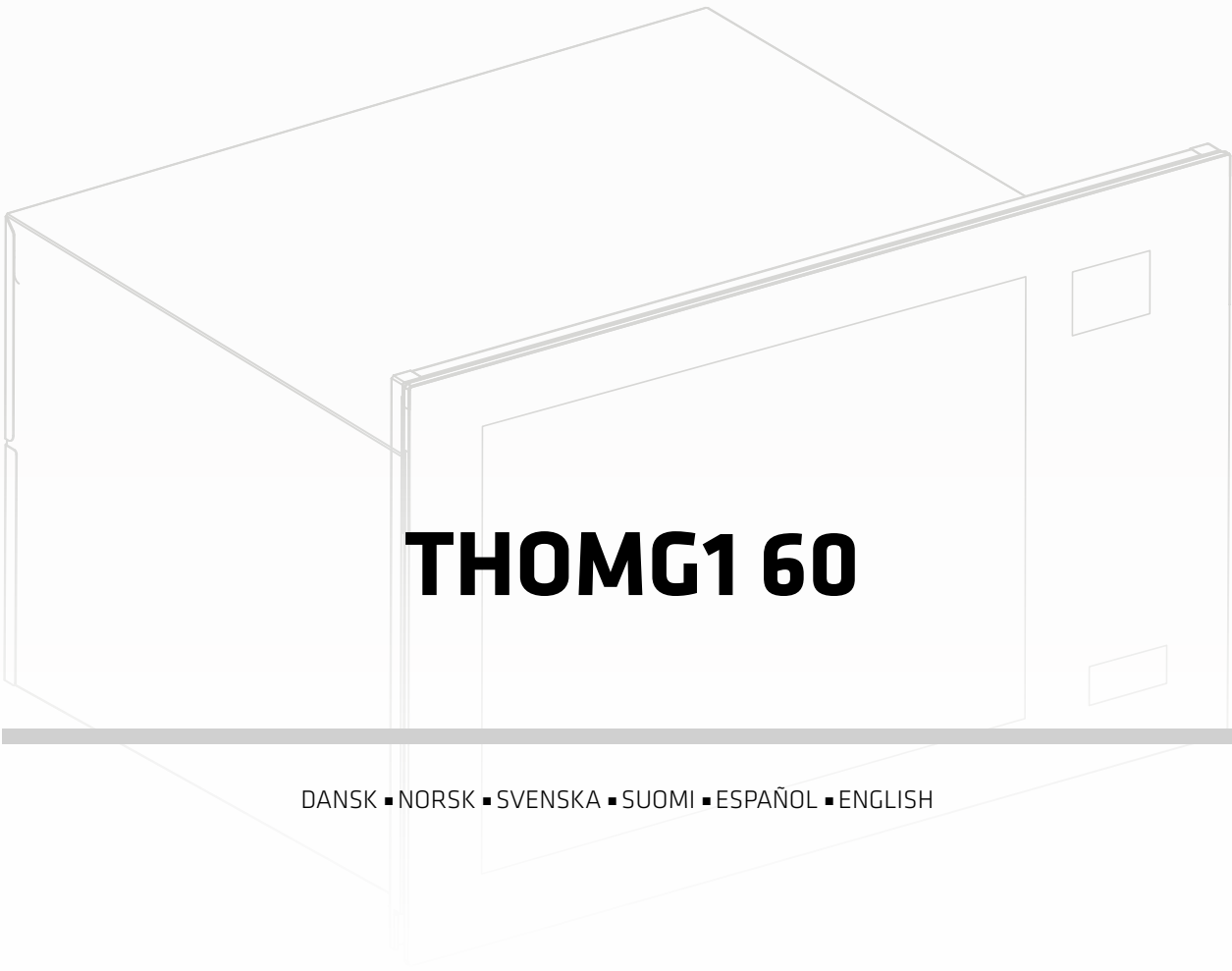


A line drawing of a rectangular unit, likely a water heater or boiler, with a door on the right side. The unit is shown in a three-quarter view, with a thick horizontal line at the base.

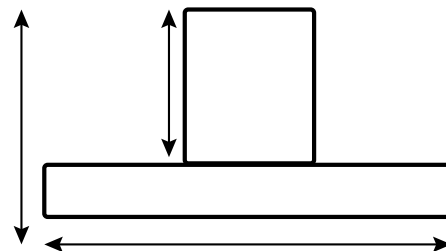
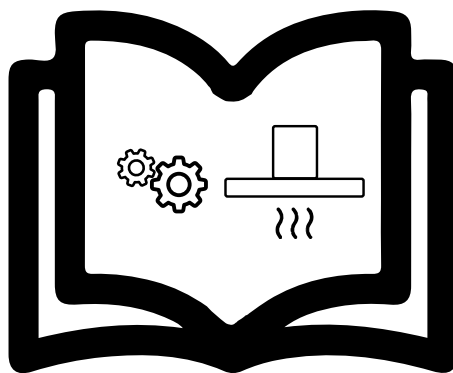
THOMG1 60

DANSK ■ NORSK ■ SVENSKA ■ SUOMI ■ ESPAÑOL ■ ENGLISH

YDERLIGERE INFORMATION

Mer informasjon ■ Mer information ■ Lisätietoja

Más información ■ Further Information



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.dk



THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.



www.thermex.es



THERMEX SCANDINAVIA AS



www.thermex.no



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.fi



THERMEX SCANDINAVIA AB



www.thermex.se



INDHOLD

Dansk	4
Norsk	17
Svenska	28
Suomi	39
Español	50
English	61

INDHOLD

Generel sikkerhed og advarsel	5
Montering	6
Tekniske specifikationer	8
Oversigt og tilbehør	8
Betjening	9
Før første brug	11
Brug af ovnen	12
Rengøring og vedligehold	13
Service og fejlsøgning	14
Fejlkoder	16

GENEREL SIKKERHED OG ADVARSEL

- Denne enhed er kun beregnet til brug i private hjem. Hvis den benyttes til andre formål bortfalder reklamationsretten.
- Al installation skal udføres af en faguddannet tekniker i overensstemmelse med anvisningerne fra Thermex Scandinavia A/S (Thermex) og gældende lovgivning.
- Thermex fraskriver sig ethvert ansvar for skader, der er opstået som følge af forkert installation, montering, brug eller forkerte indstillinger.
- Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer ved videresalg.

FØR MONTERING/IBRUGTAGNING

- Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden enheden ibrugtages. Den indeholder vigtige anvisninger om installation, sikkerhed, brug og vedligeholdelse.
- Kontrollér enheden for transportskader, fejl og mangler straks ved modtagelsen.
- Transportskader anmeldes straks ved modtagelse til transportfirma og Thermex.
- Fejl og mangler skal anmeldes til Thermex inden 8 dage efter modtagelsen, og senest inden montering/ibrugtagning.
- Børn må ikke anvende enheden, eller opholde sig i nærheden af enheden, medmindre de er under konstant opsyn.
- En beskadiget enhed kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller enheden for synlige skader. Tag aldrig en beskadiget enhed i brug.
- Tilslutningsdata (spænding og frekvens), der fremgår på enhedens typeskilt, skal ubetinget være i overensstemmelse med de eksisterende forhold på opstillingsstedet. Sammenlign tilslutningsdataene inden tilslutning. Spørg i tvivlstilfælde en uddannet fagmand.
- Døren og/eller håndtaget må ikke bruges til at løfte eller flytte apparatet.

MONTERING

- Installation, vedligeholdelse eller reparation må kun foretages af kvalificeret fagpersonale. Rådfør dig ved Thermex, hvis du er i tvivl om de nødvendige kompetencer, i forbindelse med installation af enheden.
- Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør, da dette kan medføre overophedning.
- Lad ikke tilbehør eller elektriske kabler komme i kontakt med apparatets varme dele.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en servicepartner eller lignende kvalificeret personale.
- Apparatet skal placeres på en sådan måde, at strømforsyningen til enhver tid er tilgængelig.
- Installationen skal ske i henhold til det gældende bygningsreglement.
- Enheden er beregnet til drift ved 230 Volt $\pm 10\%$ 50 HZ, i henhold til EN 50160.
- For at enheden fungerer korrekt, skal der være tilstrækkelig tilførsel af køleluft. Sørg for, at tilførslen af køleluft er uhæmmet (fx af varmebeskyttelseslister). Desuden må køleluften ikke opvarmes for meget af andre varmekilder.
- Tilslut enheden i overensstemmelse med vejledningen.
- Forskellige materialer kræver forskellige rawplugs og skruer. Brug rawplugs og skruer der passer til det materiale enheden skal monteres i.
- Hvis ikke anvisningerne for montering af skruer og beslag følges, kan det medføre elektrisk stød.

BRUG AF ENHEDEN

- Hvis der anvendes alkohol til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Dampen herfra kan antændes på de varme varmelegemer.
- Lad ikke papir eller klud komme i kontakt med varmeelementer.
- Læg aldrig stanniol eller ovnbekyttelsesfolie i bunden af ovnen.
- Plastprodukter, der ikke er varmebestandigt, kan smelte ved høje temperaturer og kan beskadige enheden og skabe brandfare. Anvend kun ovnfaste fade, service mv. Overhold angivelserne fra producenten.
- Anvend udelukkende originalt tilbehør. Hvis andre dele monteres, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.
- Du bør vælge en tilberedningstemperatur og -funktion, der passer til den mad, du tilbereder. Du bør også sikre dig, at maden placeres i et fad af passende størrelse, og at du bruger drypbakken, hvor det er relevant.
- Overskydende og løst spild skal fjernes før rengøring, og alt tilbehør skal tages ud.
- Sørg altid for, at enheden og omgivelserne omkring den er rene. Følg vejledningen for rengøring og vedligehold af enheden.
- Damprenser må ikke bruges.
- Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da dette kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at ovnglasset knuses.
- Hvis maden udvikler røg under tilberedningen, skal døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Stop processen ved at slukke ovnen, og træk stikket ud. Døren må først åbnes, når røgen er forsvundet.
- På grund af høje temperaturer, kan der opstå ild i genstande i nærheden af den tændte enhed. Brug aldrig enheden til opvarmning af rum.
- Olie og fedt kan give brandfare ved overopvarmning. Hold øje med ovnen, når der anvendes olie eller fedt. Sluk aldrig olie- og fedtbrande med vand. Sluk ovnen, og kvæl forsigtigt flammerne ved at lade døren være lukket.
- Opbevar eller brug aldrig ætsende kemikalier, dampe, brændbare stoffer eller nonfood-produkter i eller i nærheden af ovnen. Den er specielt designet til brug ved opvarmning eller tilberedning af mad. Brug af ætsende kemikalier til opvarmning eller rengøring vil beskadige apparatet og kan resultere i personskade.
- Under brug bliver apparatet varmt. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.

