissa ja heijastuu sivuseinistä, läpäisten ruoan tasaisesti. Mikroaallot saavat ruoassa olevat molekyylit värisemään nopeasti. Tämä värinä luo lämmön, joka keittää ruoan.
- Mikroaallot eivät läpäise uunin metalliseiniä. Mikroaallot voivat läpäistä materiaaleja, kuten keramiikka, lasi tai paperi.

Miksi ruoka kuumenee?

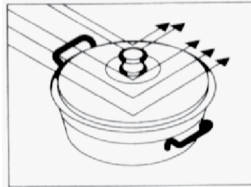
- Useimmat ruoat sisältävät vettä ja vesimolekyylit värisevät, kun ne altistuvat mikroaalloille. Kitka molekyylien välillä luo lämmön, joka lämmittää ruoan, sulattaa pakasteruoat, keittää tai pitää lämpimänä. Johtuen lämmön noususta ruoan sisällä,
- ruoka voidaan keittää vähäisellä öljyllä tai ilman sitä.

- Sulatus, lämmitys tai keittäminen on paljon nopeampaa mikroaaltouunissa, kuin perinteisessä uunissa.
- Vitamiinit, mineraalit ja ravintoaineet pysyvät ruoassa.
- Ruoan luonnollinen väri ja maku ei muutu.

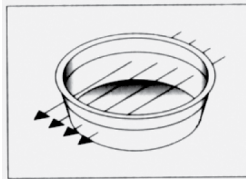
Mikroaaltouuniin sopivat astiat

Mikroaallot voivat läpäistä posliinin, lasin, pahvin tai muovin, mutta ei metalleja. Siksi metallisia tai metallia sisältäviä astioita ei voida käyttää mikroaaltouunissa.

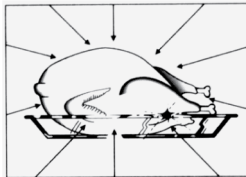
Mikroaallot heijastuvat metallista...



...mutta läpäisevät lasin tai posliinin...



...ja imeytyvät ruokaan.



Tulopalovaara!

Älä koskaan sijoita metallisia tai metallipinnoitettuja astioita mikroaaltouuniin.

- Mikroaallot eivät voi läpäistä metallia. Mikroaallot heijastuvat pois metalliesineistä uunissa ja voivat aiheuttaa vaarallisia sähkökaaria. Useimmat, metallittomat lämmönkestävät astiat sopivat mikroaaltouuneihin. Mutta joissakin astioissa voi olla mikroaaltouuneihin

sopimattomia materiaaleja.

Varmistaaksesi, että astia sopii mikroaaltouuniin, voit suorittaa seuraavan testin:

- Aseta tyhjä astia jonka haluat testata ja toinen vedellä täytetty astia uuniin.
- Käytä uunia korkealla teholla yhden minuutin ajan. Jos vesi on lämmintä ja testattava astia kylmä, on se sopiva käyttöön mikroaaltouunissa.
- Jos toisaalta vesi on kylmää ja astia sen vieressä kuuma, on astia imenyt mikroaallot ja se ei ole sopiva mikroaaltouunille.

Lasiastiat

- Älä käytä ohuita lasi- tai lyijykristalliaastioita. Lämmönkestävät astiat sopivat käyttöön mikroaaltouunissa. Älä kuitenkaan käytä helposti särkyviä lasiastioita, kuten vesitai viinilaseja, lämmittämisestä särkyviä materiaaleja mikroaaltouunissa.

Muoviasiat

- Älä pidä muovisia tai melamiiniastioita tai -lautasia mikroaaltouunissa liian kauan: tämä koskee myös pakasteruoan muovisia säilytyspusseja. Syy tähän on, että kuuman aterian lämpö sulattaa materiaalin. Käytä näitä materiaalityyppejä mikroaaltouunissa vain rajoitetun ajan.

Keittopussit

- Keittopusseja voidaan käyttää mikroaaltouunissa, jos ne ovat siihen sopivia. Muista läpäistä pussi höyryn päästämiseksi ulos sen sisältä. Älä käytä tavallisia muovipusseja, koska ne sulavat ja avautuvat.

Paperi

- Älä käytä mitään paperityyppejä pitkäaikaiseen keittämiseen. Tämä johtaa paperin syttymiseen palamaan. Paperilautaset sopivat vain öljyiselle tai kuivalle ruoalle, joka vaatii lyhyen keittoajan.
- Älä käytä kierrätyspaperia. Näissä papereissa on molekyylejä, jotka voivat aiheuttaa valokaaria.

