

salling

11330079

DK	Kombiovn	2
UK	Combi oven	15

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye kombiovn, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Når apparatet anvendes, skal børn, der opholder sig i nærheden af det, altid holdes under opsyn. Apparatet er ikke legetøj.
- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Fjern al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet indvendigt og udvendigt.
- Kontroller, at apparatet ikke har synlige skader, og at der ikke mangler nogen dele.
- Brug ikke apparatet sammen med andre ledninger end den medfølgende.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Hold ledningen og apparatet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør.
- Apparatet må kun tilsluttes 230 V, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en defekt, der falder ind under garantien.
- Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet eller tilbehøret, bortfalder garantien.

- Følg altid samtlige anvisninger i afsnittene “Gode råd om tilberedning af mad” og “Brug af tilbehør ved tilberedning af mad”.
- Tænd ikke for apparatet, når det er tomt. For at apparatet skal kunne absorbere mikrobølgerne, skal der være noget i det (fødevarer), ellers kan det tage skade.
- Hvis du gerne vil øve dig i at bruge apparatet, kan du sætte en kop vand i apparatet og afprøve de forskellige funktioner på den.
- Anvend ikke apparatet, hvis drejehjulene og glasdrejetallerkenen ikke er monteret.
- Tilbered aldrig fødevarer direkte på glasdrejetallerkenen; anvend altid en egnet beholder.
- I højre side af ovnrummet sidder en Mica-plade (paplignende stykke); denne må ikke fjernes.
- Brug ikke apparatet, hvis dørens sikkerhedslåsesystem ikke fungerer, og apparatet dermed kan tændes, selv om døren ikke er lukket. Hvis døren er åben, kan du risikere at blive udsat for mikrobølgestråler.
- Sæt aldrig noget i klemme i apparatets dør.
- Brug ikke apparatet, hvis der er rester af rengøringsmiddel inden i det.
- Forsigtig! Visse dele på apparatet kan blive meget varme og medføre forbrændinger ved berøring. Vær især opmærksom på dette, hvis der er børn eller svage personer til stede.
- Apparatet og ledningen skal være utilgængelig for børn under 8 år.

Placering af apparatet

- Undlad at blokere eller tildække ventilationsåbningerne på apparatets overside, sider og bagplade.
- Afmonter ikke apparatets fødder.
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning, og du skal kontrollere, at ventilationsåbningerne på oversiden og bagsiden af kabinettet ikke tildækkes. Hvis de tildækkes, mens apparatet er i brug, er der risiko for, at det overophedes. Apparatet vil herefter ikke kunne bruges, før det er kølet ned igen.
- Apparatet skal stå på en vandret flade, som kan bære dets vægt. Der skal være et frirum på mindst 20 cm fra siderne og 30 cm fra oversiden for at sikre tilstrækkelig ventilation.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ved tilberedning af mad!

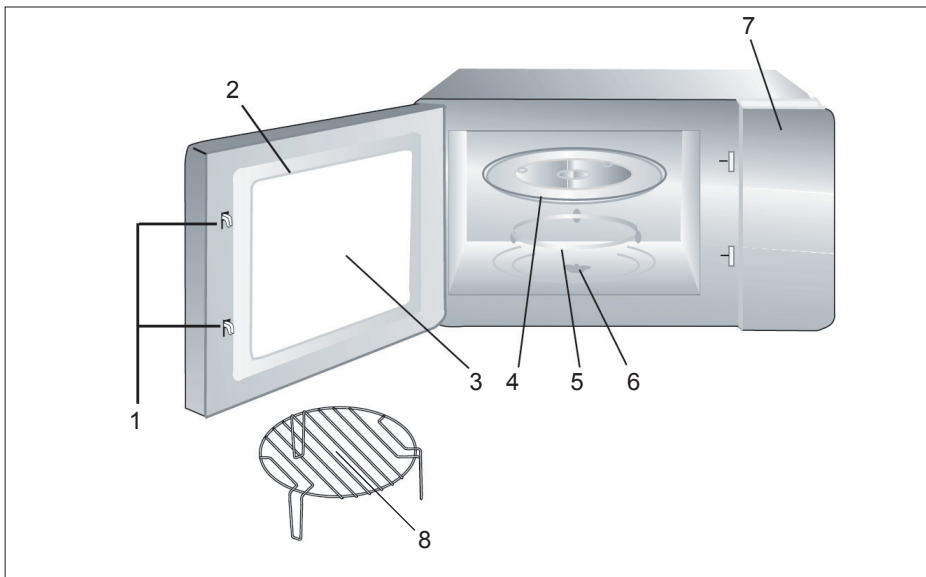
- Hvis du bruger apparatet til opvarmning af babymad eller væsker i en sutteflaske, skal du altid røre rundt i maden/væsken og kontrollere temperaturen grundigt før servering. Hermed sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og undgår skoldningsskader. Låget og/eller sutten må IKKE være sat på sutteflasken, når denne sættes ind i apparatet.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle fødevarer forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, skal du lade ovndøren være lukket og slukke helt for apparatet.
- Nogle fødevarer med lavt vandindhold, f.eks. chokolade i blokke og bagværk med sødt fyld, skal varmes forsigtigt. Ellers kan de blive ødelagt eller ødelægge beholderen.

Brandfare!

- For at reducere risikoen for, at der opstår ild i ovnrummet, skal du være særligt opmærksom på følgende punkter:
- Tilbered ikke fødevarerne i for lang tid eller ved for høj temperatur, og efterlad ikke apparatet uden opsyn, hvis du har anbragt papir, plastic eller andre brændbare materialer i apparatet med henblik på at reducere tilberedningstiden.
- Metalklemmer og låg/folier, der indeholder metaltråde, kan danne gnister i apparatet og skal derfor fjernes.
- Opvarm aldrig olie eller fedt i apparatet.
- Hvis materialer inde i apparatet skulle bryde i brand, skal du lade ovndøren være lukket. Sluk omgående for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.