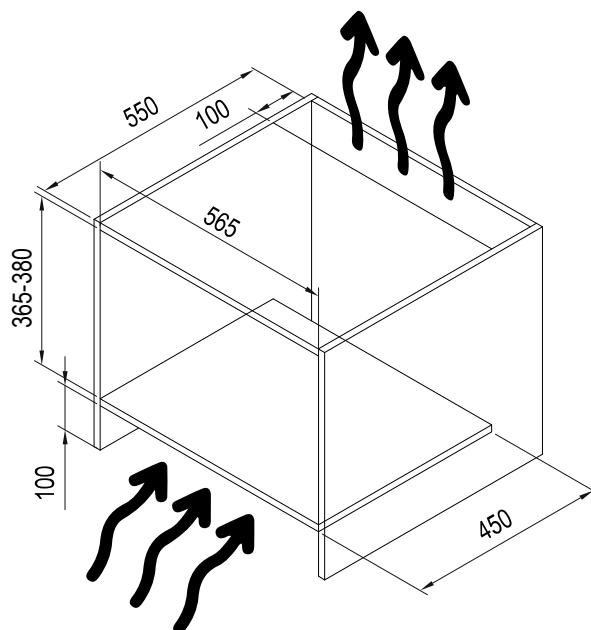
MONTERING

Brug aldrig ovndøren som håndtag til at skubbe ovnen på plads under montering. Undgå at påføre for meget pres på ovndøren, især når den er åben. Vi anbefaler at installere ovnen med hjælp fra en anden person.

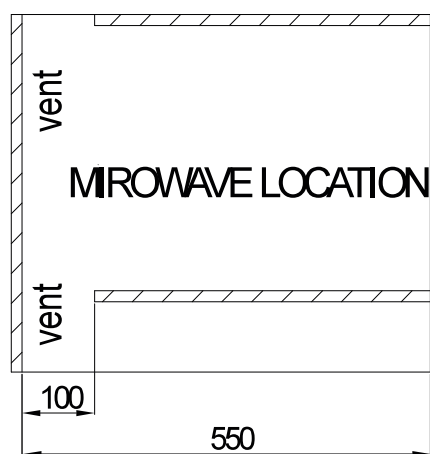
Apparatet skal installeres som indbygning i skabsenhed. Der skal holdes sikkerhedsafstand til omkringværende sider, apparater og køkkenvægge. Sikre dig at hullet hvor enheden installeret, er i overensstemmelse med dimensionerne specificeret illustrationen. (i mm).

Overflader, laminater og klæbemidler, som er i nær kontakt med ovnen, skal være varmebestandige, op til min. 100°.

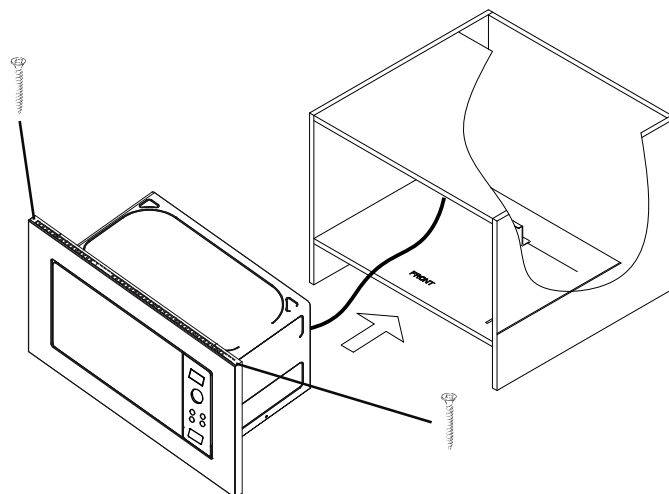
Køkkenskabe skal indstilles i vater og fast. Der kræves en afstand på 5 mm mellem apparatet og omgivende enhedsfronter.



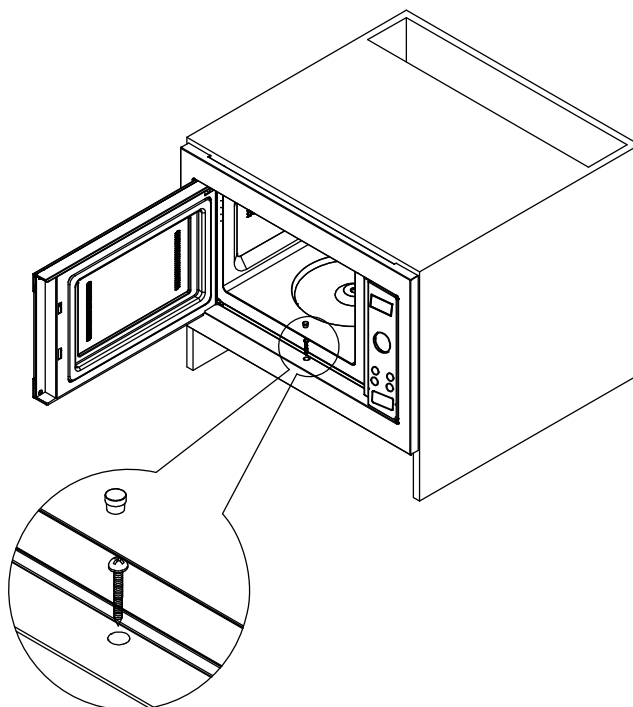
Det er vigtigt at sikre tilstrækkeligt med køling for enheden. Udskæringer til køling og luftstrøm, skal være til stede i overensstemmelse med illustrationen. VIGTIGT: Adgangen til friluft skal være til stede i både top og bund af kabinettet, som vist på illustrationen.



Installer ovnen i kabinettet. Vær sikker på at ledninger mv. er korrekt placeret, og ikke kommer i klemme ved installationen. Skru ovnen fast, som vist på illustrationen.



Åben lågen, og fastgør enheden med skruen, som vist på illustrationen.



Elektrisk installation

Dette apparat skal tilsluttes jordforbindelse!

Thermex® kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af brug af apparatet uden en jordet elektrisk tilslutning. Ligeledesrisiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand forårsaget af fejlinstallation! Apparatet må kun tilsluttes til elnettet af en autoriseret fagperson, og apparatets garanti er kun gældende efter korrekt installation.



Der er risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand forårsaget af skader på ledningen! Ledningen må ikke klemmes, bøjes eller komme i kontakt med varme dele af apparatet. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret elektriker.



Elnettet skal svare til de data, der er angivet på apparatets typeskilt.



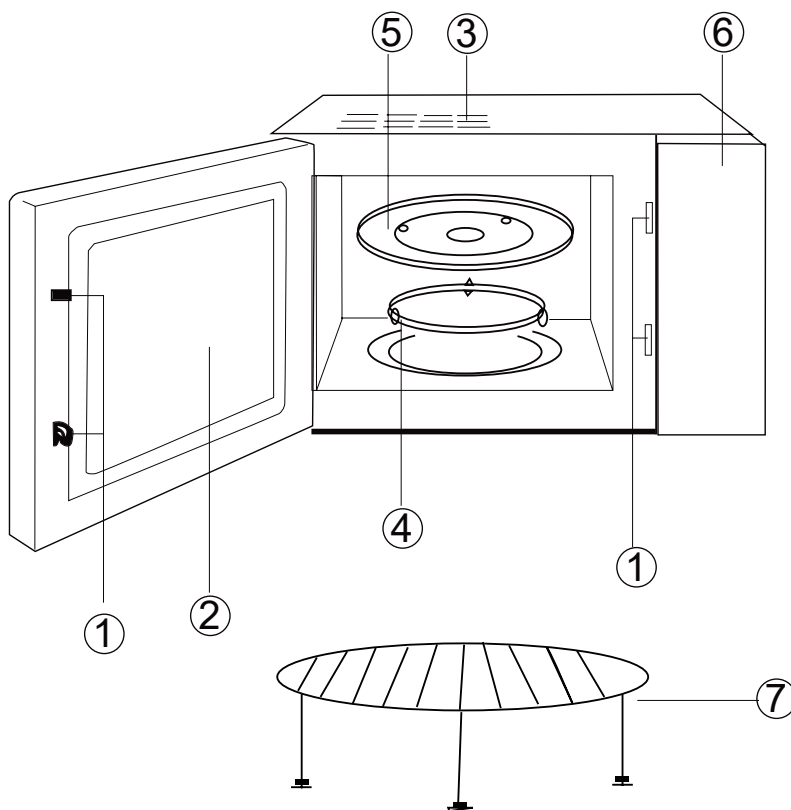
Risiko for elektrisk stød!

Inden den elektriske installation påbegyndes, skal relæet slæes fra/slukkes.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding/frekvens	230V ~ 50Hz, 1400W
Grill varmer	1200 W
Mikroovn	900 W
Udvendige mål (højde/bredde/dybde)	390/595/382 mm
Indvendige mål (højde/bredde/dybde)	213/348/334 mm
Oventype	Combi grill/mikroovn

OVERSIGT OG TILBEHØR



1. Låge låsesystem
2. Vindue
3. Ventilationsrist
4. Rulleskinne til glasplade
5. Glasplade
6. Betjeningspanel/Display
7. Grill rist

BETJENING

Betjeningspanel

Læs omhyggeligt brugermanualen for at forstå alle funktioner og betjeningsprocedurer.

