BLAUPUNKT

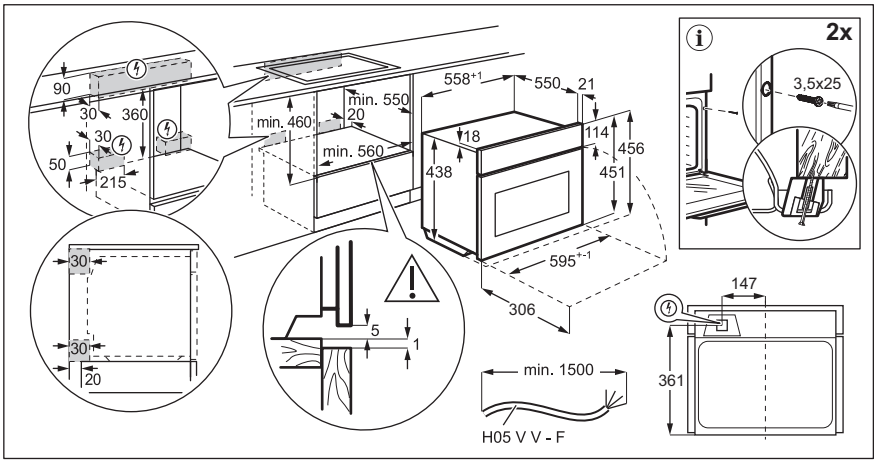
Brugsanvisning
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning

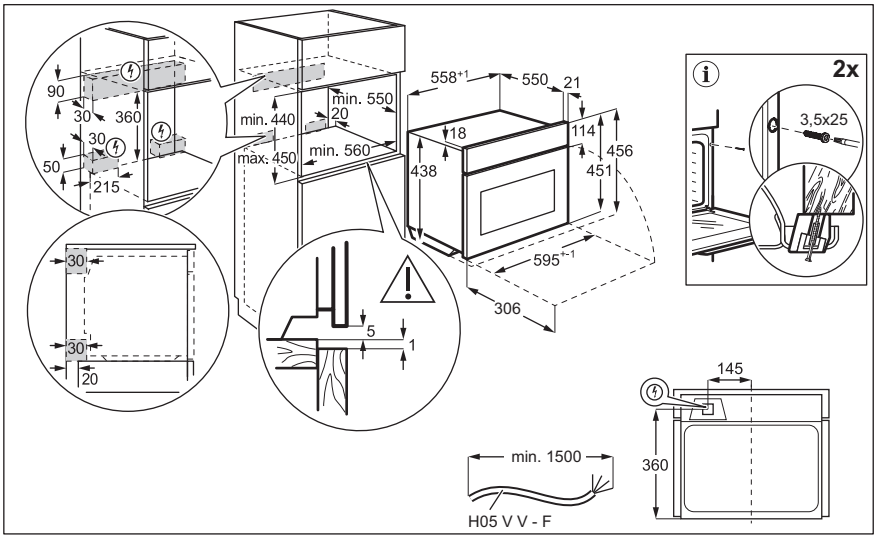
5C70M9690ME

Enjoy it.

Mikro-kombiovn
Combimagnetron
Mikrovågskombiugn

INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION





BESØG VORES HJEMMESIDE FOR AT:

få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED..... 3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....6
3. PRODUKTBESKRIVELSE..... 8
4. BETJENINGSPANEL..... 9
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE..... 10
6. DAGLIG BRUG.....10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER..... 13
8. URFUNKTIONER..... 14
9. BRUG AF TILBEHØRET..... 15
10. TIPS OG RÅD.....16
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... 21
12. FEJLFINDING.....21
13. ENERGIFORBRUG.....23
14. MILJØHENSYN..... 23

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-tilslutning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under produktets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

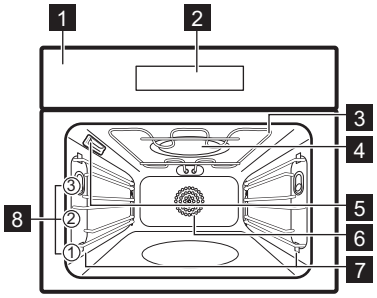
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBESKRIVELSE

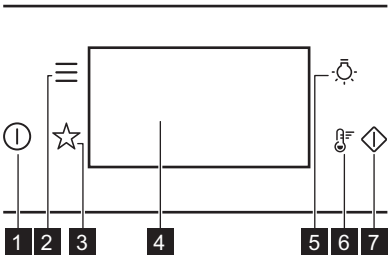
3.1 Generelt overblik



1 Betjeningspanel
2 Display
3 Varmelegeme
4 Mikrobølgegenerator
5 Ovnlys
6 Blæser
7 Ovnribbe, udtagelig
8 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

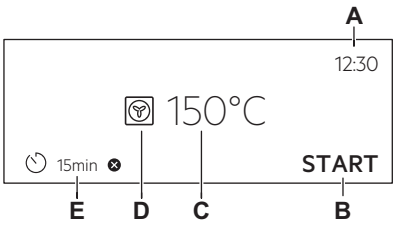
4.1 Oversigt over betjeningspanel



1	**Til / Fra** Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
2	**Menu** Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	**Favoritter** Angiver favoritindstillingerne.
4	**Display** Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	**Kontakt, ovnlys** Til at tænde og slukke lampen.
6	**Hurtig opvarmning** Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
7	**Mikrobølge, hurtig start** Til at slå mikrofunktionen til (1000 W og 30 sekunder).