Puu- ja koriastiat

- Suuria puuastioita ei tule käyttää, koska mikroaallot johtavat puun rakenteen kuivumiseen ja se muuttuu hauraaksi.

Posliiniastiat

- Tavallisesti tämän materiaalityypin astiat sopivat hyvin mikroaaltouuneille, mutta ne on testattava ennen käyttöä.

Metalliastiat

- Metalliasiat heijastavat mikroaallot pois ruoasta. Joten älä käytä niitä.



Tietyt astiat korkealla rauta- tai lyijypitoisuudella eivät sovi käyttöön mikroaaltouuneissa. Varmista, että astiat soveltuvat käyttöön mikroaaltouunissa.

Keittoastiat	Mikroaalto	Alagrilli	Ylä- ja alalämpö	Yhdistelmätilat
Lämmönkestävä lasi	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Lämpöä siirtävä lasi	Ei	Ei	Ei	Ei
Lämmönkestävä keramiikka	Kyllä	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Muovilautaset, joita voidaan käyttää mikroaaltouunissa	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Talouspaperi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Metalliastia	Kyllä*	Kyllä	Kyllä	Kyllä*

Keittoastiat	Mikroaalto	Alagrilli	Ylä- ja alalämpö	Yhdistelmätilat
Metalliritilä	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei
Alumiinifolio ja folioastiat	Ei	Kyllä	Kyllä	Ei
* Käytä vain uunin mukana toimitettuja metalliastioita.				

Ruoan sijoitus

- Paras tulos saadaan, jos ruoka levitetään tasaisesti astialla. Tätä menetelmää voidaan käyttää usealla tavalla hyvän tuloksen saamiseksi.
- Voit keittää suuria määriä samankaltaisia ruokia (esim. perunat) yhdessä. Ne valmistuvat paremmin, jos sijoitat ne tasaisesti jaettuun ympyrään uuniin. Varmista, että ne eivät ole päällekkäin.
- Kun erimuotoisia ja paksuisia ruokia keitetään, aseta paksummat osat astian keskelle, koska mikroaallot vaikuttavat voimakkaammin näiden ruokien ulkokerrokseen. Näin ruoka kypsyy nopeammin.
- Aseta kala ja muu epätasainen ruoka pyrstö astian reunan yli.
- Voit asettaa ohuesti leikatut lihapalat päällekkäin. Paksummat ruoat, kuten makkarat ja lihapalat tulee asettaa vierekkäin.
- Lämmitä liemi ja kastike eri astiassa. Kapeat ja syvät astiat sopivat paremmin tähän kuin leveät ja matalat astiat. Kun lientä, kastiketta tai keittoa lämmitetään, astian tulee olla enintään 2/3 täynnä.
- Jos kokonaista kalaa valmistetaan, pistele reikiä sen nahkaan niin, ettei se halkea.
- Jos muovikalvoa, pussia tai leivinpaperia käytetään, pistele reiät siihen tai jätä se auki niin, että höyry pääsee ulos.
- Pienet ruokakappaleet kypsyvät nopeammin kuin suuret ja samankokoiset nopeammin kuin epätasaisen kokoiset. Leikkaa ruoka samankokoisiin osiin parhaan tuloksen saamiseksi.

Ruoan korkeus

- Erittäin paksu ruoka (tavallisesti paistit) kypsyvät nopeammin pohjalla. Tämä tarkoittaa, että se on käännettävä useaan kertaan.
- Paksut tai tiiviit kappaleet voidaan sijoittaa korkeammalle niin, että mikroaallot vaikuttavat myös sen ala- ja keskiosaan.

Ruoanvalmistusvihjeet

Mikroaaltoaikaan vaikuttavat tekijät:

- Mikroaaltoaika riippuu muutamista tekijöistä. Reseptissä käytettyjen ainesosat voivat vaikuttaa huomattavasti kypsennysaikaan. Siksi kylmästä voista, maidosta ja kananmunista valmistetun kakun kypsennys kestää kauemmin, kuin huonelämpötilassa olevista ainesosista valmistetun.
- Etenkin jotkin leipä-, kakku- ja kermakastikkeet tulee poistaa uunista ennen kuin ne ovat täysin valmiit. Nämä ruoat tulee pitää suljettuna uunin ulkopuolella, ja niiden kypsyminen jatkuu lämmön siirtyessä sen ulkopuolelta sisäpuolelle.
- Jos ruoka pidetään uunissa kunnes se on täysin kypsä, voi ulkokerros palaa. Opi ajan myötä tunnistamaan, mitkä ruoat jätetään kypsymään ja mitkä otetaan ulos.
- Älä poistu laitteen luota niiden keittämisen aikana. Mikroaaltouunin valo syttyy automaattisesti käytön aikana ja voit nähdä valmistettavan ruoan tilan.