OVERSIGT

1. Låsetapper
2. Ovndør
3. Vindue
4. Glasdrejetallerken
5. Drejhjul
6. Drivaksel
7. Betjeningspanel
8. Grillrist





9. Display
10. Microwave (mikrobølgeeffekt)
11. Grill/Combi (grill/kombi)
12. Convection (varmluft)
13. Weight/Time Defrost (optøning)
14. Clock/Kitchen Timer (ur/minutur)
15. Stop/Clear (stop/ryd)
16. ^ (op, øge værdien)
17. v (ned, sænke værdien)
18. Start/30 sec./Confirm (ekspress/+30 sekunder/bekræft)

KLARGØRING AF APPARATET

Hver enkelt apparat er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten.

Kontrollér, om det har fået synlige skader (f.eks. i form af buler eller lign.), om ovndøren lukker ordentligt, om ovnruden er intakt og om hængslerne er i orden.

Hvis det ser ud til, at apparatet er blevet beskadiget, skal du kontakte den butik, hvor du har købt apparatet, og vente med at tage det i brug, til det er blevet eftersat af autoriserede fagfolk.

Før ibrugtagning skal du kontrollere, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet, indvendigt og udvendigt.

Tilslutning af apparatet

Apparatet skal tilsluttes 230 volt vekselstrøm, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.

Isætning af glasdrejetallerken

Før du tager apparatet i brug, skal du sikre dig, at glasdrejetallerkenen (4) er anbragt korrekt på drejehjulene (5) og drivakslen (6). Glasdrejetallerkenen skal ligge oven på de tre drejehjul, således at hjulene passer ind i rillen i bunden af glasdrejetallerkenen.

Bemærk! Grillristen (8) må ikke være i apparatet, hvis du kun tilbereder med mikrobølger!

INDSTILLING AF UR

1. Slut apparatet til lysnettet. Displayet viser "0:00", og der lyder et bip.
2. Tryk på knappen Clock/Kitchen Timer (14). Displayet viser "00:00".
3. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at øge eller reducere timetallet.
4. Tryk på knappen Clock/Kitchen Timer (14). Minuttallet blinker.
5. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at øge eller reducere minuttallet.
6. Tryk på knappen Clock/Kitchen Timer (14). Uret er nu indstillet.

BETJENING AF APPARATET

Grundlæggende betjening

Anbring de fødevarer, der skal tilberedes, i apparatet, og luk ovndøren.

Vælg tilberedningsfunktion og tilberedningstid som beskrevet nedenfor, og start apparatet. Tilberedningstiden kan maksimalt indstilles til 95 minutter.

Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at starte tilberedningen.

Når tilberedningstiden er gået, afbrydes apparatet automatisk. Der lyder 5 bip.

Tilberedningen kan til enhver tid afbrydes ved at trykke på knappen Stop/Clear (15).

Tilberedningen kan afbrydes midlertidigt ved at åbne ovndøren (praktisk, hvis maden f.eks. skal vendes under tilberedningen).

Når tilberedningen er afbrudt midlertidigt, viser uret den tilbageværende tilberedningstid.

Tilberedningen genoptages ved at lukke ovndøren (hvis den har været åbnet) og trykke på knappen Start/30 sec./Confirm (18) igen.

Eksprestilberedning

Eksprestilberedning foregår ved fuld mikrobølgeeffekt i den tid, du indstiller.

1. Indstil tilberedningstiden ved at trykke en eller flere gange på knappen Start/30 sec./Confirm (18) afhængigt af den ønskede tilberedningstid.
2. Apparatet begynder tilberedningen ved fuld mikrobølgeeffekt.
3. Displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.
4. Du kan også trykke på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at tilberede med 100% mikrobølger i 30 sekunder ad gangen ved funktionerne mikrobølger, grill, varmluft eller kombinationstilberedning.

Tilberedning med mikrobølger

1. Tryk på knappen Microwave (10) 1-5 gange for at vælge den ønskede mikrobølgeeffekt (100%, 80%, 50%, 30%, 10%). Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at bekræfte indstillingen.
2. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstiden til maksimalt 95 minutter.

Intervallerne for tilberedningstiden er:

0-1 minut: 5 sekunder
 1-5 minutter: 10 sekunder
 5-10 minutter: 30 sekunder
 10-30 minutter: 1 minut
 30-95 minutter: 5 minutter

3. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen. Displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Tilberedning med varmluft eller grill med eller uden mikrobølger

1. Anbring grillristen (8) på glasdrejetallerkenen (4), og anbring maden på grillristen, hvis du vil grille den.

Hvis du vil tilberede maden med varmluft, skal du anbringe den i et ildfast fad, som tåler temperaturer på mindst 200 °C.

2. Tryk på knappen Grill/Combi (11), indtil navnet på den ønskede funktion vises i displayet:

Prg.	Brug
G-1	Tilberedning med grill.
C-1	Tilberedning med mikrobølger og varmluft.
C-2	Kombinationstilberedning med mikrobølger og grill.
C-3	Kombinationstilberedning med grill og varmluft.
C-4	Kombinationstilberedning med mikrobølger, grill og varmluft.

3. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at bekræfte indstillingen.
4. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstiden til maksimalt 95 minutter.
5. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen. Displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.
6. Ved funktionen G-1 afbrydes tilberedningen midlertidigt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, og der lyder to bip. Vend maden, og tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk! Kogegrejet bliver meget varmt ved tilberedning med varmluft eller grill. Brug kraftige grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af apparatet.

Tilberedning med varmluft med forvarmning

1. Tryk på knappen Convection (12). "150" blinker på displayet.
2. Tryk en eller flere gange på knappen Convection (12), eller tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstemperaturen fra 150 til 240 °C.
3. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at bekræfte indstillingen.
4. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at starte forvarmningen. Når den indstillede tilberedningstemperatur er opnået, lyder der to bip, og temperaturen blinker.
5. Sæt maden i apparatet, og tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstiden til maksimalt 95 minutter.
6. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen.