4.2 Display

Display til indstilling af funktioner.



A. Aktuel tid
B. START / STOP
C. Temperatur / Mikrobølgetimer
D. Ovnfunktioner
E. Timer

Kontrollamper i display	
OK	Bekræft valg/indstilling.
〈	Gå ét niveau tilbage i menuen.
	Fortryd den sidste handling.
	Slå tilvalg til og fra.
	Produktet er låst.
	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
STOP	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
	Kun pop-up besked er aktiveret.
	Udskudt start funktionen er aktiveret.
	Annullér indstilling.

ⓘ Displayet viser forskellige meddelelser. Når et meddelelsesvindue vises, skal du trykke på displayet for at fortsætte.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

5.2 Første forvarmning og rengøring

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

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

6. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Pizza Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	Undervarme Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnribbe.

SPECIALPROGRAMMER

Henkogning
For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konservesglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.

Tørring
Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.

Tallerkenvarmer
Forvarmning af tallerkener til servering.

Hævning af dej
Fremskynding af dejens hævning. Dæk dejens overflade for at forhindre udtørring.

Gratiner
Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Bagning af gratin og bruning.

Lavtemperaturstegning
Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lammekød).

Holde varm
Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.

Brød
Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.

MIKROBØLGER

Mikrobølger
Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

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

Genopvarmning
Opvarmning af tilberedte måltider, effektområde: 300 - 700 W

Popcorn
Tilberedning af popcornposer, effektområde: 600 - 800 W

Smeltning
Smeltning af chokolade og smør, effektområde: 100 - 400 W

Væske
Opvarmning af drikkevarer og supper, effektområde: 600 - 1000 W

MIKROBØLGER KOMBINATION

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

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

Grill + Mikrobølger
Grillning og bruning på én ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.

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

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

6.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.

2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på START .
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.

ⓘ Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.3 Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Tænd for produktet.
3. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
4. Vælg mikrobølgeovnfunktionen, og tryk på OK.
5. Indstil mikrobølgeeffekten. Tryk på OK.
6. Tryk på START .
7. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
8. Sluk produktet.

ⓘ Hvis du åbner lågen, stopper funktionen. For at starte den igen skal du trykke på START .

6.4 Indstilling: Mikrobølge-kombifunktioner

Mikrobølge-kombifunktioner kombiner standardovnfunktioner med mikrobølgeboost for at forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultaterne.

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg kombinationsfunktionen for mikrobølgeovn, og tryk på OK. Displayet viser temperaturen.
4. Indstil temperaturen. Tryk på OK.
5. Tryk på: **W**. Displayet viser indstilling for mikrobølgeeffekten.
6. Indstil mikrobølgeeffekten. Tryk på OK.
7. Tryk på START .
8. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
9. Sluk ovnen.

6.5 Indstilling: Mikrobølge, hurtig start

Mikrobølgeovnen kan tændes når som helst med: Mikrobølge, hurtig start.

1. Tryk på ⏀, og hold den inde. Mikrobølgeovnen kører i 30 sek med den maksimale effekt.
2. Tryk på værdien for driftstiden, eller tryk på **+30 s** for at forlænge tilberedningstiden.
3. Tryk på: OK

6.6 Menu

Tryk på ☰ for at åbne menuen .

Menupunkt		Beskrivelse
Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Beskrivelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

Under-menu	Beskrivelse
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ⏻.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Under-menu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

6.7 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og mikrobølgeeffekten, hvis den er tilgængelig, under tilberedningen.

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: ☰
3. Tryk på ✕. Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for ovnen.
2. Vælg den foretrukne indstilling.
3. Tryk på ☰.
4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
5. Tryk på **+** for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
6. Tryk på OK.

↺ - tryk for at nulstille indstillingen.

⊗ - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆, 🌡 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

☆, 🌡 – tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på ☰.
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
5. Sluk produktet.

Børnesikring er aktiveret.

Adgang til: Timer og lampe er tilgængelig.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

7.4 Automatisk slukning

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

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

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Sluttid .

7.5 Køleblæser

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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.

Funktion	Beskrivelse
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.
	Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.

Funkti-on	Beskrivelse
Forlæn-gelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: ⏲
3. Indstil tid.

Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på • • •.