Sulattaminen:

- Sulatusaika voi erota pakkauksen koon mukaan. Matalat, neliönmuotoiset pakkaukset sulavat nopeammin kuin syvät pakkaukset.

- Erota sulamaan alkaneet kappaleet. Näin ne sulavat nopeammin.
- Kun valmistettava ruokamäärä kasvaa, myös tarvittava aika pitenee. Kaksi kertaa suurempi ateria vaatii suurinpiirtein kaksinkertaisen ajan. Jos perunan keittäminen kestää neljä minuuttia, kestää kahden perunan keittäminen noin seitsemän minuuttia. Luotu mikroaaltojen määrä pysyy samana uunin asetetusta ruokamäärästä riippumatta. Ts. mitä enemmän ruokaa uunin asetetaan, sen kauemmin kypsennys kestää.

Nestesisältö

- Mikroaallot ovat herkkiä nesteille, joten nestesisältö vaikuttaa kypsennysaikaan. Ruoka luonnollisella nesteellä (esim. vihannekset, kala ja linnunliha) kypsyvät nopeammin ja helpommin. Suosittelemme veden lisäämistä, kun kuivaa ruokaa, kuten riisiä ja herneitä keitetään.
- Huomaa, että mikroaallot poistavat kosteutta, joten ennen kuivien ruokien, kuten tietyt vihannekset, keittämistä, tulee niitä liottaa vedessä tai kääriä ne kosteuden säilyttämiseksi.
- Kun ruokia, jotka sisältävät erittäin vähän vettä, valmistetaan (kuten leivän sulatus, popcornin valmistus), tapahtuu haihtuminen erittäin nopeasti. Tässä tapauksessa uuni toimii kuin tyhjänä ja ruoka voi palaa pohjaan. Uuni ja astia voivat vaurioitua. Aseta siksi vain vaadittu keittoaika ja pidä uunia silmällä keittämisen aikana.

Höyry

- Kosteus ruoassa voi joskus muodostaa höyryä uunin sisään käytön aikana. Tämä on normaalia.

Sokeri

- Noudata seuraavia suosituksia mikroaaltouunin reseptikirjassa, kun ruokia korkealla sokeripitoisuudella, kuten vanukkaita tai piirakoita,

valmistetaan. Jos suositeltu keittoaika ylitetään, voi se johtaa ruoan palamiseen tai uunin vaurioitumiseen.

Ruoan tiiviyt

- Kevyt, huokoinen ruoka, kuten leipä ja kakki kypsyy nopeammin, kuin raskas, tiivis ruoka, kuten paisti ja muhennos. Ole varovainen lämmittäessäsi huokoisia ruokia ilman kovaa, kuivaa pintaa mikroaaltouunissa.

Luut ja rasvapitoisuus

- Luut siirtävät lämpöä ja rasva kypsyy nopeammin kuin liha. Kun luita ja rasvaa sisältävää lihaa kypsennetään, levitä ne tasaisesti ja varmista, että niitä ei kypsennetä liikaa.

Ruoan väri

- Liha tai linnunliha, jota kypsennetään 15 minuuttia tai kauemmin tummenee hieman oman rasvan johdosta. Nopeasti kypsyvän aterian valmistamiseksi ruokahalua kiihottavaksi ja kauniiksi, voit pinnioittaa sen grilli- tai soijakastikkeella. Jos käytät pientä määrää tätä kastiketta, ei se vaikuta itse ruoan makuun.

Ruoan sisäisen paineen rajoittaminen

- Useimmat ruoat on peitetty nahalla. Niiden kypsyessä paine kasvaa niiden sisällä ja voi johtaa niiden halkeamiseen. Tämän estämiseksi nahka on rei'itettävä haarukalla tai veitsellä. Käytä tätä menetelmää perunoiden, kananmaksan, simpukoiden, kananmunanvalkuaisen, makkaroiden ja tiettyjen hedelmien ja vihannesten kypsennyksessä.