Bemærk: Du kan først indstille tilberedningstiden, når apparatet er forvarmet til den indstillede temperatur, og du åbner ovndøren for at sætte maden ind i apparatet. Hvis du ikke foretager dig noget, inden 5 minutter efter at den indstillede temperatur er opnået, afsluttes tilberedningen automatisk.

Tilberedning med varmluft uden forvarmning

1. Sæt maden i apparatet.
2. Tryk på knappen Convection (12). "150" blinker på displayet.
3. Tryk en eller flere gange på knappen Convection (12), eller tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstemperaturen fra 150 til 240 °C.
4. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at bekræfte indstillingen.
5. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille tilberedningstiden til maksimalt 95 minutter.
6. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen.

Automatisk optøning efter tid eller vægt

Apparatet kan bruges til at optø forskellige fødevarer efter tid eller vægt.

1. Stil maden, der skal optøes, i apparatet.
2. Tryk på knappen Weight/Time Defrost (13) en eller flere gange, indtil "d-1" (optøning efter vægt, 100-2.000 g) eller "d-2" (optøning efter tid, 5 sekunder til 95 minutter) vises på displayet.
3. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille madens vægt eller optøningstiden.
4. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde optøningen.
5. Når halvdelen af tiden er gået, lyder der to bip, og optøningen afbrydes midlertidigt. Vend maden, og tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at fortsætte optøningen.

Tilberedning med automenu

Apparatet har 10 automenuprogrammer, som anvendes til forskellige fødevarer (se skemaet nedenfor).

1. Tryk en eller flere gange på knappen ^ (16), indtil nummeret på det ønskede automenuprogram vises i displayet.
2. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at bekræfte indstillingen.
3. Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille madens vægt.
4. Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen.

Prg.	Fødevarer	Mængde
A-1	Pizza Til opvarmning af pizza fra køleskabet	200 g 300 g 400 g
A-2	Kartofler Vælg mellemstore kartofler på ca. 200 g/stk. Vask og tør kartoflerne, og anbring dem på en tallerken. Tildæk med fil. Vend kartoflerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.	1 (230 g) 2 (460 g) 3 (690 g)
A-3	Kød Læg det krydrede kød på en flad tallerken med film over. Lad hvile i 2 minutter efter endt tilberedning.	150 g 300 g 450 g 600 g
A-4	Fisk Læg den rensede og krydrede fisk på en flad tallerken med film over. Lad hvile i 2 minutter efter endt tilberedning.	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g

Prg.	Fødevarer	Mængde
A-5	Friske grøntsager Læg grøntsagerne i en mikrobølgeegnet skål, tilsæt vand, og tildæk med film. Omrør maden, og lad den hvile i 2 minutter efter endt tilberedning.	150 g 350 g 500 g
A-6	Drikke Til opvarmning af drikke med en starttemperatur på 5-10 °C. Brug en bred åben kop	1 kop (240 g) 2 kopper (480 g) 3 kopper (640 g)
A-7	Pasta 50 g + 4,5 dl koldt vand 100 g + 8 dl koldt vand 150 g + 1,2 l koldt vand	50 g 100 g 150 g
A-8	Popcorn Til popning af popcorn i pose. Tryk på knappen Pause/Cancel (16), når der er 1-2 sekunder mellem, at popcornene popper.	50 g 100 g
A-9	Kage Lad apparatet forvarme til 180 °C. Når der lyder to bip, skal du sætte kagen i apparatet og trykke på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at begynde tilberedningen.	475 g
A-10	Stegt kylling Når 2/3 af tilberedningstiden er gået, lyder der to bip. Vend kyllingestykkerne, og tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at fortsætte tilberedningen.	500 g 750 g 1000 g 1200 g

Bemærk! Resultatet afhænger af fødevarens vægt og starttemperatur!

Tilberedning i flere trin

Du kan indstille apparatet til at udføre 2 forskellige tilberedningstrin, f.eks. op-tøning og mikrobølge-tilberedning.

Når du har programmeret det første trin som beskrevet i det foregående, skal du i stedet for at trykke på knappen Start/30 sec./Confirm (18) gå direkte videre til at programmere det næste trin og først trykke på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at starte tilberedningen, når begge trin er programmeret.

Når det første trin er gennemført, begynder det andet automatisk derefter.

Bemærk! Autotilberedning og forvarmning kan ikke indgå som et trin i tilberedning i flere trin.

Minutur

Apparatet har et indbygget minutur.

Tryk to gange på knappen Clock/Kitchen Timer (14), så "00:00" vises på displayet.

Tryk på knapperne ^ (16) eller v (17) for at indstille nedtællingstiden.

Tryk på knappen Start/30 sec./Confirm (18) for at starte nedtællingen.

Når tiden er gået, lyder der fem bip.

Du kan ikke bruge andre funktioner, så længe minuturet er aktivt.

BØRNESIKRING

Børnesikringen forhindrer, at små børn bruger apparatet. Apparatet kan ikke betjenes, så længe børnesikringen er aktiv. Børnesikringen aktiveres ved at holde knappen Stop/Clear (15) inde i cirka 3 sekunder. Ikonet for børnesikring lyser, når børnesikringen er aktiveret.

Børnesikringen deaktiveres på samme måde.