Undersøg og indstil den korrekte tilberedningstid og temperatur, for den pågældende madvare, for at sikre korrekt tilberedning af maden.

Undgå at bruge metalredskaber eller emballage i ovnen, da de kan forårsage gnister og skade ovnen.

For optimal resultat, rengør ovnen regelmæssigt for at fjerne fedtstæk og madrester, der kan påvirke smagen og kvaliteten af dine retter.

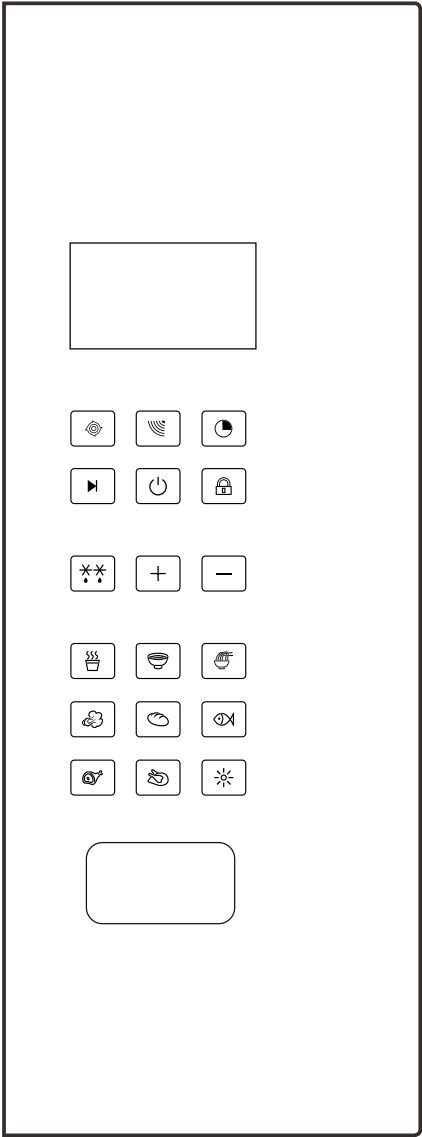
Brug altid ovnhandsker, når du håndterer varme retter eller fjerner dem fra ovnen for at undgå forbrændinger.

Lad ovnen køle af efter brug, før du foretager rengøring eller vedligeholdelse for at undgå risikoen for forbrændinger eller skader.

Overvåg altid maden under tilberedningen og vend den om nødvendigt for at sikre en jævn og ensartet opvarmning.

Tilbered maden på en passende tallerken eller bakke, der er egnet til mikrobølgeovnsbrug, og dæk den med et mikrobølgeovnsikkert låg eller film for at bevare fugtigheden.

Juster tilberedningstiden og temperaturen efter behov baseret på mængden af mad og dine personlige præferencer for tilberedningsgrad.



	Aktiver enheden og displayet.																																																																																																												
	Start tilberedning efter det ønskede program er valgt. Trykkes der uden at have valgt program, påbegyndes der P100 mikroovnstilberedning i 30 sek. Tryk igen for at øge tiden med 30 sek.																																																																																																												
	Mikroovnsfunktion. Madvarerne skal pladeres midt i ovnen, på den roterende glasplade. Tryk gentagende gange for at vælge den ønskede styrke (P10, P30, P70 eller P100, fra lav til høj effekt). Vælg efterfølgende ønskede tilberedningstid vha. "+" og "-". Tryk derefter på START for at påbegynde tilberedningen.																																																																																																												
	Grill-funktion. Madvarerne skal placeres midt i ovnen, på den medfølgende grill rist (tag glasplade mv. ud af ovnen, når grill-funktionen anvendes). Tryk på GRILL og vælg derefter G-1(høj effekt) eller G-2(lav effekt) programmet. Vælg efterfølgende ønskede tilberedningstid vha. "+" og "-". Tryk derefter på START for at påbegynde tilberedningen. Når tilberedningen er halvt færdigt, pauser programmet og enheden bipper 2 gange. Vend nu maden på hovedet på tryk på START for at fortsætte programmet. Gøres dette ikke, genoptager enheden selv programmet efter 1 min. Combi-funktion. Ønskes der en kombineret tilberedning mellem mikroovn og grill, vælges program C-1 (høj effekt) eller C-2 (lav effekt), ved at trykke på GRILL hhv. tre eller fire gange. Vælg efterfølgende ønskede tilberedningstid vha. "+" og "-". Tryk derefter på START for at påbegynde tilberedningen.																																																																																																												
	Timer-funktion fungerer som udskudt start. Tryk på ikonet og indstil den ønskede reservationstid, vha. "+" og "-". Indstil herefter ønskede tilberedningsprogram.																																																																																																												
	Børne-lås kan aktiveres ved at trykke på ikonet i 1,5 sek, når displayet er aktivt.																																																																																																												
	Defrost-funktion. Tryk på ikonet, og vælg herefter vægt fra 100g til 2000g vha. "+" og "-". Tryk derefter på START for at begynde optøningen.																																																																																																												
 	Funktionsknapper "+" og "-", til indjustering af tid, tilberedningstid eller gram.																																																																																																												
       	Auto-funktion (A-1 til A-8) ud fra type madvare og vægt. Vælg først type madvare, og vælg herefter vægt vha. "+" og "-". Mulighederne for tilberedning af de forskellige madvarer, fremgår af skemaet: <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><td><i>Food Setting</i></td><td>MIK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	<i>Food Setting</i>	MIK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
<i>Food Setting</i>	MIK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Rense-funktion. Tryk på ikonet, hvorefter timeren sættes til 15:00 min. Tryk på START for at påbegynde 15 min renseprogram, som renser og desinficere enheden. Tør efterfølgende af med en fugtig klud og evt lidt rensemiddel.																																																																																																												

FØR FØRSTE BRUG

Efter udpakning af produktet skal det stå ved stuetemperatur i 2 timer før brug. I løbet af denne tid vil der ske en temperaturudligning mellem produktet og omgivelserne, hvilket er vigtigt for produktets elektronik at fungere korrekt.

For at undgå risiko for kvælning på grund af emballagedele, bør du opbevare emballagen utilgængeligt for børn. Emballagemateriale som folier bør fjernes for at forhindre utilsigtet indpakning af børn.

Ved udpakning af produktet skal alt emballagemateriale fjernes, herunder beskyttelsesfolien rundt om kabinettet. Det er dog vigtigt ikke at fjerne dækningen foran udluftningsåbningen til mikrobølger i ovnen samt folien på indersiden af døren.

Før brug skal produktet kontrolleres for eventuelle beskadigelser for at undgå sundhedsfare på grund af et defekt produkt. Mikrobølger kan udgå, hvis mikrobølgeovnen er beskadiget, hvilket kan udgøre en fare for brugeren. Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis døren er bulet, dørhængslerne er løse, eller der er synlige huller eller ridser på kabinettet, døren eller væggene i ovnrummet.

Til sidst anbefales det at rengøre ovnrummet samt tilbehøret med en svamp og varmt vand før brug.

BRUG AF OVNEN

Tilberedning i en Thermex Combiovn med Mikrobølgeovn og Grillfunktion:

1. Forberedelse.

Før du begynder tilberedningen, er det vigtigt at sikre, at ovnen er ren og klar til brug. Rengør den indvendige overflade for at fjerne eventuelle madrester eller fedtstænk, der kan påvirke smagen eller kvaliteten af dine retter. Hvis ovnen har en forvarmningsfunktion, kan du overveje at forvarme den i et par minutter, inden du begynder tilberedningen for at sikre en jævn og effektiv opvarmning.

2. Valg af Beholder.

Når du vælger beholder til tilberedning i mikrobølgeovnen eller grillen, er det vigtigt at vælge mikrobølgeovnssikre materialer, der tåler varme og ikke reagerer med fødevarerne. Brug kun tallerkener, skåle eller bakker, der er mærket som egnet til brug i mikrobølgeovnen eller grillen. Vælg en passende størrelse og type beholder afhængigt af den ret, du tilbereder, og juster tilberedningstiden og temperaturen i overensstemmelse hermed.

3. Tilberedning med Mikrobølgeovn:

Tilberedning med mikrobølgeovn er ideel til opvarmning af fødevarer, optøning eller tilberedning af retter, der kræver kort tilberedningstid. Placer maden i en mikrobølgeovnssikker beholder og dæk den med et mikrobølgeovnssikkert låg eller film for at bevare fugtigheden. Indstil den ønskede effekt og tilberedningstid på ovnen, og tryk på startknappen for at påbegynde tilberedningen. Vær opmærksom på, at mikrobølgeovnens effekt og tilberedningstid kan variere afhængigt af den type og mængde mad, der tilberedes.

4. Tilberedning med Grill:

Grillfunktionen er perfekt til tilberedning af retter med en sprød og gylden overflade, såsom grillet kød, fisk eller grøntsager. For at bruge grillfunktionen placeres maden på en grillrist eller i en grillbakke, og ovnen indstilles til grillfunktionen. Juster den ønskede temperatur og tilberedningstid i overensstemmelse med opskriftens anvisninger eller dine præferencer. Vær opmærksom på, at grillens effekt kan variere afhængigt af den type og tykkelse af mad, der tilberedes, så det kan være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden og temperaturen undervejs.

5. Kombineret Tilberedning:

En af fordelene ved en Combiovn er muligheden for at kombinere mikrobølgeovnens og grillens funktioner for at opnå hurtige og mere effektiv tilberedning af maden. Ved kombineret tilberedning kan du udnytte fordelene ved både mikrobølgeovnens hurtige opvarmning og grillens evne til at skabe en sprød overflade. Indstil ovnen til den ønskede kombination af mikrobølgeovn og grill og tilpas derefter tilberedningstiden og temperaturen efter behov.