Ruoan kääntäminen ja sekoittaminen kypsennyksen aikana

- Sekoittaminen on erittäin tärkeää kypsennyksessä mikroaaltouunissa. Kun ruokaa laitetaan tavallisella tavalla, sekoita sitä niin, ettei se paakkuunnu. Kun ruokaa valmistetaan mikroaaltouunissa, ruokaa sekoitetaan siksi, että lämpö leviäisi tasaisesti. Koska ulkokerros lämpenee nopeammin kuin sisäpuoli, sekoita aina ulkopuolelta sisään.

- Suuret, pitkät ruoat, kuten paistit ja kokonainen kana, tulee kääntää niin, että se kypsyy tasaisesti ylhäältä alas. Siksi ehkä myös lihapalat ja kana on käännettävä.
- Ruoan kääntäminen ja sekoittaminen kypsennyksen aikana on tärkeää, tasaisen kypsymisen varmistamiseksi.

Eri keittoaika

- Kokeile ensin minimikeittoaikaa ja tarkasta, onko ruoka kypsä tai ei. Tässä käyttöohjeessa esitetyt keittoajat ovat hyviä arvioita. Keittoaika voi vaihdella riippuen ruoan koosta ja tyypistä ja keittoastiasta.

Odotusaika

- Anna ruoan levätä hetki, kun se on poistettu uunista. Kun ruoan annetaan levätä hetki sulattamisen, kypsennyksen tai lämmityksen jälkeen, antaa se aina paremman tuloksen. Tämä johtuu siitä, että lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.
- Mikroaaltouunissa ruoan kypsyminen jatkuu, vaikka uuni olisi sammutettu. Odotusaika lisää ruoan lämpötilaa 3 °C ja 8 °C välillä. Tämä ei tapahdu mikroaaltouunista johtuen, vaan lämmöstä ruoassa. Odotusaika vaihtelee ruokatyyppin mukaan. Joskus tämä aika voi olla niin lyhyt kuin poistaminen uunista ja asettaminen pöydälle. Tai se voi olla 10 minuuttia suurille kappaleille.
- Poista ruoka muovipakkauksesta ennen keittämistä tai sulattamista. Poikkeustapauksissa ruoka on ehkä peitettävä erikoisella nailonmuovikalvolla.
- Suosittelemme erityisesti tietyille ruoille, kuten liha, kana, leipä,, kakut ja kermakastike, että ne poistetaan uunista ennen kuin ne ovat täysin kypsiä ja jätetään odottamaan kypsymistä.

6.2 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen.

Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.

- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

6.2.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.

- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuorat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.

- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentyneet hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinal levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	180	20 ... 30
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	150	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	150 ... 160	35 ... 50
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	1	160	35 ... 45
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	170	25 ... 35
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Puhallinlämpö	1	170	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	180	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
Pulla	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	30 ... 40
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/ metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	1 tai 2	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 60
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Tavallinen vuoka *	Pitsatoiminto	2	200 ... 220	10 ... 15

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Keittotaulukko käyttötoiminnolla "Eko-puhallinlämpö"

- Älä muuta lämpötila-asetusta, kun valmistus on aloitettu käyttötoiminnossa "Eko-puhallinlämpö".

- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessäsi ruokaa "Eko-puhallinlämpö"-toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisäinen lämpötila optimoidaan energiaa säästämään, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä esitetystä.
- Älä esilämmitä "Eko-puhallinlämpö"-käyttötoiminnossa.

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Tavallinen vuoka *	2	180	30 ... 40
Leivokset	Tavallinen vuoka *	2	200	45 ... 55
Pulla	Tavallinen vuoka *	2	200	35 ... 45

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

6.2.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arvioita)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	170	85 ... 110
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	1	15 min. 250/max, jälkeen 190	70 ... 90
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	"3D" toiminto	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	"3D" toiminto	1	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.2.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syväälle grillin perälle. Tämä on kuumien alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle

öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole

toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

FI

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	2	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	2	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	2	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	2	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	2	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	2	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	2	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	2	250	3 ... 5

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

6.2.4 Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	2	140	15 .. 25
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	150	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinlämpö	1	150 ... 160	35 ... 50

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinlämpö	1	160	35 ... 45
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 60

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	2	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	2	250	3 ... 5

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

6.2.5 Mikroaaltouuni

- "0 hyllytaso" on uunin pohja. Älä käytä sitä muussa kuin mikroaaltotilassa.

- Suosittelemme, että kypsennys mikroaaltotilassa tehdään "hyllytaso 0". Katso muut kuin "Hyllytaso 0" asennot kohdassa kypsennys.
- Esilämmitys tulee suorittaa uunin käyttötiloissa.