GODE RÅD OM TILBEREDNING AF MAD

Ved tilberedning af mad i apparatet gælder følgende grundlæggende regler:

Tilberedningstid

- Mindre mængder mad tilberedes hurtigere end store. Hvis mængden af mad fordobles, øges tilberedningstiden tilsvarende til mere end det dobbelte.
- Mindre kødstykker, små fisk og snittede grøntsager tilberedes hurtigere end store stykker. Af samme årsag anbefales det – hvis man f.eks. vil lave gullasch, stuvninger, sammenkogte retter eller lignende – at kødet skæres i stykker på maksimalt 2 x 2 cm.
- Fødevarernes kompakthed er ligeledes af stor betydning for tilberedningstiden. Jo mere kompakte fødevarerne er, jo længere tid tager det at tilberede dem.
- Hele stege kræver længere tilberedningstid end sammenkogte retter.
- En steg kræver længere tid end en ret med hakket kød.
- Jo koldere fødevarerne er, jo længere skal tilberedningstiden være. Fødevarer, der har stuetemperatur, tilberedes således hurtigere end fødevarer fra køleskab eller dybfryser.
- Ved tilberedning af grøntsager afhænger tilberedningstiden af grøntsagernes friskhed. Kontrollér derfor grøntsagernes tilstand, og læg enten lidt tid til, eller træk lidt fra.

- Den korte tilberedningstid ved brug af apparatet bevirker, at maden ikke koger ud. Der kan eventuelt tilsættes lidt vand.
- Ved kogning af fisk og grøntsager er der kun brug for en mindre mængde vand.

Mikrobølgeeffekt

Hvilken effekt der skal vælges, afhænger af tilstanden af de fødevarer, der skal tilberedes.

I de fleste tilfælde skal maden tilberedes på fuld effekt.

- Fuld effekt anvendes bl.a. til hurtig opvarmning af mad, kogning af vand eller lignende.
- Lav effekt bruges fortrinsvis til optøning samt tilberedning af retter, hvori der indgår ost, mælk og æg. (Hele æg med skal må ikke koges i apparatet, da æggene risikerer at eksplodere). Derudover anvendes de lavere effekttrin også til færdigt tilberedning og for at bevare fødevarernes gode aroma.

Generelt om tilberedning

- Hvis hele måltidet tilberedes i apparatet, tilrådes det at starte med de mest kompakte fødevarer som f.eks. kartofler. Når disse er kogt, dækkes de til, hvorefter resten af fødevarerne tilberedes.
- De fleste fødevarer bør dækkes til. En tæt tildækning holder på damp og fugtighed, hvilket forkorter tilberedningstiden i apparatet. Dette gælder i særdeleshed, når der er tale om grøntsager, fiskeretter og gryderetter.

- Tildækning af fødevarerne giver også en bedre fordeling af varmen og dermed et hurtigt og godt resultat af tilberedningen.
- For at opnå det bedste mulige resultat er det vigtigt at placere fødevarerne på den rigtige måde, da mikrobølgestrålerne er kraftigst i midten af apparatet. Hvis du f.eks. bager kartofler, bør du placere dem langs kanten af glasdrejetallerkenen, så de tilberedes ensartet.
- For at få en ensartet tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkræ er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
- Du kan godt bage i apparatet, blot ikke efter opskrifter, hvori der indgår gær.
- Ved tilberedning af fødevarer med tyk skal, f.eks. kartofler, æbler, hele squash eller kastanjer, bør du prikke huller i skallen for at forhindre, at fødevarerne sprækker under tilberedningen.
- Når man laver mad i en "traditionel" ovn, er man vant til så vidt muligt at undgå at åbne ovndøren. Med mikrobølgeovne er det anderledes: Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. Det vil sige, at du kan åbne ovndøren og se til fødevarerne, så tit du vil.

BRUG AF TILBEHØR VED TILBEREDNING AF MAD

- Inden du går i gang med at tilberede fødevarer i beholdere, bør du kontrollere, at de beholdere, du ønsker at anvende, er lavet af et egnet materiale, da nogle plastarter kan blive "slatne" og deforme, og da nogle keramiktyper kan sprække (især ved opvarmning af små mængder fødevarer).
- For at teste om en beholder er egnet til brug i en apparat, skal du gøre følgende:
- Stil beholderen ind i apparatet.
- Stil samtidig et glas, der er fyldt halvt op med vand, i beholderen.
- Start apparatet, og lad det køre i 15-30 sek. på højeste effekt.
- Hvis beholderen bliver meget varm at røre ved, bør du undlade at benytte den i apparatet.

Egnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i apparatet, må du gerne bruge følgende redskaber og materialer:

Glas og glasskåle

Stentøj (uglaseret og glaseret)

Fødevarerne holder sig længere varme i glaseret stentøj end i andre fade.

Plastbeholdere

Kan anvendes til mange opvarmningsformål. Bemærk! Plastbeholdere af melamin, polyethylen og phenol kan ikke anvendes.

Porcelæn

Alt porcelæn kan anvendes i apparatet, dog er ildfast porcelæn at foretrække.

Ildfaste lågfade. Glasfade, hvis låg lukker så tæt, at der ikke kan slippe damp ud, er ideelle til grøntsager og frugt, der ikke tilsættes væske (tilberedningstiden må dog ikke overstige 5 min.).

Bruningsfade

Man skal være meget varsom med netop denne slags fade. Opvarm aldrig et bruningsfad i mere end 5 minutter på drejetallerkenen. En passende isolator som f.eks. en varmeprøvet tallerken skal placeres mellem bruningsfadet og drejetallerkenen for at undgå, at drejetallerkenen overophedes.

Mikroovnsstegefilm

Anvendes specielt i forbindelse med supper, saucer, sammenkogte retter eller ved optøning. Kan også anvendes som løs overdækning for at forhindre fedt m.v. i at sprøjte ud i ovnrummet.

Køkkenrulle

Er ideelt, da køkkenrulle opsuger fugt og fedt. F.eks. kan bacon lægges lagvist med køkkenrulle mellem hvert lag. Det bliver så helt sprødt, da det ikke ligger i "sit eget fedt". Hjemmebagt brød kan tages direkte fra fryseren, pakkes ind i køkkenrulle og opvarmes i apparatet.

Våd køkkenrulle

Kan anvendes i forbindelse med fisk eller grøntsager. Tildækning af fødevarerne forhindrer udtørring.