4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: ⏲
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: • • •
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på ⏲.
2. Tryk på • • •.
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: ⏲
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

9. BRUG AF TILBEHØRET

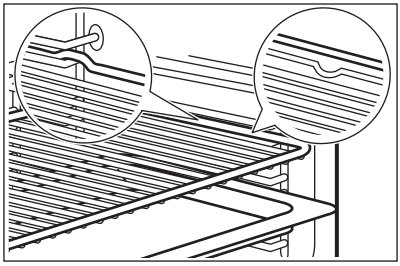
⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

Brug kun egnet kogegrej og udstyr. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegrej og udstyr velegnet til mikrobølgeovn.

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

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



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

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

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

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

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
POWER	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Lavtemperaturstegning

Med denne funktion kan du tilberede magre, møre stykker kød og fisk. Brug madlavningstermometeret til at måle temperaturen i maden. Se nedenstående tabel for at finde den anbefalede temperaturindstilling °C, som giver dig mulighed for at opnå den ønskede temperatur i maden °C.

For at opnå stegesmag og -farve skal du stege kødet på en varm pande i flere minutter, før det sættes i ovnen. Læg maden i stegefadet, og placer den på risten.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe
Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

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

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
3) Bagepladen skal berøre ovnens bagvæg.
4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnsfunktioner
Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug grillristen. Den skal berøre ovnens bagvæg.

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

		POWER	°C		
Kylling (1100 g)**6)**	Turbogrill + Mikrobølger	200	200	1	30
	Turbogrill	-			18 - 23

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

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

3) Vend ikke maden under tilberedningen.

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

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

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

Yderligere opskrifter

				POWER	°C	
Marengs**1)**	Over-/undervarme	Bageplade**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Marengs**1)**	Varmluft	Bageplade**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Scones**1)**	Over-/undervarme	Bageplade**2)**	3	-	200	11 - 13
Scones**1)**	Varmluft	Bageplade**2)**	3	-	190	10 - 12
Kylling**4)**	Turbogrill	Bageplade**2)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn **5)**	Mikrobølger	Flad keramisk plade	bund	700	-	3 - 4
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) **6) 7)**	Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	500	-	7 - 9
Sutteflaske med væske**9)**	Mikrobølger	-	bund	1000	-	0.5
Lasagne, frossen (400 g)**10)**	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frossen (600 g)**10)**	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	200	190	48 - 53
Pizza, frossen**10)**	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	200	210	12 - 16

Grillede blandede grøntsager	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	300	180	20 - 25
Flæskesteg	Varmluft + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	300	165	65 - 70
Fyldte svampe	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagne med tørre pastaplader	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist**8)**	1	200	165	30 - 35

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

10.4 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovnribbe.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

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

Anbring maden i ovnen uden emballage. Færdigretter må kun opvarmes i ovnen, hvis emballagen er mikrobølgesikker. Se afsnittet om mikrobølgeegnet kogegrej og materiale i “Råd og tips”.

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

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

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

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

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Prik hul på blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

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

Fjern dernæst de optøede stykker.

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

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

10.5 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/ madbeholderspecifikationen inden brug.

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

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

10.6 Effekttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W
- Opvarmning af væsker

600 - 700 W
- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W
- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning
- Optøning og opvarmning af frosne måltider

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

100 - 200 W
- Optøning af brød, frugt, kager, bagværk, ost, smør, kød og fisk
- Smeltning af chokolade og smør

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

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

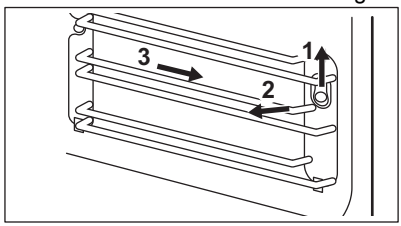
Hverdagsbrug
- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Udskiftning af lampen

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

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret.
	Lågen er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor. Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker.	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - magnetronsensorens temperatur er for høj. **1)**	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

1) Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

12.3 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

13.1 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

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

13.2 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

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

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

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

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

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

Tilberedning med slukket ovnlys
Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:

Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....24
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....27
3. PRODUCTBESCHRIJVING....30
4. BEDIENINGSPANEEL....30
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK....31
6. DAGELIJKS GEBRUIK....32
7. EXTRA FUNCTIES....35
8. KLOKFUNCTIES....36
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN....37
10. AANWIJZINGEN EN TIPS....38
11. ONDERHOUD EN REINIGING....43
12. PROBLEEMOPLOSSING....44
13. ENERGIEVERBRUIK....45
14. HET MILIEUPERSPECTIEF....46

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe

beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- WAARSCHUWING: Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- WAARSCHUWING: Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- WAARSCHUWING: Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen,

vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.

- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden van de ruimte en kan corrosie veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.7 Verwijdering

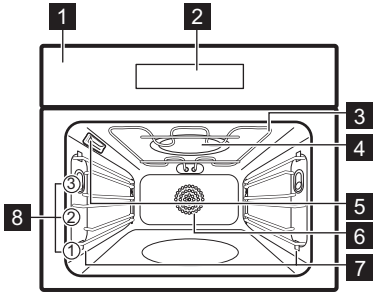
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

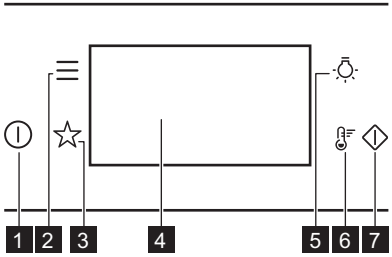
3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Verwarmingselement
4 Magnetrongenerator
5 Lamp
6 Ventilator
7 Inschuifrails, verwijderbaar
8 Inzetniveaus

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel

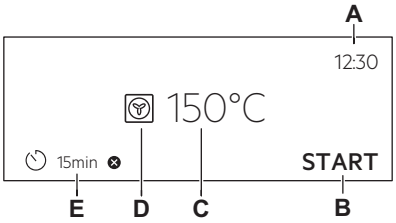


1	**Aan / Uit** Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	**Menu** Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.
3	**Favorieten** Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.

4	**Display** Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	**Lampschakelaar** Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	**Snel Opwarmen** Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.
7	**Magnetron snel starten** Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).

4.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



A. Dagtijd
B. BEGIN / STOP
C. Temperatuur / Magnetrontimer
D. Verwarmingsfuncties
E. Timer

Indicatielampjes op de display	
OK	Om de selectie/instelling te bevestigen.
〈	Om één niveau terug te gaan in het menu.
↩	Om de laatste handeling ongedaan te maken.
	Om de opties in en uit te schakelen.
	Het apparaat is vergrendeld.
	De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.
STOP	Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.
	Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.
	Om de instelling te annuleren.

ⓘ Het display toont verschillende berichten. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display , Toetstonen , Geluidsvolume , Dagtijd .

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Grillen
Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Circulatiegrill
Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Hetelucht
Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.

Bevroren gerechten
Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).

Boven + onderwarmte
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Pizza-functie
Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.

Onderwarmte
Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.

SPECIAAL

Inmaken
Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.

Drogen
Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.

Borden Warmen
Om borden voor het serveren op te warmen.

Deeg Laten Rijzen
Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.

Gratineren
Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.

Lage Temperatuur Garen
Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).

Warm houden
Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.

Brood bakken
Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

MAGNETRON

Magnetron
Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

Ontdooien
Ontdooien van verschillende soorten gerechten, vermogensbereik: 100 - 200 W

Opwarmen
Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W

Popcorn
Voorbereiding popcorn, vermogensbereik: 600 - 800 W

Smelten
Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W

Vloeistof
Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 600 - 1000 W

COMBI MAGNETRON

Hetelucht + magnetron
Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Boven- en onderwarmte + magnetron
Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Grill + magnetron
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Circulatiegrill + magnetron
Voor het braden van grote stukken vlees op één rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk ‘Energie-efficiëntie’, Energiebesparingtips.

6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.3 Instellen: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Het apparaat inschakelen.
3. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
4. Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op OK.
5. Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.
6. Druk op START .
7. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
8. Schakel het apparaat uit.

ⓘ Als u de deur opent, stopt de functie. Om het weer te starten, drukt u op START .

6.4 Instellen: Combimagnetronfuncties

Combimagnetronfuncties combineer standaard verwarmingsfuncties met een magnetronboost om de kooktijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
3. Selecteer de magnetron-combinatiefunctie en druk op OK. Het display toont de temperatuur.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op: **W**. Op het display verschijnen de instellingen van het magnetronvermogen.
6. Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.
7. Druk op START .
8. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
9. Schakel het apparaat uit.

6.5 Instellen: Magnetron snel starten

De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten

1. Houd ◇ ingedrukt. De magnetron werkt 30 sec met het maximale vermogen.
2. Druk op de bedrijfstijdwaarde of druk op **+30 s** om de bereidingstijd te verlengen.
3. Druk op OK.

6.6 Menu

Druk op ☰ om het menu te openen.

Menu-item		Omschrijving
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en configuratie.

Submenu voor: Opties

Submenu	Omschrijving
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instellingen

Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor ⏻.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings- / deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

6.7 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. U kunt de tijd, temperatuur en indien beschikbaar magnetronvermogen tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op ☰.
3. Druk op ✕. Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Favorieten ☆

U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op ☰.
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
6. Druk op OK.

↺ - druk hierop om de instelling te resetten.

⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.

7.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆, 🌡 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆, 🌡 - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

7.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ☰.
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit.

Kinderslot is ingeschakeld.

Toegang tot: Timer en lamp zijn beschikbaar.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

7.4 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Eindtijd.

7.5 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.

Functie	Omschrijving
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
	Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.

Functie	Omschrijving
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op OK.

8.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op ⏲.
3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op • • • te drukken.

4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

8.4 Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op ⏲.
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op • • • .
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Druk op⏲.
2. Druk op • • • .
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.6 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op ⏲.
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op OK.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

⚠ WAARSCHUWING!