6. Overvågning og Kontrol:

Under tilberedningen er det vigtigt at overvåge maden regelmæssigt for at sikre, at den tilberedes korrekt og undgå overkogning eller overophedning. Vend maden om nødvendigt for at sikre en jævn opvarmning og tilberedning på begge sider. Husk altid at bruge varmebestandige handsker eller klude, når du håndterer varme retter eller fjerner dem fra ovnen for at undgå forbrændinger.

7. Afslutning og Servering:

Når tilberedningstiden er gået, og maden er færdig, skal du åbne ovndøren forsigtigt og bruge varmebestandige handsker eller klude til at fjerne maden fra ovnen. Lad maden hvile i nogle minutter, inden den serveres, så smagen får tid til at udvikle sig, og temperaturen falder til et behageligt niveau. Nyd dine lækre retter, som er tilberedt med lethed og bekvemmelighed i din Thermex Combiovn med mikrobølgeovn og grillfunktion.

Ved at følge denne guide kan du nemt tilberede en bred vifte af retter i din Thermex Combiovn og opnå fantastiske resultater hver gang. Husk altid at følge producentens anvisninger og sikkerhedsforanstaltninger for optimal og sikker brug af ovnen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

Rengøring og Vedligeholdelse af en Thermex Combiovn:

1. Afkøling:

Lad mikrobølgeovnen afkøle helt, inden du påbegynder rengøringen for at undgå risikoen for forbrændinger.

2. Aftørring af Indvendige Overflader:

Fugt en blød klud eller svamp med varmt sæbevand og tør forsigtigt indvendige overflader af mikrobølgeovnen af for at fjerne eventuelle madrester, fedtstænk eller pletter. Undgå at bruge skrappe rengøringsmidler eller skurepuder, da disse kan beskadige overfladerne.

3. Rengøring af Drejeskiven:

Fjern drejeskiven og vas den i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen, hvis det er muligt. Tør den grundigt af, inden du sætter den tilbage i mikrobølgeovnen.

4. Rengøring af Grillristen:

Hvis din mikrobølgeovn har en grillfunktion, skal du fjerne grillristen og rengøre den separat. Skrab forsigtigt eventuelle madrester eller fedtstænk af med en blød børste eller klud og vask den i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt, inden du sætter den tilbage i ovnen.

5. Aftørring af Døren og Tætningslisten:

Tør forsigtigt dørens indvendige og udvendige overflader af med en blød klud eller svamp og varmt sæbevand for at fjerne snavs eller fedtstænk. Kontroller også tætningslisten for eventuelle snavs eller madrester og rengør den efter behov.

6. Fjernelse af Lugt:

Hvis der er dårlig lugt i mikrobølgeovnen, kan du placere en skål med vand og citronsaft eller eddike i ovnen og varme det op i et par minutter. Dampen vil hjælpe med at fjerne lugten og friske op i ovnen.

7. Udvendig Rengøring:

Aftør forsigtigt den udvendige overflade af mikrobølgeovnen med en blød klud eller svamp og varmt sæbevand for at fjerne støv eller snavs. Undgå at bruge skrappe rengøringsmidler, da disse kan beskadige finishen.

8. Regelmæssig Vedligeholdelse:

For at opretholde en ren og velduftende mikrobølgeovn anbefales det at udføre rengøringen regelmæssigt, f.eks. en gang om ugen eller efter hver brug, afhængigt af hyppigheden af brug og tilberedningstype.

Ved at følge denne guide til rengøring og vedligeholdelse kan du holde din mikrobølgeovn med grillfunktion i optimal stand og sikre, at den fungerer effektivt og sikkert hver gang, du bruger den.

SERVICE OG FEJLSØGNING

Før du melder service på dit Thermex produkt, er det vigtigt at, du har læst monterings- og/eller brugervejledningen grundigt igennem. Det tilsikrer, at Thermex kan yde dig bedst mulige assistance.

Serviceafdelingen hos Thermex kan kontaktes med henblik på:

- Teknisk support til montering og installering af dit produkt.
- Præcisering af funktionaliteter i dit produkt.
- Serviceanmodning under reklamationsretten på dit produkt.

Forsøg altid inden en serviceanmodning under reklamationsretten at afbryde strømforsyningen til produktet i ca. 5 minutter. Tilslut derefter strømmen igen, for at se om problemet er afhjulpet.

Hvis ikke fejlen er afhjulpet, så afbryd strømforsyningen til produktet i en time. Hvis produktet stadig ikke fungerer korrekt, og punkterne i fejlfindingsoversigten er gennemgået, kontakt da serviceafdelingen.

BEMÆRK: Ved henvendelser inden for reklamationsretten, vil du blive bedt om dokumentation for dit køb i form af en købskvittering. Gem derfor altid din købskvittering.

Inden henvendelse vedrørende serviceanmodninger indenfor reklamationsretten er det vigtigt at have alle de nødvendige oplysninger parat:

- Oplysninger og dokumentation for køb - købskvittering
- Fejlbeskrivelse
- Model

Serviceanmodninger under reklamationsretten kan ske ved at udfylde serviceformularen på www.thermex.dk/service, hvor også servicebetingelserne kan læses.

Henvendelser vedrørende teknisk support eller præcisering af funktionaliteter kan ske ved at sende en forespørgsel til service@thermex.dk eller på tlf. +45 9892 6233.

Fejlsøgning

Ovnens kan i sjældne tilfælde have unormale nedbrud under tilberedning. Du kan tjekke fejllisten, før du ringer til serviceafdelingen, da problemet måske er nemt afhjulpet.

Normal drift:

Når ovnen tages i brug første gang, kan der opleves lugt og røg i nogle timer. Indtil ovnen på 250 grader, og den brænde igennem i ca. 1 time. Vent herefter et stykke tid, indtil ovnen er kold, åbn lågen og rengør ovnen.

Hvis de opvarmede fødevarer udleder meget fugt, kan varmeudledningshullet blæse damp ud under tilberedningen. Dette er normalt, og skader hverken ovn eller fødevarer.

Ventilatoren vil begynde at køre 15 minutter efter, at ovnen er begyndt at varme. Når ovnen slukkes, vil blæseren fortsætte med at køre i 35 minutter, for at nedkøle ovnen.

Problem	Årsag	Løsningsforslag
Ovnen virker ikke	Der er ikke strøm til enheden.	Tilslut strøm til enheden, og tjek forbindelsen
	Relæet/afbryderen er slået fra	Slå relæet/afbryderen til
	Timerfunktion er slået til	Nulstil timerfunktionen
Lampen tænder ikke	Pære er defekt	Skift til en ny pære
	Der er ikke strøm til enheden.	Tilslut strøm til enheden, og tjek forbindelsen
Ovnen holder pludselig op med at fungere under tilberedning	Der er ikke strøm til enheden.	Tilslut strøm til enheden, og tjek forbindelsen
	Termostat overophedet og ovn slukkes	Tjek om køleblæseren virker. Hvis den virker, og problemet fortsætter, kontakt da Thermex.
Ovnen varmer ikke	Temperaturen er ikke indstillet korrekt	Indstil temperaturen
	Hvis modellen har en timer, kan timeren være udløbet	Indstil timeren
	Varmeelement er beskadet	Skift til et nyt varmeelement
	Der er ikke strøm til enheden.	Tilslut strøm til enheden, og tjek forbindelsen
Der kommer vand ud af glaslågen, når mad tilberedes	Lågens pakning er i stykker	Skift til en ny pakning

FEJLKODER

Fejlkode	Beskrivelse	Årsag
E-1	Åben eller kortsluttet sensor	Fejl i sensor eller strømforsyning
E-2	Sensorfejl	Fejl i sensor eller varmeelement
E-3	Dørlåsfejl	Fejl i dørlåsen
E-4	MCU- registerfejl	MCU fejl
E-5	Kommunikationen mellem ovnens styrekort og display fungere ikke	Kommunikationsfejl mellem ovnens interne dele
E-6	Kommunikationen mellem ovnens styrekort og display fungere ikke	Kommunikationsfejl mellem ovnens interne dele
E-7	Højtemperaturbeskyttelse, og strømmen slukkes automatisk inden for 10 sekunder.	Defekt føler, køleblæser eller varmeele- ment.

INNHold

Generell sikkerhet og advarsel	18
Montering	19
Tekniske spesifikasjoner	21
Oversikt og tilbehør	21
Betjening	22
Før første bruk	24
Bruk av ovnen	25
Rengjøring og vedlikehold	26
Service og feilsøking	27

GENERELL SIKKERHET OG ADVARSEL

- Denne enheten er kun beregnet for boligbruk. Dersom den brukes til andre formål, faller klageretten bort.
- All installasjon skal utføres av en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene fra Thermex Scandinavia A/S (Thermex) og gjeldende lovverk.
- Thermex fraskriver seg alt ansvar for skader som følge av feil installasjon, montering, bruk eller feil innstillinger.
- Ta vare på bruker- og monteringsanvisningen og gi dem videre til en eventuell etterfølgende eier ved videresalg.

FØR MONTERING/IDRIFTSETTING

- Vennligst les bruker- og monteringsanvisningen nøye før du tar enheten i bruk. Den inneholder viktige instruksjoner for installasjon, sikkerhet, bruk og vedlikehold.
- Kontroller enheten for transportskader, feil og defekter umiddelbart etter mottak.
- Transportskader meldes umiddelbart ved mottak til transportselskapet og Thermex.
- Feil og mangler skal meldes til Thermex innen 8 dager etter mottak, og senest før installasjon/igangkjøring.
- Barn må ikke bruke enheten eller oppholde seg i nærheten av enheten med mindre de er under konstant tilsyn.
- En skadet enhet kan bety en sikkerhetsrisiko. Kontroller enheten for synlige skader. Bruk aldri en skadet enhet.
- Tilkoblingsdata (spenning og frekvens), som vises på apparatets merkeskilt, må absolutt være i samsvar med gjeldende forhold på installasjonsstedet. Sammenlign tilkoblingsdataene før du kobler til. Hvis du er i tvil, spør en utdannet profesjonell.
- Døren og/eller håndtaket må ikke brukes til å løfte eller flytte enheten.