Kypsennystaulukko mikroaalto- ja yhdistelmätiloille

Ruoka	Toiminto	Paino (g)	Tason asento	Käytettävä lisätarvike	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kanankoivet	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1000	1	Tavallinen vuoka *	210	600	25 ... 30
Kokonainen kana	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1500	1	Tavallinen vuoka *	15 min. 230 / jälkeen	600	32 ... 38
Pakastepitsa	Mikroaalto + Pitsa	450	1	Tavallinen vuoka *	230	200	10 ... 15

Ruoka	Toiminto	Paino (g)	Tason asento	Käytettävä lisätarvike	Lämpötila (°C)	Mikroaaltoteho (W)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kalkkunankopi (liha luulla)	Mikroaalto + Puhallinavustettu täysi grilli	1000	1	Tavallinen vuoka *	230	300	28 ... 32
Kalkkunankopi (liha luulla)	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1000	1	Tavallinen vuoka *	180	600	25 ... 30
Perunalaatikko	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1250	1	Pyöreä irtopohjavuoka 20 cm halkaisijalla vakiopellillä*	180	600	25 ... 30
Dalyan-lihapullat	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1800	1	Tavallinen vuoka *	5 min. 230 / jälkeen 170	300	18 ... 23
Kokonainen kala	Mikroaalto + Puhallinavustettu täysi grilli	1000	1	Tavallinen vuoka *	250	600	8 ... 14
Kalapuikot	Mikroaalto + Puhallinlämpö	600	1	Tavallinen vuoka *	230	300	10 ... 15
Lihapullat kastikkeessa perunoiden kera	Mikroaalto + Puhallinlämpö	1500	1	Tavallinen vuoka *	210	200	32 ... 40
Tarjoiluvalmis ruoka (herneet lihan kanssa)	Mikroaalto	400	1	Tavallinen vuoka *	-	600	3 ... 5
Riisiruoka	Mikroaalto	400	1	Tavallinen vuoka *	-	600	3 ... 5
Tuore maissi (80 g, 17 g öljy, 3 g suola)	Mikroaalto	80	0	Boraattilasivuokan kansi lasivuokan päällä **	-	800	8 ... 11
Keittovalmis pakattu maissi	Mikroaalto	100	2	Lasivuoka **	-	800	4 ... 7

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Mikroaalto + Käyttö puhaltimella - Taulukko

Ruoka	Paino (g)	Tason asento	Käytettävä lisätarvike	Mikroaaltot eho (W)	Sulatusaika (min) (arviolta)	Odotusaika (min.)	Ehdotus
Kokonainen punainen liha	250	1	Tavallinen vuoka *	200	8 ... 10	10	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
	500	1	Tavallinen vuoka *	200	12 ... 16	10	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
Jauheliha	100	1	Tavallinen vuoka *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Tavallinen vuoka *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Tavallinen vuoka *	200	8 ... 10	10	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
Kokonainen kana	1500	1	Tavallinen vuoka *	200	25 ... 30	10	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
Kanankoipi	750	1	Tavallinen vuoka *	300	6 ... 10	10	-
Kanankoivet	500	1	Tavallinen vuoka *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Tavallinen vuoka *	600	6 ... 10	10	-
Kala	250	1	Tavallinen vuoka *	200	7 .. 12	5	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
	500	1	Tavallinen vuoka *	200	10 ... 15	5	Käännä kun puolet ajasta on kulunut
Makkara	300	1	Tavallinen vuoka *	200	5 ... 10	5	-

* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään

uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.

- Älä käytä hörypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset

puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).

- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Saat käyttöä tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.

- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseinää ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkanpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnot nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyyppin mukaan.

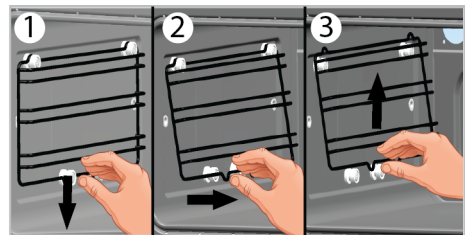
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahylymalli, irrota lankahylyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahylyjen irrotus:

1. Pidä sivulankahylyä sen pohjasta. Vedä sitä alaspäin ja irrota se pohjaurista.
2. Vedä sivulankahylyä vastakkaiseen suuntaan sivuseinästä.
3. Poista sivulankahyly kokonaan vetämällä sitä ylös.