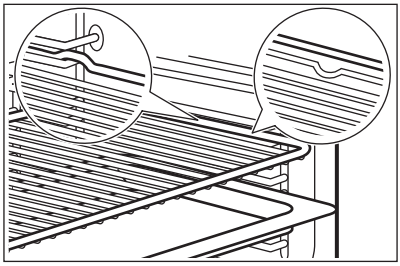
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
POWER	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

10.2 Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Raadpleeg de onderstaande tabel om de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat te vinden °C waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken °C.

Voor het braden van smaak en kleur bakt u het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Doe het voedsel in de braadschaal en leg het op een bakplaat.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau
Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat**1)**	Boven + onderwarmte	Bakplaat**2)3)**	2	150	18 - 28
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat**1)**	Hetelucht	Bakplaat**2)3)**	2	150	18 - 28
Zachte cake zonder vet**1)**	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	25 - 35
Zachte cake zonder vet**1)**	Hetelucht	Bakrooster	1	170	28 - 38
Zandkoekjes**1)**	Boven + onderwarmte	Bakplaat**2) 3)**	2	140	28 - 38
Zandkoekjes**1)**	Hetelucht	Bakplaat**2) 3)**	2	140	25 - 35
Appeltaart**4)**	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	65 - 75
Appeltaart**4)**	Hetelucht	Bakrooster	1	170	57 - 67
Toast**1) 5)**	Grillen	Bakrooster	2	230	7 - 12

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Combifuncties magnetron en magnetron
Testen in overeenstemming met: EN 60705, IEC 60705.

Maak gebruik van een bakrooster. Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

		POWER	°C		
Cake, zacht**1)**	Magnetron	500	-	1	8 - 10
Vleesbrood **1)2)**	Magnetron	300	-	1	30 - 35
Bouillon met stukjes ei**3)**	Magnetron	400	-	1	18 - 23
Gehakt vlees ontdooien (500 g)**4)**	Magnetron	200	-	1	7 - 8
Cake**3)**	Boven- en onderwarmte + magnetron	200	170	1	22 - 27

Aardappelgratin**5)**	Circulatiegrill + magnetron	200	180	1	35 - 40
Kip (1100 g)**6)**	Circulatiegrill + magnetron	200	200	1	30
	Circulatiegrill	-			18 - 23

1) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.

2) Gebruik tijdens het koken een voor MW geschikte folie. Prik meerdere keren in de folie voordat u gaat koken.

3) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

4) Draai het vlees ondersteboven aan de langste kant, één keer na 1/3 en een tweede keer na 2/3 van de verstreken bereidingstijd.

5) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4 met de wijzers van de klok mee.

6) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min, ondersteboven en verander de verwarmingsfunctie in: Circulatiegrill.

Aanvullende recepten

Schuimgebakjes**1)**	Boven + onderwarmte	Bakplaat**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Schuimgebakjes**1)**	Hetelucht	Bakplaat**2)3)**	2	-	100	90 - 180
Scones**1)**	Boven + onderwarmte	Bakplaat**2)**	3	-	200	11 - 13
Scones**1)**	Hetelucht	Bakplaat**2)**	3	-	190	10 - 12
Kip**4)**	Circulatiegrill	Bakplaat**2)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn **5)**	Magnetron	Platte keramische plaat	bottom	700	-	3 - 4
Maaltijden, afgekoeld (1 portie) **6) 7)**	Magnetron	Bakrooster**8)**	1	500	-	7 - 9
Vloeistoffen in babyflesjes**9)**	Magnetron	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, bevroren (400 g)**10)**	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster**8)**	1	100	210	23 - 28
Lasagne, bevroren (600 g)**10)**	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakrooster**8)**	1	200	190	48 - 53

				POWER	°C	
Pizza, bevroren **10)**	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakrooster **8)**	1	200	210	12 - 16
Gegrilde groenten, gemengd	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster **8)**	1	300	180	20 - 25
Geroosterd varkensvlees	Hetelucht + magnetron	Bakrooster **8)**	1	300	165	65 - 70
Gevulde champignons	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster **8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagne met droge pastabladen	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakrooster **8)**	1	200	165	30 - 35

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.
2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
3) Gebruik bakpapier.
4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.
5) De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen.
6) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.
7) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
8) Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.
9) Plaats de fles in het midden van de bodem van de ovenruimte zonder accessoires te gebruiken.
10) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

10.4 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel in het midden van het bakrooster. Gebruik eerste rekstand.

Draai, om de resultaten te verbeteren, het voedsel halverwege de bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Plaats de lepel in de beker of het glas bij het opwarmen van vloeistoffen, om de warmteverdeling te verbeteren en te voorkomen dat deze overdadig gaat koken. De lepel mag geen enkel deel van de binnenkant van de oven raken, dit kan vonken veroorzaken.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Raadpleeg het gedeelte "Aanwijzingen en tips", kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Bedek het voedsel niet wanneer je magnetroncombinatiefuncties gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".