Pergamentpapir

Fisk, store grøntsager som blomkål, majscolber og lign. Kan indpakkes i vådt pergamentpapir.

Stegeposer

Er ideelle til kød, fisk og grøntsager. De må imidlertid aldrig lukkes med metalclips, men skal lukkes til med bomuldstråd. Prik små huller i posen, og læg den i apparatet på en tallerken eller et glasfad.

Uegnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i apparatet, må du ikke bruge følgende redskaber og materialer:

Forseglet glas/flasker med små åbninger, da de kan sprænge.

Almindelige termometre

Sølvpapir/foliebakker, da mikrobølgestrålerne ikke kan trænge igennem materialet og dermed ikke kan koge fødevarerne.

Genbrugspapir, da det kan indeholde små metalsplinter, der kan forårsage gnister og/eller brand.

Lukkede dåser/beholdere med tætslutende låg, da der kan opstå et overtryk, som får dåsen/beholderen til at sprænge.

Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde. De kan danne gnister i apparatet og skal derfor fjernes.

Skåle/beholdere og indpakninger af metal, medmindre de er udformet specielt til brug i apparatet. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke nå ind til fødevarerne gennem metallet.

Tallerkener, fade og skåle/beholdere med dekorationer af metal, guld og sølv.

De kan gå i stykker og/eller medføre, at der dannes gnister i ovnrummet.

RENGØRING

Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Du må ikke bruge skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af apparatets indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne.
- Brug i stedet en klud fugtet med varmt vand, og tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis apparatet er meget beskidt.
- Der må ikke trænge vand ind i ventilationsåbningerne.
- Drejeakslen og apparatets indvendige bund skal rengøres jævnlgt, så glasdrejetallerkenen kan dreje uhindret rundt.
- Glasdrejetallerkenen og drejeakslen kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.
- Afmonter ikke mica-pladen på inder-siden af ovnrummet!

Tip: Når apparatet har været i brug et stykke tid, kan ovnrummet begynde at lugte.

Hvis lugten ikke forsvinder efter almindelig rengøring, kan du anbringe nogle citronskiver i en kop og sætte dem i apparatet ved fuld mikrobølgeeffekt i 2-3 minutter. Dette vil få lugten til at forsvinde.

FØR DU HENVENDER DIG TIL EN REPARATØR

Hvis apparatet ikke vil starte:

Undersøg, om stikket er sat korrekt i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfældet, skal du tage stikket ud, vente 10 sekunder og derefter sætte stikket i igen. Undersøg, om der er sprunget en sikring/om sikringsrelæet er slået fra. Hvis det ikke er tilfældet, kan du kontrollere, om stikkontakten fungerer, ved at slutte et andet apparat til den.

Kontrollér, om ovndøren er lukket helt. Hvis den ikke er det, sørger det automatiske sikkerhedssystem via låsetapperne for, at apparatet ikke kan startes.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer, skal du henvende dig til en reparatør.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designside, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Denmark

www.adexi.dk

Produceret i Kina for Salling Group.

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

To get the best out of your new combi oven, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can refer to them at a later date.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Never leave unattended when in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury or damage the appliance.
- Use for the intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket when cleaning or when not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug have been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 230 V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Always follow the instructions in the “Tips for food preparation” and “Using utensils when preparing food” sections.

UK

- Do not switch on when empty. To be able to absorb microwaves, there must be something in the appliance (food) to avoid damage.
- If you would like to practise using the various functions, place a cup of water inside the oven.
- Do not use the appliance if the turntable rings and glass turntable are not installed.
- Never cook food directly on the glass turntable; always use a suitable container.
- On the right-hand side of the oven compartment there is a mica plate (resembles cardboard); this must not be removed.
- Do not use if the safety locking system is not functioning, which means that the appliance could be switched on even if the door is not closed. If the door is open, you risk being exposed to microwave radiation.
- Never prop the door open.
- Do not use the appliance if there are cleaning agent residues inside it.
- Caution! Some parts of this appliance can become very hot and cause burns if touched. Particular attention should be paid where children and vulnerable people are present.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

Positioning the appliance

- Do not block the ventilation slots on the top, sides and back of the appliance.
- Do not remove the feet.
- This appliance is designed to be freestanding. Always ensure the vent holes on the top and back of the cabinet are not covered. If they are covered while the appliance is in use, there is a risk of overheating. Do not then use the appliance until it has cooled down.
- The appliance must stand on a flat surface capable of bearing its weight. There must be clearance of at least 20 cm from the sides of the microwave and 30 cm above to ensure sufficient ventilation.

Important safety measures when preparing food!

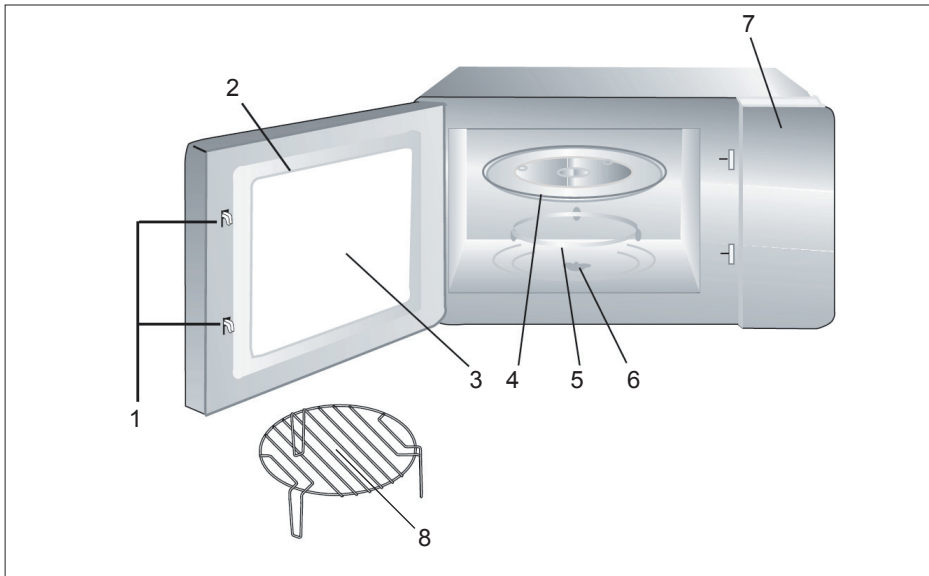
- If using the appliance to heat baby food or liquids in a feeding bottle, you must always stir the food/liquid and check the temperature thoroughly before serving. This ensures that the heat is evenly distributed and avoids scalding injuries. The lid and/or teat must NOT be fitted on feeding bottles when placed in the appliance.
- If some foods are heated too long, they may char and give off smoke. If this happens, you should leave the oven door closed and switch off the appliance completely.
- Some foods with low water content, e.g. chocolate in squares and pastries with a sweet filling, should be heated carefully. If not, they or the container may be ruined.