7.5 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdista se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

Uunin lampun vaihto

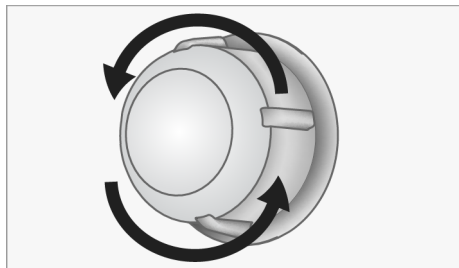
Yleiset varoitukset

- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai teknikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.

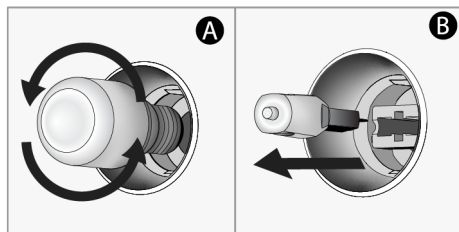
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



4. Asenna lasisuoja.

8 Ongelmanratkaisu

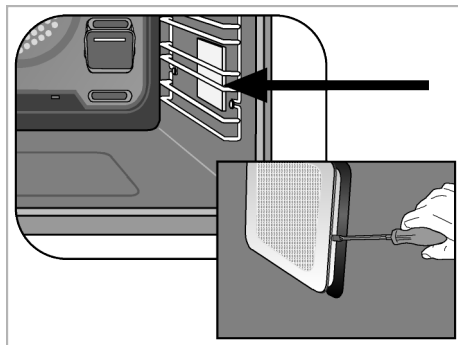
Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

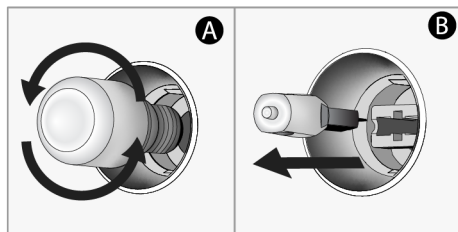
- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Jos uunin luukku on auki yli 5 minuuttia, keittoajan asetukset perutaan ja lämmittimet eivät toimi.
- Malleissa ajastimella, aikaa ei ole asetettu. >>> Aseta aika.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

(Malleille ajastimella) Ajastinnäyttö vilkkuu tai ajastinsymboli palaa.

- Sähkökatkos on tapahtunut aiemmin. >>> Aseta aika / kytke tuotteen toimintonupit pois päältä ja kytke uudelleen haluttuun asentoon.

Mikroaaltouuni ei toimi.

- Sitä ei ole liitetty kunnolla virransyöttöön. >>> Liitä virtajohto.
- Luukun ja uunin etuosan välissä voi olla este. >>> Poista este ja sulje luukku kokonaan.

Mikroaaltouunista kuuluu kummallisia ääniä käytön aikana.

- Sisällä on metalliesineistä johtuvia valokaaria. >>> Poista metalliesine uunista.
- Uunin varusteet koskevat seinään. >>> Erotta ne uunin seinästä.
- Haarukka, veitsi tai keittoväline uunissa. >>> Poista haarukka, veitsi tai keittoväline uunista.

Ruoka ei lämpene tai lämpenee hitaasti.

- Oikeaa käyttöaikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> Valitse oikea tehotaso ja aika lämmitettävälle ruoalle.
- Liian suuri ruokamäärä tai se on liian kylmä. >>> Lisää keittoaikaa. Tarkkaile, että ruoka ei pala pohjaan.
- Haarukka, veitsi tai keittoväline uunissa. >>> Poista haarukka, veitsi tai keittoväline uunista.

Ruoka on liian kuuma, kuiva tai palanut.

- Oikeaa käyttöaikaa ja/tai tehotasoa ei ole valittu. >>> Valitse oikea tehotaso ja aika lämmitettävälle ruoalle. Soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jos laite on viallinen.

Ääntä kuuluu uunista, vaikka keittoaika on päättynyt.

- Jäähdytyspuhallin on ehkä päällä. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö. Jäähdytyspuhallin toimii uunin sammuttamisen jälkeen. Kun lämpötila on riittävän matala, puhallin sammuu automaattisesti.

Kun käyttö on aloitettu, ► symboli vilkkuu näytöllä ja äänimerkki kuuluu.

- Uunin luukku voi olla auki. >>> Varmista, että uunin luukku on kunnolla kiinni. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon, jos ongelma jatkuu.