Gebruik geen magnetronfuncties of magnetroncombinatiefuncties als er geen voedsel in het apparaat zit.

Koken in de magnetron
Bedek het voedsel voor koken of opwarmen met magnetronfuncties. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel

van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron
Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees, tweemaal omdraaien tijdens het ontdooien.

10.5 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal/voedselbak voor gebruik.

Volg de instructies van de fabrikant voor ander specifiek kookgerei in de magnetron dat niet in deze tabel staat vermeld.

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	✗	✗
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	✗
Karton, alleen op papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗

Kookgerei/materiaal			
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	✓	✓	✓

10.6 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W
- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W
- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W
- Eenpansgerechten opwarmen
- Hutspot laten sudderen
- Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen

300 W
- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen
- Doorgaan met koken

100 - 200 W
- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien
- Chocolade en boter smelten

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen
- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

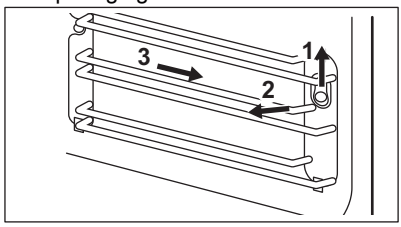
Dagelijks gebruik
- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

11.3 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

Alleen servicemonteurs mogen de lamp vervangen. Neem contact op met uw erkende servicecentrum.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg Klokfuncties om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten.
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor informatie.

12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel. Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot.	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F131 - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. **1)**	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

1) Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) :
Productnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

13.2 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen (alleen wanneer u een niet-magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

14. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

BESÖK VÅR WEBBPLATS FÖR ATT:

få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....47
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....50
3. PRODUKTBESKRIVNING....52
4. KONTROLLPANEL....52
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....53
6. DAGLIG ANVÄNDNING....54
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER....57
8. KLOCKFUNKTIONER....58
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN....59
10. RÅD OCH TIPS....59
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....64
12. FELSÖKNING....65
13. ENERGIEFFEKTIVITET....66
14. MILJÖSKYDD....67

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- VARNING! Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- VARNING! Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- VARNING! Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen ska kontrolleras före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.

- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning

⚠ VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

⚠ VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer

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

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Se till att hålrummet och luckan torkas torra efter varje användning. Ånga som bildas under användningen av produkten kondenseras på väggarna i ugnen och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

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

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

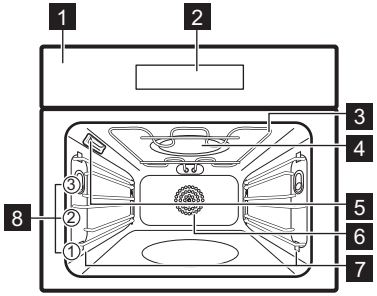
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

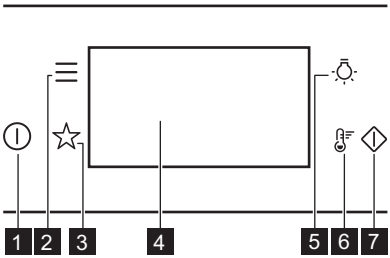
3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Display
3 Värmeelement
4 Mikrovågsgenerator
5 Lampa
6 Fläkt
7 Ugnsstegar, borttagbara
8 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen

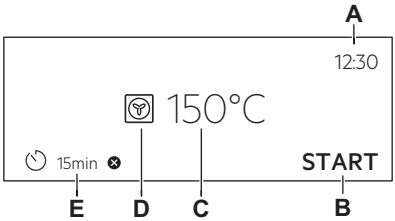


1	**På / Av** Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	**Meny** Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	**Favoriter** Förteckning av favoritinställningar.
4	**Display** Visar produktens aktuella inställningar.
5	**Lampans strömbrytare** Tända och släcka lampan.
6	**Snabb uppvärmning** Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

7	**Mikrovågsugn snabbstart** Slå på mikrofunktionen (1000 W och 30 sekunder).

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



A. Klockslag
B. START / STOP
C. Temperatur / Mikrovågsugnens timer
D. Tillagningsfunktioner
E. Timer

Indikeringar på displayen	
OK	För att bekräfta val/inställning.

Indikeringar på displayen	
〈	Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
↩	Ångra den senaste åtgärden så här.
	För att slå på och stänga av funktionerna.
	Produkten är låst.
	Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
STOP	Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
	Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
	Fördröjd start är aktiverad.
	Avbryta inställningen.

ⓘ Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

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

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD

Grill
För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.

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

Varmluft
För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.

Fryst mat
Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).

Över-/undervärme
Bakning och stekning på en ugnsnivå.

Pizza/Paj
Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

Undervärme
Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

SPECIAL

Konservering
För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.

Torkning
För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.

Tallriksvärmning
För förvärmning av tallrikar för servering.

Jäsning av deg
För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.

Gratinering
För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.

Långsam tillagning
Lågtemperaturtillagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).

Varmhållning
För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.

Brödbakning
Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.