Fire hazard!

- To reduce the risk of fire occurring in the oven compartment, please note the following points:
- Do not cook food for too long or at too high a temperature and do not leave unattended if paper, plastic or other flammable materials have been used with a view to reducing cooking times.
- Metal clips and lids/film containing metallic threads can cause sparks and must therefore be removed.
- Never heat oil or fat in the appliance.
- If materials in the appliance catch fire, leave the door closed. Switch off immediately, and remove the plug from the wall socket.

KEY

1. Lock pins
2. Oven door
3. Window
4. Glass turntable
5. Turntable ring
6. Drive shaft
7. Control panel
8. Cooking grille





- 9. Display
- 10. Microwave
- 11. Grill/Combi
- 12. Convection
- 13. Weight/Time Defrost
- 14. Clock/Kitchen Timer
- 15. Stop/Clear
- 16. ^ (up, increases the value)
- 17. v (down, decreases the value)
- 18. Start/30 sec./Confirm

PREPARING THE APPLIANCE

Each individual appliance is checked at the factory but, for safety's sake, after unpacking, check carefully that your appliance has not been damaged during transport.

Check whether there is any visible damage (e.g. in the form of dents or similar), if the door closes properly, if it is intact and if the hinges are in order.

If the appliance appears to have been damaged, contact the shop where you bought it, and do not use it until it has been checked by an authorised specialist.

Before use, check that you have removed all packaging inside and out.

Connection

The appliance must be connected to a 230 volt AC current, 50 Hz. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.

Inserting the glass turntable

Before use, ensure the glass turntable (4) is correctly seated on the turntable rings (5) and drive shaft (6). Mount it on the three rings, with each ring aligned to the groove on the bottom of the turntable.

NB! The cooking grille (8) must not be in the appliance if you only want to cook using microwaves!

SETTING THE CLOCK

1. Plug the appliance into the mains. The display shows "0:00" and a beep sounds.
2. Press the Clock/Kitchen Timer button (14). The display shows "00:00".
3. Press the ^ (16) or v (17) buttons to increase or decrease the hour number.
4. Press the Clock/Kitchen Timer button (14). The minute number flashes.
5. Press the ^ (16) or v (17) buttons to increase or decrease the minute number.
6. Press the Clock/Kitchen Timer button (14). The clock has now been set.

OPERATING THE APPLIANCE

Basic operation

Place the food to be cooked in the appliance and close the door.

Select cooking function and time as described below and start the appliance. The cooking time can set for up to 95 minutes.

Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.

Once the set cooking time has elapsed, the oven will switch off automatically. 5 beeps sound.

Cooking can be interrupted at any time by pressing the Stop/Clear button (15).

Cooking can be temporarily interrupted by opening the door (practical if the food needs turning).

When cooking is temporarily interrupted, the clock will show the remaining cooking time.

To restart cooking, close the oven door (if it has been opened) and press the Start/30 sec./Confirm button (18) again.

Express cooking

Express cooking takes place at full microwave power for the time you set.

1. Set the cooking time by pressing the Start/30 sec./Confirm button (18) one or more times, depending on the required cooking time.
2. The appliance starts cooking at full microwave power.
3. The display will show the remaining time.
4. You can press the Start/30 sec./Confirm (18) button to cook using 100% microwaves for 30 seconds at a time with the microwave, grill, convection or combination cooking functions.

Microwave cooking

1. Press the Microwave button (10) 1-5 times to select the required microwave power (100%, 80%, 50%, 30%, 10%). Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to confirm the setting.
2. Press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the cooking time to a maximum of 95 minutes.

The intervals for cooking are:

0-1 minute: 5 seconds
 1-5 minutes: 10 seconds
 5-10 minutes: 30 seconds
 10-30 minutes: 1 minute
 30-95 minutes: 5 minutes

3. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking. The display will show the remaining time.

Cooking with convection or grill with or without microwaves

1. Place the cooking grille (8) on the glass turntable (4) and place the food on the cooking grille if you want to grill it.

If you want to cook the food with convection, place it in a fireproof dish that can tolerate temperatures of at least 200 °C.

2. Press the Grill/Combi button (11) until the name of the required function is shown in the display.

Prg.	Use
G-1	Cooking with grill.
C-1	Forcooking using microwaves and convection.
C-2	Combination cooking using microwaves and grill.
C-3	Combination function using grill and convection.
C-4	Combination function using microwaves, grill and convection.

3. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to confirm the setting.
4. Press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the cooking time to a maximum of 95 minutes.
5. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking. The display will show the remaining time.
6. For function G-1, the cooking is temporarily stopped once half the cooking time has passed. Two beeps sound. Turn the food and press the Start/30 sec./Confirm button (18) to continue cooking.

NB! Cookware gets very hot when convection or grill cooking. Use sturdy oven gloves or barbecue gloves when taking the food out of the appliance.