MONTERING

- Installasjon, vedlikehold eller reparasjon må kun utføres av kvalifisert fagpersonell. Rådfør deg med Thermex hvis du er i tvil om nødvendig kompetanse i forbindelse med installasjon av enheten.
- Aggregatet må ikke monteres bak dør/port, da dette kan føre til overoppheting.
- Ikke la tilbehør eller elektriske kabler komme i kontakt med varme deler av enheten.
- Hvis strømfledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicepartner eller tilsvarende kvalifisert personell.
- Enheten må plasseres på en slik måte at strømforsyningen til enhver tid er tilgjengelig.
- Installasjonen skal skje i henhold til gjeldende byggeforskrifter.
- Enheten er beregnet for drift ved 230 Volt $\pm 10\%$ ~ 50 HZ, i henhold til EN 50160.
- For at enheten skal fungere som den skal, må det være tilstrekkelig tilførsel av kjøleluft. Sørg for at tilførselen av kjøleluft er uhindret (f.eks. av varmebeskyttelseslister). I tillegg må ikke kjøleluften varmes opp for mye av andre varmekilder.
- Koble til enheten i henhold til instruksjonene.
- Ulike materialer krever forskjellige plugg og skruer. Bruk plugg og skruer som passer til materialet som enheten skal monteres i.
- Unnlattelse av å følge instruksjonene for montering av skruer og braketter kan føre til elektrisk støt

BRUK AV ENHETEN

- Hvis alkohol brukes til å tilberede mat, vær oppmerksom på at alkohol fordampes ved høye temperaturer. Dampen herfra kan tennes på varmeovnene.
- Ikke la papir eller klut komme i kontakt med varmeelementer.
- Legg aldri stanniol eller ovnsbeskyttelsesfolie på bunnen av enheten.
- Plastprodukter som ikke er varmebestandige kan smelte ved høye temperaturer og kan skade enheten og skape brannfare. Bruk kun ildfaste tallerkener, servise osv. Følg instruksjonene fra produsenten.
- Bruk kun originalt tilbehør. Dersom andre deler er montert bortfaller reklamasjonsretten, garantien og/eller produktansvaret.
- Du bør velge en steketemperatur og -funksjon som passer til maten du tilbereder. Du bør også sørge for at maten legges i et fat av passende størrelse og at du bruker dryppebrettet der det er hensiktsmessig.
- Overflødig og løst søl må fjernes før rengjøring og alt tilbehør må fjernes.
- Hold alltid enheten og miljøet rundt det rent. Følg instruksjonene for rengjøring og vedlikehold av enheten.
- Damprensere må ikke brukes.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller metallskraper for å rengjøre lokkets glass, da dette kan ripe opp overflaten og resultere i at glasset knuses.
- Hvis maten utvikler røyk under tilberedning, hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer. Stopp prosessen ved å slå av enheten og koble den fra. Døren skal først åpnes når røyken har forsvunnet.
- På grunn av høye temperaturer kan det oppstå brann i gjenstander i nærheten av den opplyste enheten. Bruk aldri enheten til romoppvarming.
- Olje og fett kan forårsake brannfare ved overoppheting. Hold øye med enheten når det brukes olje eller fett. Slukk aldri olje- og fettbranner med vann. Slå av enheten og kvel flammene forsiktig ved å la døren være lukket.
- Oppbevar eller bruk aldri etsende kjemikalier, damper, brennbare stoffer eller ikke-matvarer i eller i nærheten av enheten. Den er spesielt designet for bruk ved oppvarming eller tilberedning av mat. Bruk av etsende kjemikalier til oppvarming eller rengjøring vil skade enheten og kan føre til personskade.
- Under bruk blir enheten varm. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene inne i enheten.

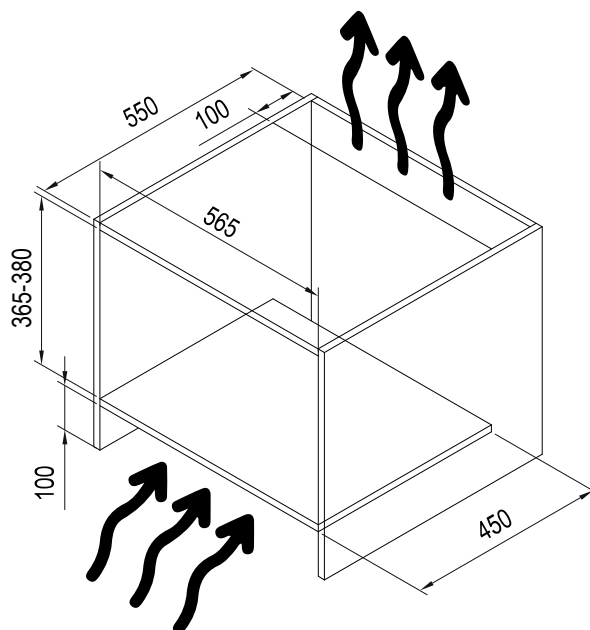
MONTERING

Bruk aldri ovnsdøren som håndtak for å skyve ovnen på plass under montering. Unngå å påføre for mye press på ovnsdøren, spesielt når den er åpen. Vi anbefaler å installere ovnen med hjelp fra en annen person.

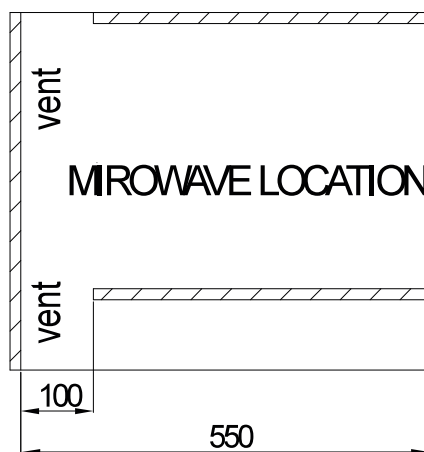
Apparatet skal monteres som en innbygget enhet i skapet. Det må være en sikkerhetsavstand til omkringliggende sider, apparater og kjøkkenvegger. Forsikre deg om at hullet der enheten er installert, samsvarer med dimensjonene spesifisert i illustrasjonen (i mm).

Overflater, laminater og lim som er i nær kontakt med ovnen, må være varmebestandige, opp til minst 100°C.

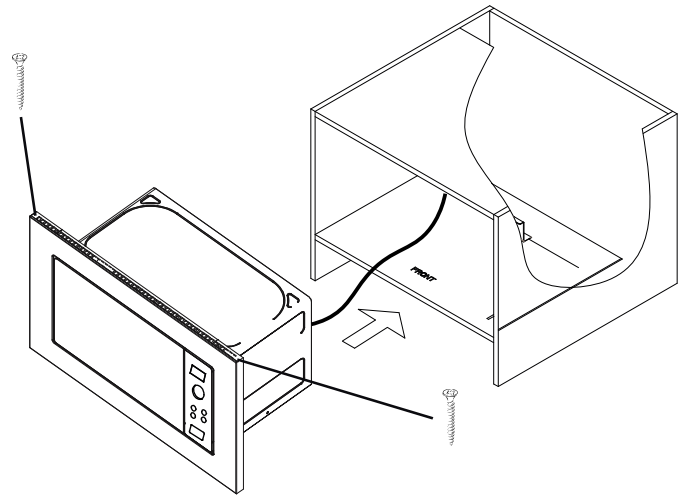
Kjøkkenskapene må justeres vannrett og være faste. Det må være en avstand på 5 mm mellom apparatet og de omkringliggende enhetsfrontene.



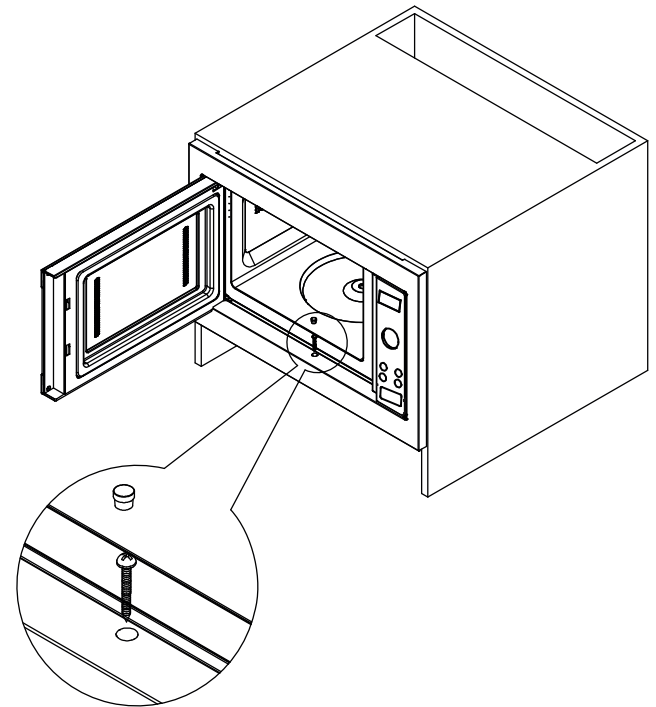
Det er viktig å sikre tilstrekkelig kjøling for enheten. Utsparinger for kjøling og luftstrøm må være til stede i henhold til illustrasjonen. VIKTIG: Tilgang til luft må være til stede både i toppen og bunnen av skapet, som vist i illustrasjonen.



Installer ovnen i skapet. Forsikre deg om at ledninger osv. er riktig plassert og ikke klemmes under installasjonen. Skru ovnen fast, som vist i illustrasjonen.



Åpne døren og fest enheten med skruene, som vist i illustrasjonen.



Elektrisk installasjon

Dette apparatet må tilkobles jordforbindelse!

Thermex® kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge av bruk av apparatet uten jordet elektrisk tilkobling. Det er også risiko for elektrisk støt, kortslutning eller brann som følge av feilinstallasjon! Apparatet må kun tilkobles strømnettet av en autorisert fagperson, og apparatets garanti gjelder bare etter korrekt installasjon.