MIKROVÅGSUGN

	Mikrovågsugn Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
	Upptining Upptining av olika typer av mat, effektintervall: 100–200 W
	Återuppvärmning Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 300–700 W
	Popcorn Tillaga påsar med popcorn, effektintervall: 600–800 W
	Smälta Effektområde för smältning av choklad och smör: 100–400 W
	Vätska Effektområde för uppvärmning av drycker och soppor: 600–1 000 W

MIKROVÅGSKOMBINATION

	Varmluft + Mikro Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.
	Över-/undervärme + Mikro Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.
	Grill + Mikro Grilla och bryna mat på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.
	Grill + Fläkt + Mikro Grilla större bitar av kött på en falsnivå. Tillaga gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.

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

6.2 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

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

6.3 Inställning: Mikrovågsugnsfunktioner

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Slå på produkten.
3. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
4. Välj mikrovågsfunktionen och tryck på OK.
5. Ställ in mikrovågseffekten. Tryck på OK.
6. Tryck på START.
7. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
8. Stäng av produkten.

ⓘ Om du öppnar luckan avbryts funktionen. Starta den igen genom att trycka på START.

6.4 Inställning: Mikrovågsugnens kombinerade funktioner

Mikrovågsugnens kombinerade funktioner kombinera standard-tillagningsfunktioner med mikrovågsboost för att förkorta tillagningstiden och förbättra tillagningsresultaten.

1. Slå på ugnen.
   Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
3. Välj mikrovågsugnens kombinationsfunktion och tryck på OK.
   Displayen visar temperaturen.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på: **W**. Displayen visar inställd mikrovågseffekt.
6. Ställ in mikrovågseffekten. Tryck på OK.
7. Tryck på START.
8. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
9. Stäng av produkten.

6.5 Inställning: Mikrovågsugn snabbstart

Mikrovågsugnen kan slås på när som helst med: Mikrovågsugn snabbstart.

1. Tryck och håll in . Mikron körs i 30 sek med maximal effekt.
2. Tryck på tidsvärdet eller på **+30 s** för att förlänga tillagningstiden.
3. Tryck på OK.

6.6 Meny

Tryck för att öppna menyn.

Menyalternativ		Beskrivning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Beskrivning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för .
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.7 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i

denna undermeny har en passande inställning. Du kan justera tiden, temperaturen och om möjligt mikrovågseffekten under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på ☰.
3. Tryck på ✕. Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

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

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på ☰.
4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
5. Tryck på **+** för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
6. Tryck på OK.

↺ – tryck för att återställa inställningen.

⊗ – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆, 🌡 – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆, 🌡 – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på ☰.
3. Välj Tillval / Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.

Åtkomst till: Timer och lampa finns tillgängliga.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

7.4 Automatisk avstängning

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

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

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
	Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.
	Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på ⏲.
3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på • • •.

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på ⏲.
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på • • •.
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på ⏲.
2. Tryck på • • •.
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ⏲.
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

⚠ VARNING!

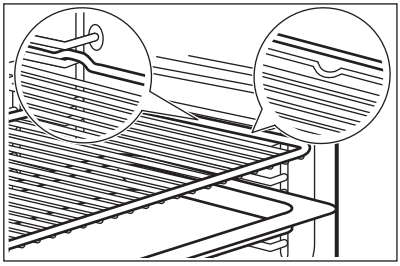
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

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

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

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



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

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

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

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

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)

POWER	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mört kött och fisk. Matlagningstermometern – mäter temperaturen inuti maten. Se tabellen nedan för att hitta den rekommenderade inställningen för produktens temperatur ℃ som gör att du kan uppnå önskad temperatur inuti maten ℃.

För extra smak och stekyta, stek köttet i en varm stekpanna i flera minuter innan det sätts in i produkten. Lägg maten i ugnsformen och lägg den på en gallerhylla.

℃	℃
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå
Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				℃	
Småkakor, 20 st/plåt**1)**	Över-/undervärme	Bakplåt**2)3)**	2	150	18 - 28
Småkakor, 20 st/plåt**1)**	Varmluft	Bakplåt**2)3)**	2	150	18 - 28
Sockerkaka utan fett**1)**	Över-/undervärme	Galler	1	170	25 - 35
Sockerkaka utan fett**1)**	Varmluft	Galler	1	170	28 - 38
Mördegskakor, kex**1)**	Över-/undervärme	Bakplåt**2) 3)**	2	140	28 - 38
Mördegskakor, kex**1)**	Varmluft	Bakplåt**2) 3)**	2	140	25 - 35
Äppelpaj**4)**	Över-/undervärme	Galler	1	170	65 - 75
Äppelpaj**4)**	Varmluft	Galler	1	170	57 - 67
Rostat bröd**1) 5)**	Grill	Galler	2	230	7 - 12

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

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner
Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

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

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

1) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

2) Använd lämplig plastfolie för MW under tillagningen. Stick flera hål i plastfolien innan du tillagar maten.