Convection cooking with preheating

1. Press the Convection button (12). "150" flashes in the display.
2. Press the Convection (12) button one or more times or press the ^ (16) or v (17) buttons to set the cooking temperature from 150 to 240 °C.
3. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to confirm the setting.
4. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start preheating. Once the set cooking temperature has been reached, two beeps sound and the temperature flashes.
5. Put the food in the appliance and press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the cooking time to a maximum of 95 minutes.
6. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.

Please note: You can only set the cooking time once the appliance has preheated to the set temperature and you open the door to put the food into the appliance. If you do not do anything within 5 minutes of the set temperature being reached, the cooking process will automatically stop.

Convection cooking without preheating

1. Place the food in the appliance.
2. Press the Convection button (12). "150" flashes in the display.
3. Press the Convection (12) button one or more times or press the ^ (16) or v (17) buttons to set the cooking temperature from 150 to 240 °C.
4. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to confirm the setting.
5. Press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the cooking time to a maximum of 95 minutes.
6. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.

Automatic defrosting by time or weight

The appliance can be used to defrost various foods by time or weight.

1. Place the food to be defrosted in the appliance.
2. Press the Weight/Time Defrost button (13) one or more times until "d-1" (defrosting by weight, 100-2000 g) or "d-2" (defrosting by time, 5 seconds to 95 minutes) appears on the display.
3. Press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the food's weight or defrost time.
4. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start defrosting.
5. When half of the time has elapsed, two beeps sound and the defrosting process will be temporarily paused. Turn the food and press the Start/30 sec./Confirm button (18) to continue defrosting.

Cooking using auto menu

The appliance has 10 auto menu programs used for different food types (see table below).

1. Press the ^ button (16) one or more times until the number of the required auto menu programme is shown in the display.
2. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to confirm the setting.
3. Press the ^ (16) or v (17) buttons to adjust the food's weight.
4. Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.

Prg.	Food item	Quantity
A-1	Pizza For reheating pizza from the fridge	200 g 300 g 400 g
A-2	Potatoes Choose medium-sized potatoes of about 200 g each. Wash and dry the potatoes and place them on a plate. Cover with film. Turn the potatoes when half of the cooking time has elapsed.	1 (230 g) 2 (460 g) 3 (690 g)
A-3	Meat Place the seasoned meat on a flat plate covered with film. Leave to stand for 2 minutes after cooking.	150 g 300 g 450 g 600 g
A-4	Fish Place the cleaned and seasoned fish on a flat plate covered with film. Leave to stand for 2 minutes after cooking.	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g

Prg.	Food item	Quantity
A-5	Fresh vegetables Place the vegetables in a microwaveable bowl, add water and cover with film. Stir the food and leave to stand for 2 minutes after cooking.	150 g 350 g 500 g
A-6	Drinks For reheating drinks with a start temperature of 5-10 °C. Use a wide open cup.	1 cup (240 g) 2 cups (480 g) 3 cups (640 g)
A-7	Pasta 50 g + 450 ml cold water 100 g + 800 ml cold water 150 g + 1.2 l cold water	50 g 100 g 150 g
A-8	Popcorn Until the popcorn pops in the bag. Press the Pause/Cancel button (16) where there are 1-2 seconds between the popcorns popping.	50 g 100 g
A-9	Cake Allow the appliance to preheat to 180 °C. When two beeps sound, place the cake in the appliance and press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.	475 g
A-10	Roast chicken Once 2/3 of the cooking time has passed, two beeps sound. Turn the chicken pieces and press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start cooking.	500 g 750 g 1000 g 1200 g

NB! The results depend on the weight and start temperature of the food!

Cooking in several stages

You can set the appliance to perform 2 different operations, e.g. defrosting and microwave cooking.

Once you have programmed the first stage as described as above, instead of pressing the Start/30 sec./Confirm (18) button go straight on to program the next stage and only press the Start/30 sec./Confirm (18) button to commence cooking once both stages have been programmed.

Once the first stage has finished, the next starts automatically.

NB! Auto cooking and preheating cannot be included as a stage in cooking in several stages.

Minute timer

The appliance has a built-in timer.

Press the Clock/Kitchen Timer button (14) twice so that "00:00" is shown on the display.

Press the ^ (16) or v (17) buttons to set the countdown time.

Press the Start/30 sec./Confirm button (18) to start the countdown.

Once the time has passed, five beeps sound.

You cannot use other functions as long as the timer is active.

CHILD SAFETY LOCK

The child safety lock prevents young children from using the appliance. The appliance cannot be operated as long as the child safety lock is active. The child safety lock is activated by holding the Stop/Clear button (15) pressed down for around 3 seconds. The child safety lock icon is lit when the child lock is activated.

The child safety lock is deactivated in the same way.

TIPS FOR FOOD PREPARATION

When preparing food in the appliance, the following basic rules apply:

Cooking time

- Smaller quantities of food cook more rapidly than large quantities. If the amount of food is doubled, the preparation time must correspondingly be more than doubled.
- Small pieces of meat, small fish and chopped vegetables cook more quickly than large pieces. For the same reason, it is recommended, if, for example, you wish to make goulash, stews or similar, that the meat be cut into pieces no bigger than 2 x 2 cm.
- The compactness of the food is also very important for the cooking time. The more compact the food is, the longer it takes to cook.
- Whole joints require a longer cooking time than stewed dishes.
- A joint requires longer than a dish using minced meat.
- The colder the food, the longer the cooking time needs to be. Food at room temperature will therefore cook faster than food from a fridge or freezer.
- When cooking vegetables, the cooking time depends on the freshness of the vegetables. Therefore, check the condition of the vegetables and add or deduct a little time accordingly.
- The short cooking time when using the appliance means that the food does not overcook. If required, a little water can be added.

- When cooking fish and vegetables, you only need to use the minimum of water.

Microwave power

The choice of power setting depends on the condition of the food to be cooked.

In most cases, the food is cooked on full power.