Det er risiko for elektrisk støt, kortslutning eller brann som følge av skade på ledningen! Ledningen må ikke klemmes, bøyes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. Hvis ledningen er skadet, må den byttes ut av en autorisert elektriker.



Strømnettet må svare til dataene angitt på apparatets typeskilt.



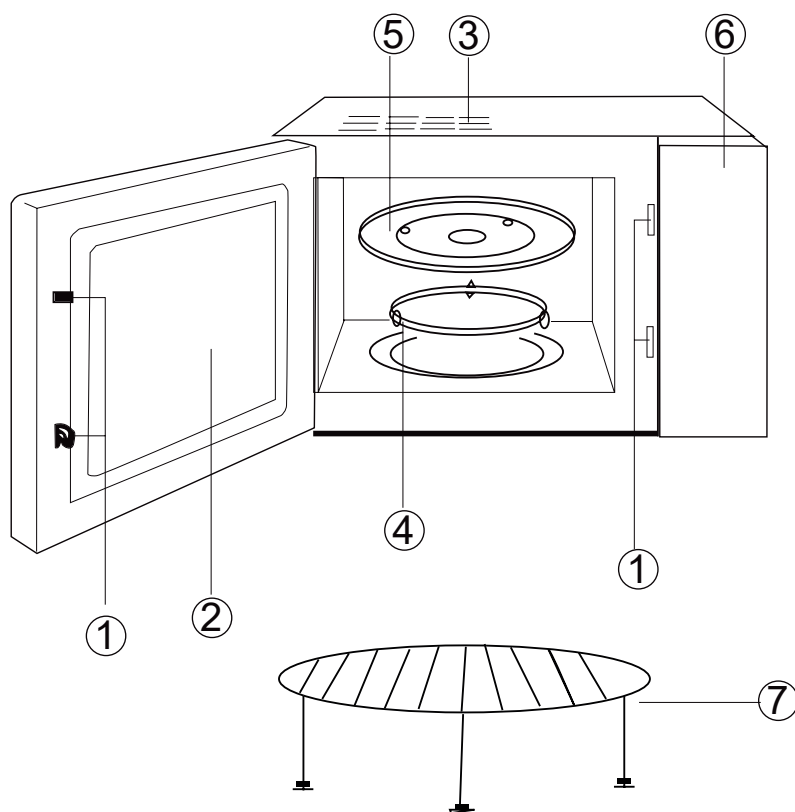
Risiko for elektrisk støt!

Før den elektriske installasjonen starter, må reléet slås av.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning/frekvens:	230V ~ 50Hz, 1400W
Grillvarmer:	1200 W
Mikrobølgeovn:	900 W
Utvendige mål (høyde/bredde/dybde):	390/595/382 mm
Innvendige mål (høyde/bredde/dybde):	213/348/334 mm
Ovnstype:	Kombigrill/mikrobølgeovn

OVERSIKT OG TILBEHØR



1. Låsesystem for dør
2. Vindu
3. Ventilasjonsrist
4. Rulleskinne for glassplate
5. Glassplate
6. Betjeningspanel/Display
7. Grillrist

BETJENING

Betjeningspanel

Les nøye gjennom brukermanualen for å forstå alle funksjoner og betjeningsprosedyrer.

Sjekk og juster korrekt tilberedningstid og temperatur for den aktuelle matvaren for å sikre korrekt matlaging.

Unngå å bruke metallredskaper eller emballasje i ovnen, da dette kan forårsake gnister og skade ovnen.

For optimalt resultat, rengjør ovnen jevnlig for å fjerne fettstanker og matrester som kan påvirke smaken og kvaliteten på rettene dine.

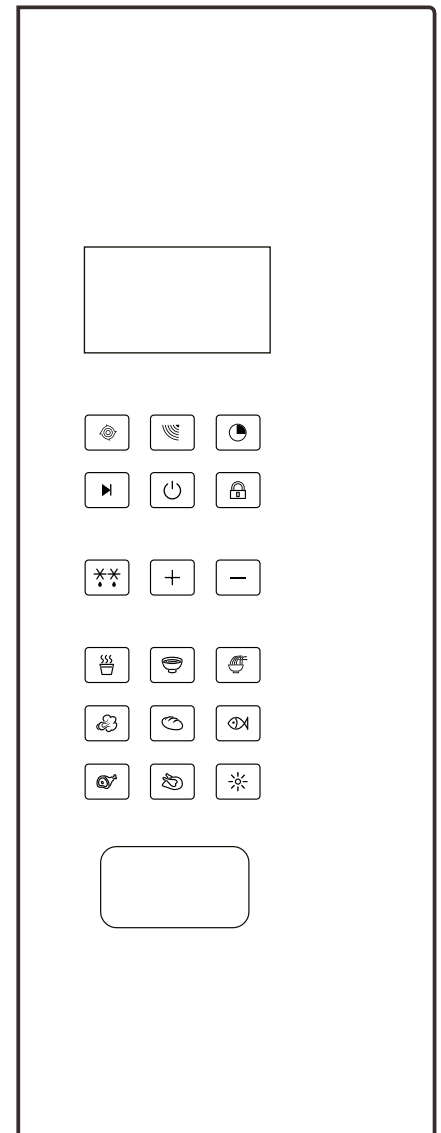
Bruk alltid ovnhansker når du håndterer varme retter eller tar dem ut av ovnen for å unngå forbrenninger.

La ovnen avkjøles etter bruk før du utfører rengjøring eller vedlikehold for å unngå risikoen for forbrenninger eller skader.

Overvåk alltid maten under tilberedningen og snu den ved behov for å sikre jevn og ensartet oppvarming.

Tilbered maten på en egnet tallerken eller bakke som er egnet for bruk i mikrobølgeovn, og dekk den med et lokk eller film som er egnet for mikrobølgeovn for å bevare fuktigheten.

Juster tilberedningstiden og temperaturen etter behov basert på mengden mat og dine personlige preferanser for tilberedningsgrad.



	Aktiver enheten og displayet.																																																																																																												
	Start tilberedningen etter at det ønskede programmet er valgt. Hvis det trykkes uten å ha valgt et program, vil mikrobølgefunksjonen starte på P100 i 30 sekunder. Trykk igjen for å øke tiden med 30 sekunder.																																																																																																												
	Mikrobølgefunksjonen: Matvarene skal plasseres midt i ovnen, på den roterende glassplaten. Trykk gjentatte ganger for å velge ønsket effekt (P10, P30, P70 eller P100, fra lav til høy effekt). Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av "+" og "-". Trykk deretter på START for å starte tilberedningen.																																																																																																												
	Grillfunksjonen: Matvarene skal plasseres midt i ovnen, på den medfølgende grillristen (ta ut glassplaten o.l. fra ovnen når grillfunksjonen brukes). Trykk på GRILL og velg deretter G-1 (høy effekt) eller G-2 (lav effekt) programmet. Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av "+" og "-". Trykk deretter på START for å starte tilberedningen. Når tilberedningen er halvveis, pauser programmet og enheten bipper 2 ganger. Snudd nå maten på hodet og trykk på START for å fortsette programmet. Hvis dette ikke gjøres, fortsetter enheten programmet automatisk etter 1 minutt. Kombinasjonsfunksjonen: Hvis det ønskes en kombinert tilberedning av mikrobølgeovn og grill, velg program C-1 (høy effekt) eller C-2 (lav effekt) ved å trykke på GRILL henholdsvis tre eller fire ganger. Velg deretter ønsket tilberedningstid ved hjelp av "+" og "-". Trykk deretter på START for å starte tilberedningen																																																																																																												
	Timerfunksjonen fungerer som utsett start. Trykk på ikonet og sett ønsket reservasjonstid ved hjelp av "+" og "-". Sett deretter ønsket tilberedningsprogram.																																																																																																												
	Barnesikring kan aktiveres ved å trykke på ikonet i 1,5 sekunder når displayet er aktivt.																																																																																																												
	Avrimingsfunksjon: Trykk på ikonet og velg deretter vekt fra 100g til 2000g ved hjelp av "+" og "-". Trykk deretter på START for å starte opptiningen.																																																																																																												
 	Funksjonsknappene "+" og "-" brukes til justering av tid, tilberedningstid eller gram.																																																																																																												
       	Automatisk funksjon (A-1 til A-8) basert på type matvare og vekt. Velg først type matvare, og velg deretter vekt ved hjelp av "+" og "-". Mulighetene for tilberedning av ulike matvarer fremgår av tabellen. <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><th>Food Setting</th><td>MIK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	Food Setting	MIK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
Food Setting	MIK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Rensfunksjon: Trykk på ikonet, og timeren settes til 15:00 minutter. Trykk på START for å starte 15 minutters rensing og desinfisering av enheten. Tørk deretter av med en fuktig klut og eventuelt litt rengjøringsmiddel.																																																																																																												

FØR FØRSTE BRUK

Etter at produktet er pakket ut, må det stå ved romtemperatur i 2 timer før det tas i bruk. I løpet av denne tiden vil det skje en temperaturutjevning mellom produktet og omgivelsene, noe som er viktig for at produktets elektronikk skal fungere korrekt.

For å unngå risiko for kvelning på grunn av emballasjedeler, bør du oppbevare emballasjen utilgjengelig for barn. Emballasjematerialer som folier bør fjernes for å forhindre utilsiktet innpakning av barn.

Ved pakking ut av produktet, må all emballasje fjernes, inkludert beskyttelsesfolien rundt kabinettet. Det er imidlertid viktig å ikke fjerne dekselet foran luftingsåpningen for mikrobølger i ovnen samt folien på innsiden av døren.

Før bruk må produktet kontrolleres for eventuelle skader for å unngå helsefare på grunn av et defekt produkt. Mikrobølger kan slippe ut hvis mikrobølgeovnen er skadet, noe som kan utgjøre en fare for brukeren. Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis døren er bulket, dørhengslene er løse, eller det er synlige huller eller riper på kabinettet, døren eller veggene i ovnsrommet.

Til slutt anbefales det å rengjøre ovnsrommet og tilbehøret med en svamp og varmt vann før bruk.