3) Vänd inte maten under tillagningen.

4) Vänd köttet upp och ner över den längsta sidan, en gång efter 1/3 samt en andra gång efter 2/3 av den förflutna tillagningstiden.

5) Vrid ett kvarts varv efter halva tillagningstiden.

6) Placera en tallrik på ugnsbotten. Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd kycklingen upp och ner och ändra tillagningsfunktionen till: Varmluftsgrillning.

Fler recept

				POWER	°C	
Maränger **1)**	Över-/undervärme	Bakplåt **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Maränger **1)**	Varmluft	Bakplåt **2)3)**	2	-	100	90 - 180
Scones **1)**	Över-/undervärme	Bakplåt **2)**	3	-	200	11 - 13
Scones **1)**	Varmluft	Bakplåt **2)**	3	-	190	10 - 12
Kyckling **4)**	Varmluftsgrillning	Bakplåt **2)**	1	-	200	65 - 75
Popcorn **5)**	Mikrovågsugn	Platt keramisk platta	botten	700	-	3 - 4
Måltider på tallrik, kylda (1 portion) **6) 7)**	Mikrovågsugn	Galler **8)**	1	500	-	7 - 9
Vätskor i nappflaskor **9)**	Mikrovågsugn	-	botten	1000	-	0.5

Lasagne, fryst (400 g)**10)**	Grill + Fläkt + Mikro	Galler**8)**	1	100	210	23 - 28
Lasagne, fryst (600 g)**10)**	Över-/undervärme + Mikro	Galler**8)**	1	200	190	48 - 53
Fryst pizza**10)**	Över-/undervärme + Mikro	Galler**8)**	1	200	210	12 - 16
Grillade grönsaker, blandade	Grill + Fläkt + Mikro	Galler**8)**	1	300	180	20 - 25
Fläskstek	Varmluft + Mikro	Galler**8)**	1	300	165	65 - 70
Fyllda svampar	Grill + Fläkt + Mikro	Galler**8)**	1	300	180	12 - 17
Lasagne med torra lasagneplattor	Över-/undervärme + Mikro	Galler**8)**	1	200	165	30 - 35

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

10.4 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

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

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

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

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

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

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

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

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

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

Ta ut upptinade delar efter hand.

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

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

10.5 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera specifikationerna för kokkärl/material/tillagningskärl före användning.

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

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

Kokkärl/material			
Bakplåt	X	X	X
Galler	✓	✓	✓

10.6 Effektinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W
- Värma upp vätskor

600 - 700 W
- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W
- Värma maträtter på en tallrik
- Sjuda gryträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

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

100 - 200 W
- Upptining av bröd, frukt och kakor, bakverk, ost, smör, kött och fisk
- Smälta choklad och smör

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

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

För användning varje dag

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

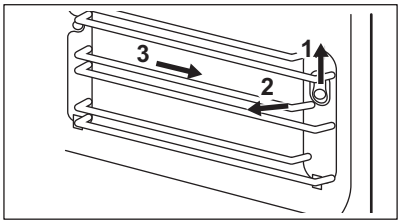
Tillbehör

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

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

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

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

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F131 – magnetronens temperatur är för hög. **1)**	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.

1) Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

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

13.2 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

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

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

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

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

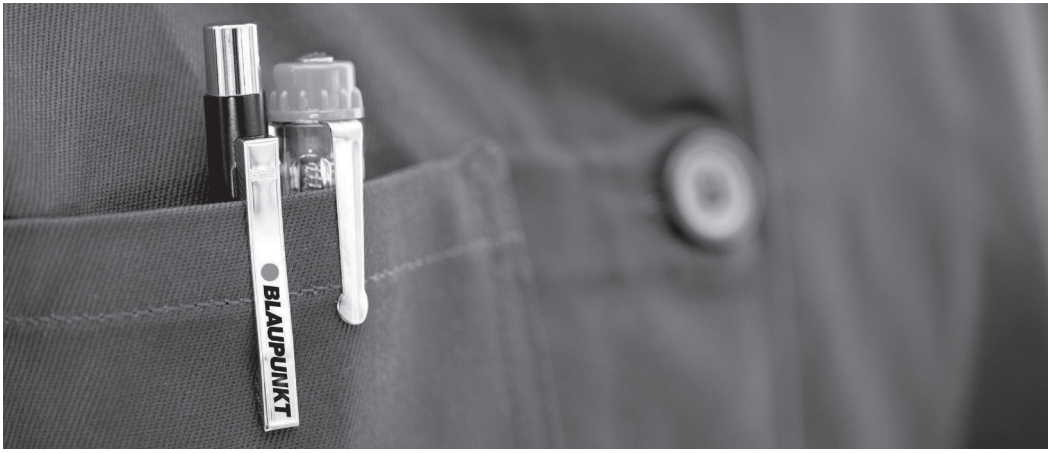
Varmhållning
Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning
Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Grat Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

1800 209 2096

Indien/India

867387991-A-422025