- Full power is used, among other things, for reheating food quickly, boiling water or similar.
- Low power is principally used to defrost food and prepare dishes containing cheese, milk or egg. (Whole eggs in their shell cannot be cooked in the appliance, as there is a risk of the eggs exploding.) In addition, lower power settings are also used to finish off and to retain the excellent aroma of a dish.

General information on cooking

- If cooking an entire meal in the appliance, it is advisable to start with the most compact foods, such as potatoes. Once these are cooked, cover them and then cook the rest of the food.
- Most food should be covered. A close-fitting cover retains the steam and moisture, which shortens the cooking time in the appliance. This is particularly the case when cooking vegetables, fish dishes and casseroles.
- Covering food also distributes the heat better, thus ensuring rapid and excellent results.

UK

- In order to achieve the best possible results, it is important to position the food correctly, as the microwave rays are most powerful in the centre of the appliance. If, for example, you are baking potatoes, you should position them along the edge of the glass turntable so that they cook evenly.
 - In order to cook compact dishes such as meat and poultry evenly, it is important to turn the meat a few times.
 - You can use the appliance for baking, although not recipes that include yeast.
 - When preparing food with a thick skin, e.g. potatoes, apples, whole squash or chestnuts, you should prick holes in the skin to prevent the food from bursting during cooking.
 - When preparing food in a “traditional” oven, you normally avoid opening the oven door as much as possible. This is not the case with a microwave oven: no energy or significant heat is lost. In other words, you can open the oven door and look at the food as often as you want.
- In order to test if a container is suitable for use in a microwave oven:
 - Place the container in the appliance.
 - At the same time, place a half-full glass of water in the container.
 - Start the appliance. Allow it to run for 15-30 seconds on maximum power.
 - If the container becomes very hot to the touch, avoid using it.

Suitable utensils and materials

When you prepare food in the appliance, you should preferably use the following utensils and materials:

Glass and glass bowls

Stoneware (glazed and unglazed).

The food stays hot longer in glazed stoneware than in other dishes.

Plastic containers

Can be used for many heating purposes. NB! Plastic containers made from melamine, polyethylene and phenol must not be used.

Porcelain

All porcelain can be used in microwave ovens, although ovenproof porcelain is preferable.

Fireproof covered dishes. Glass dishes with lids that fit so closely that steam cannot escape are ideal for vegetables and fruit to which no liquid is added (however, the cooking time must not exceed 5 minutes).

USING UTENSILS WHEN PREPARING FOOD

- Before starting to prepare food in containers, you should check that the containers you wish to use are made of a suitable material, as some types of plastic may become limp and deform, while some types of ceramics may crack (particularly when heating small quantities of food).

Browning dishes

You must be very careful when using this type of dish. Never heat the browning dish for more than 5 minutes on the turntable. Suitable insulation, such as a heat-tested plate, should be placed between the browning dish and the turntable to prevent the turntable from overheating.

Microwave oven roasting film

Used particularly for soups, sauces, stewed dishes or when defrosting food. Can also be used as a loose covering to prevent fat, etc. from spraying out into the oven compartment.

Kitchen roll

Ideal for absorbing moisture and fat. For instance, bacon can be layered with kitchen roll between each layer. The bacon will then be completely crispy, as it does not sit in its own fat. Home-baked bread can be taken directly from the freezer, packed in kitchen roll and heated in the appliance.

Wet kitchen roll

Can be used for fish or vegetables. Covering the food prevents it from drying out.

Greaseproof paper

Fish, large vegetables such as cauliflower, corn on the cob and similar can be wrapped in wet greaseproof paper.

Roasting bags

Roasting bags are ideal for meat, fish and vegetables. However, they must never be closed using metal clips. Cotton thread should be used instead. Prick the bag with small holes, and place it in the appliance on a plate or glass dish.

Unsuitable utensils and materials

When you prepare food in the appliance, you should not use the following utensils and materials:

Sealed glass jars/bottles with small openings, as they may explode.

General-purpose thermometers

Silver foil/foil trays, as the microwave rays cannot penetrate the material and the food will not cook.

Recycled paper, as it may contain small metal splinters that could cause sparks and/or fire.

Closed tins/containers with tightly sealed lids, as excess pressure may cause the tin/container to explode.

Metal clips and other lids/foils, containing metal wires. These can form sparks in the appliance and must therefore be removed.

Metal bowls/containers and packaging, unless they are designed specifically for use in microwave ovens. The microwaves are reflected and cannot penetrate the food through the metal.

Plates, dishes and bowls/containers with metal, gold and silver decorations.

They may break and/or cause sparks to form in the oven compartment.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following:

- Turn off the appliance and remove the plug from the wall socket before cleaning.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the appliance, as they may scratch the surfaces.
- Instead use a cloth dampened with hot water, and add washing-up liquid if the appliance is very soiled.
- Make sure that no water gets into the vent holes.
- The spindle and the floor of the appliance must be cleaned regularly so that the glass turntable rotates freely.
- The glass turntable and spindle can be cleaned in a dishwasher.
- Do not remove the mica plate from the inside of the oven!

Tip: When the appliance has been in use for some time, the oven compartment can begin to smell.

If the smell is not dispersed by ordinary cleaning, place a few lemon slices in a cup and cook them in the microwave oven at full power for 2-3 minutes. This will effectively disperse the smell.

BEFORE GOING TO A REPAIR CENTRE

If the appliance will not start:

Check that the plug is correctly in place in the wall socket. If that is not the case, remove the plug, wait 10 seconds and then plug it in again. Check whether a fuse has blown or whether the fuse relay has been switched off. If it is not that, you can check that the socket itself is working by plugging in another device.

Check that the oven door is closed properly. If this is not the case, the automatic safety system via the lock dowels ensures that the appliance cannot be started.

If the appliance still does not work, contact a repair technician.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this product is marked with this symbol:



This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

According to the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can in certain cases return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

UK

WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Denmark

www.adexi.eu

Produced in China for Salling Group.

We cannot be held responsible for any printing errors.