BRUK AV OVNEN

Tilberedning i en Thermex Combiovn med mikrobølgeovn og grillfunksjon:

1. Forberedelse:

Før du starter tilberedningen, er det viktig å sikre at ovnen er ren og klar til bruk. Rengjør den indre overflaten for å fjerne eventuelle matrester eller fettflekker som kan påvirke smaken eller kvaliteten på rettene dine. Hvis ovnen har en forvarmingsfunksjon, kan du vurdere å forvarme den i noen minutter før du starter tilberedningen for å sikre jevn og effektiv oppvarming.

2. Valg av Beholder:

Når du velger beholder til tilberedning i mikrobølgeovnen eller grillen, er det viktig å velge mikrobølgesikre materialer som tåler varme og ikke reagerer med maten. Bruk kun tallerkener, skåler eller brett som er merket som egnet for bruk i mikrobølgeovnen eller grillen. Velg en passende størrelse og type beholder avhengig av retten du tilbereder, og juster tilberedningstiden og temperaturen i henhold til dette.

3. Tilberedning med Mikrobølgeovn:

Tilberedning med mikrobølgeovn er ideelt for oppvarming av mat, tining eller tilberedning av retter som krever kort tilberedningstid. Legg maten i en mikrobølgesikker beholder og dekk den med et mikrobølgesikkert lokk eller film for å bevare fuktigheten. Still inn ønsket effekt og tilberedningstid på ovnen, og trykk på startknappen for å starte tilberedningen. Vær oppmerksom på at effekten og tilberedningstiden til mikrobølgeovnen kan variere avhengig av type og mengde mat som tilberedes.

4. Tilberedning med Grill:

Grillfunksjonen er perfekt for tilberedning av retter med en sprø og gyllen overflate, som grillet kjøtt, fisk eller grønnsaker. For å bruke grillfunksjonen, plasser maten på en grillrist eller i en grillbakke, og sett ovnen til grillfunksjonen. Juster ønsket temperatur og tilberedningstid i henhold til oppskriftens anvisninger eller dine preferanser. Vær oppmerksom på at grillens effekt kan variere avhengig av type og tykkelse på maten som tilberedes, så det kan være nødvendig å tilpasse tilberedningstiden og temperaturen underveis.

5. Kombinert Tilberedning:

En av fordelene med en Combiovn er muligheten til å kombinere mikrobølgeovnens og grillens funksjoner for å oppnå raskere og mer effektiv tilberedning av maten. Ved kombinert tilberedning kan du dra nytte av både mikrobølgeovnens raske oppvarming og grillens evne til å skape en sprø overflate. Still inn ovnen til ønsket kombinasjon av mikrobølgeovn og grill, og juster deretter tilberedningstiden og temperaturen etter behov.

6. Overvåkning og Kontroll:

Under tilberedningen er det viktig å jevnlig overvåke maten for å sikre at den tilberedes korrekt og unngå koking eller overoppheting. Vend maten om nødvendig for å sikre jevn oppvarming og tilberedning på begge sider. Husk alltid å bruke varmebestandige hansker eller kluter når du håndterer varme retter eller fjerner dem fra ovnen for å unngå forbrenninger.

7. Avslutning og Servering:

Når tilberedningstiden er over, og maten er ferdig, må du åpne ovnsdøren forsiktig og bruke varmebestandige hansker eller kluter for å fjerne maten fra ovnen. La maten hvile noen minutter før den serveres slik at smakene får tid til å utvikle seg, og temperaturen faller til et behagelig nivå. Nyt de deilige rettene som er tilberedt med letthet og bekvemmelighet i din Thermex Combiovn med mikrobølgeovn og grillfunksjon.

Ved å følge denne veiledningen kan du enkelt tilberede et bredt utvalg av retter i din Thermex Combiovn og oppnå fantastiske resultater hver gang. Husk alltid å følge produsentens instruksjoner og sikkerhetsforskrifter for optimal og sikker bruk av ovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring og vedlikehold av en Thermex Combiovn:

1. Avkjøling:

La mikrobølgeovnen avkjøle helt før du begynner rengjøringen for å unngå risikoen for forbrenninger.

2. Tørking av indre overflater:

Fukt en myk klut eller svamp med varmt såpevann og tørk forsiktig de indre overflatene av mikrobølgeovnen for å fjerne eventuelle matrester, fettflekker eller flekker. Unngå å bruke sterke rengjøringsmidler eller skureputer, da disse kan skade overflatene.

3. Rengjøring av dreieskiven:

Fjern dreieskiven og vask den i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen hvis mulig. Tørk den grundig før du setter den tilbake i mikrobølgeovnen.

4. Rengjøring av grillristen:

Hvis mikrobølgeovnen din har en grillfunksjon, må du fjerne grillristen og rengjøre den separat. Fjern forsiktig eventuelle matrester eller fettflekker med en myk børste eller klut og vask den i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig før du setter den tilbake i ovnen.

5. Tørking av døren og tetningslisten:

Tørk forsiktig dørens indre og ytre overflater med en myk klut eller svamp og varmt såpevann for å fjerne smuss eller fettflekker. Sjekk også tetningslisten for eventuelle smuss eller matrester og rengjør den ved behov.

6. Fjerning av lukt:

Hvis det er dårlig lukt i mikrobølgeovnen, kan du plassere en skål med vann og sitronsaft eller eddik i ovnen og varme det opp i noen minutter. Dampen vil bidra til å fjerne lukten og friske opp i ovnen.

7. Utvendig rengjøring:

Tørk forsiktig den utvendige overflaten av mikrobølgeovnen med en myk klut eller svamp og varmt såpevann for å fjerne støv eller skitt. Unngå å bruke sterke rengjøringsmidler, da disse kan skade overflaten.

8. Regelmessig vedlikehold:

For å opprettholde en ren og velduftende mikrobølgeovn, anbefales det å utføre rengjøringen regelmessig, for eksempel en gang i uken eller etter hver bruk, avhengig av bruksfrekvensen og typen mat som tilberedes.

Ved å følge denne guiden for rengjøring og vedlikehold kan du holde din mikrobølgeovn med grillfunksjon i optimal stand og sikre at den fungerer effektivt og trygt hver gang du bruker den.

SERVICE OG FEILSØKING

Før du rapporterer ditt Thermex-produkt for service, er det viktig at du har lest installasjons- og/eller brukerhåndboken grundig. Dette sikrer at Thermex kan gi deg best mulig assistanse.

Serviceavdelingen i Thermex kan kontaktes for:

- Teknisk støtte for montering og installasjon av ditt produkt.
- Avklaring av funksjonalitet i ditt produkt.
- Tjenesteforespørsel under klageretten på produktet ditt.

Prøv alltid å koble fra strømforsyningen til produktet i ca. 5 minutter. Koble deretter til strømmen igjen for å se om problemet er løst.

Hvis feilen ikke er løst, koble fra strømforsyningen til produktet i en time. Hvis produktet fortsatt ikke fungerer som det skal og punktene i feilsøkningsveiledningen er gjennomgått, kontakt serviceavdelingen.

MERK: Ved henvendelser innenfor klageretten vil du bli bedt om dokumentasjon på kjøpet ditt i form av en kjøpskvittering. Ta derfor alltid vare på kjøpskvitteringen.

Før du kontakter oss angående serviceforespørsler innenfor klageretten, er det viktig å ha all nødvendig informasjon klar:

- Informasjon og dokumentasjon for kjøp - kjøpskvittering
- Feilbeskrivelse
- Modell

Tjenesteforespørsler under klageretten kan gjøres ved å fylle ut serviceskjemaet på www.thermex.dk/service, hvor tjenestebetingelsene også kan leses.

Feilsøking

I sjeldne tilfeller kan ovnen ha unormale sammenbrudd under tilberedningen. Du kan sjekke feillisten før du ringer serviceavdelingen, da problemet lett kan løses.

Normal operasjon:

Når ovnen tas i bruk for første gang, kan du oppleve lukt og røyk i noen timer. Frem til ovnen på 250 grader, og den brenner gjennom i ca. 1 time. Vent så en stund til ovnen er kald, åpne døren og rengjør ovnen.

Hvis den oppvarmede maten avgir mye fuktighet, kan varmeutløpshullet blåse ut damp under tilberedning. Dette er normalt og skader verken ovnen eller maten.

Viften starter 15 minutter etter at ovnen har begynt å varmes opp. Når ovnen er slått av, vil viften fortsette å gå i 35 minutter for å kjøle ned ovnen.

INNEHÅLL

Generell säkerhet och varningar	29
Montering	30
Tekniska specifikationer	32
Översikt och tillbehör	32
Betjäning	33
Innan första användning	35
Användning av ugnen	36
Rengöring och underhåll	37
Service och felsökning	38

GENERELL SÄKERHET OCH VARNINGAR

- Denna enhet är endast avsedd för bostadsbruk. Om den används för andra ändamål upphör reklamationsrätten.
- All installation ska utföras av en kvalificerad tekniker i enlighet med instruktioner från Thermex Scandinavia A/S (Thermex) och gällande lagstiftning.
- Thermex fransäger sig allt ansvar för skador till följd av felaktig installation, montering, användning eller felaktiga inställningar.
- Behåll användar- och monteringsanvisningen och lämna dem till en eventuell efterföljande ägare vid återförsäljning.

INNAN MONTERING/IDRIFTTAGNING

- Läs bruksanvisningen och monteringsanvisningen noggrant innan du tar enheten i bruk. Den innehåller viktiga instruktioner för installation, säkerhet, användning och underhåll.
- Kontrollera omedelbart efter mottagandet av enheten för transport-skador, fel och defekter.
- Transportskador anmäls omedelbart vid mottagandet till transport-företaget och Thermex.
- Fel och defekter ska anmälas till Thermex inom 8 dagar från mottagandet, och senast före installation/idrifftagning.
- Barn får inte använda enheten eller vistas i närheten av enheten om de inte är under konstant uppsikt.
- En skadad enhet kan innebära en säkerhetsrisk. Kontrollera enheten för synliga skador. Använd aldrig en skadad enhet.
- Anslutningsdata (spänning och frekvens), som finns på enhetens märkskylt, måste absolut överensstämma med gällande förhållanden på installationsplatsen. Jämför anslutningsdata innan du ansluter. Om du är osäker, fråga en utbildad fackman.
- Dörren och/eller handtaget får inte användas för att lyfta eller flytta enheten.

HOPSÄTTNING

- Installation, underhåll eller reparation får endast utföras av kvalificerad fackpersonal. Rådfråga Thermex om du är osäker på nödvändig kompetens i samband med installationen av enheten.
- Aggregatet får inte installeras bakom en dörr/grind, eftersom detta kan orsaka överhettning.
- Låt inte tillbehör eller elkablar komma i kontakt med heta delar av enheten.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicepartner eller liknande kvalificerad personal.
- Enheten måste placeras på ett sådant sätt att strömförsörjningen alltid är tillgänglig.
- Installationen ska ske enligt gällande byggregler.
- Enheten är avsedd för drift vid 230 Volt $\pm 10\%$ 50 HZ, enligt EN 50160.
- För att enheten ska fungera korrekt måste det finnas tillräckligt med kylluft. Se till att tillförseln av kylluft är obehindrad (t.ex. av värmskyddslister). Dessutom får kylluften inte värmas upp för mycket av andra värmekällor.
- Anslut enheten enligt instruktionerna.
- Olika material kräver olika rawlplugs och skruvar. Använd rawlplugs och skruvar som matchar materialet som enheten ska monteras i.
- Underlåtenhet att följa instruktionerna för montering av skruvar och konsoler kan leda till elektriska stötar

ANVÄNDNING AV ENHETEN

- Om alkohol används för att laga mat, var medveten om att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Ångan härifrån kan antändas på de varma värmarna.
- Låt inte papper eller trasa komma i kontakt med värmeelement.
- Placera aldrig aluminiumfolie eller ugnsskyddsfolie på enhetens undersida.
- Plastprodukter som inte är värmebeständiga kan smälta vid höga temperaturer och kan skada enheten och skapa en brandrisk. Använd endast ugnsfast form, porslin etc. Följ instruktionerna från tillverkaren.
- Använd endast originaltillbehör. Om andra delar är monterade upphör reklamationsrätten, garantin och/eller produktansvaret.
- Du bör välja en tillagningstemperatur och funktion som passar den mat du lagar. Du bör också se till att maten läggs i ett fat av lämplig storlek och att du använder droppbrickan där det är lämpligt.
- Överflödigt och löst spill måste avlägsnas före rengöring och alla tillbehör måste avlägsnas.
- Håll alltid enheten och miljön runt den ren. Följ instruktionerna för rengöring och underhåll av enheten.
- Ångtvättare får inte användas.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller metallskrapor för att rengöra lockets glas, eftersom detta kan repa ytan och resultera i att glaset splittras.
- Om maten utvecklar rök under tillagning, håll luckan stängd för att kväva eventuella lågor. Stoppa processen genom att stänga av enheten och koppla ur den. Dörren får bara öppnas när röken försvunnit.
- På grund av höga temperaturer kan brand uppstå i föremål nära den tända enheten. Använd aldrig enheten för uppvärmning av rum.
- Olja och fett kan orsaka brandrisk om de överhettas. Håll ett öga på enheten när olja eller fett används. Släck aldrig eld med olja och fett med vatten. Stäng av enheten och kväv försiktigt lågorna genom att lämna dörren stängd.
- Förvara eller använd aldrig frätande kemikalier, ångor, brandfarliga ämnen eller icke-livsmedelsprodukter i eller nära enheten. Den är speciellt utformad för användning vid uppvärmning eller tillagning av mat. Användning av frätande kemikalier för uppvärmning eller rengöring kommer att skada enheten och kan leda till personskada.
- Under användning blir enheten varm. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen inuti enheten.

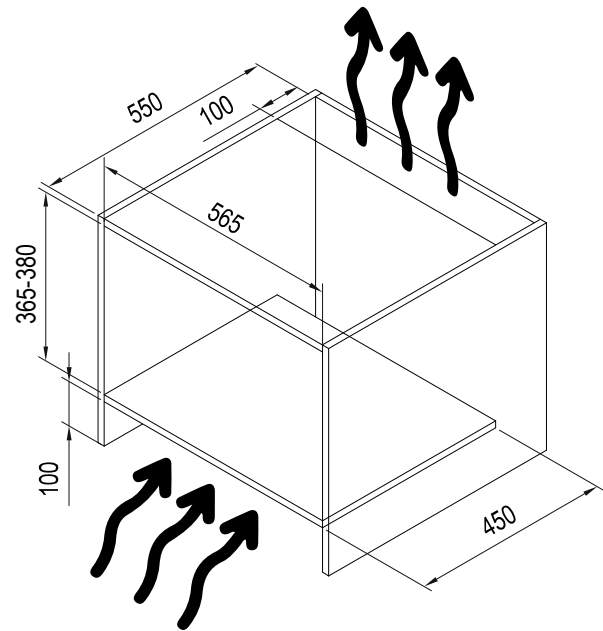
MONTERING

Använd aldrig ugnens dörr som handtag för att skjuta in ugnen på plats under montering. Undvik att applicera för mycket tryck på ugnens dörr, särskilt när den är öppen. Vi rekommenderar att installera ugnen med hjälp av en annan person.

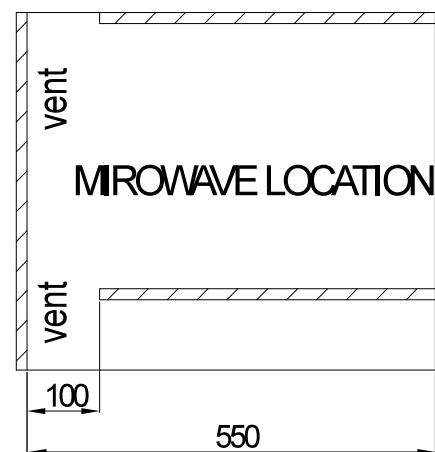
Apparaten ska installeras som en inbyggnad i skåpsenheten. Det bör finnas ett säkerhetsavstånd till omgivande sidor, apparater och köksväggar. Se till att hålet där enheten ska installeras är i enlighet med dimensionerna specificerade i illustrationen. (i mm).

Ytor, laminat och lim som är i nära kontakt med ugnen ska vara värmetåliga, upp till minst 100°.

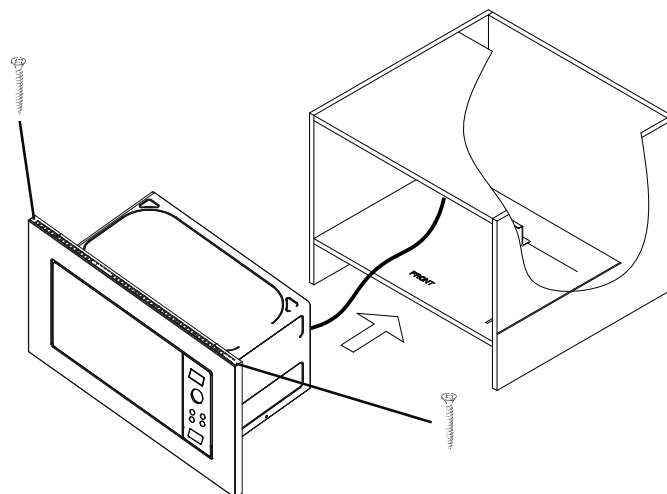
Köksskåp bör justeras lodrätt och vara stabila. Det krävs ett avstånd på 5 mm mellan apparaten och närliggande enhetsfronter.



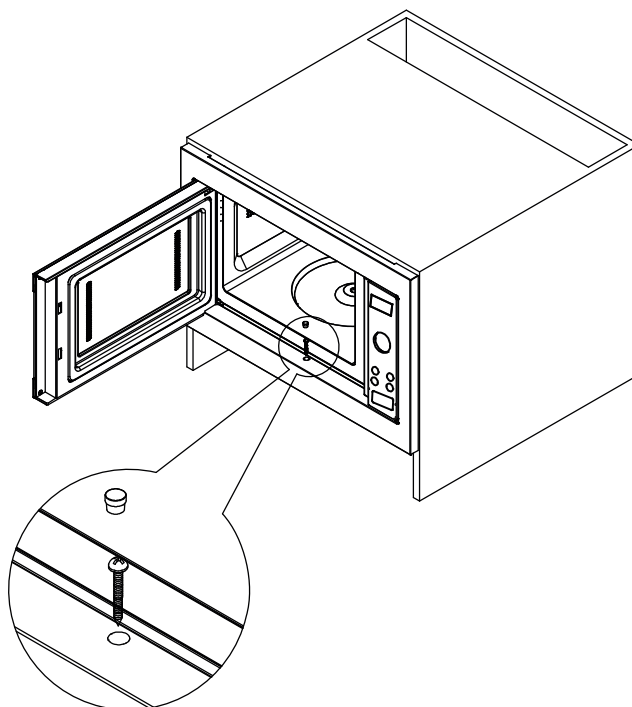
Det är viktigt att säkerställa tillräcklig kylning för enheten. Skärningar för kylning och luftflöde bör finnas enligt illustrationen. VIKTIGT: Tillgång till luft bör finnas både i toppen och botten av skåpet, enligt illustrationen.



Installer ovnen i skapet. Forsikre deg om at ledninger osv. er riktig plassert og ikke klemmer under installasjonen. Fest ovnen med skruene, som vist på illustrasjonen.



Åpne døren og fest enheten med skruen, som vist på illustrasjonen.



Elektrisk installasjon

Denne apparaten må være jordet!

Thermex® kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av bruk av apparaten uten en jordet elektrisk tilkobling. Det er også risiko for elektrisk støt, kortslutning eller brann forårsaket av feilinstallasjon! Apparatet må kun kobles til strømmettet av en autorisert fagperson, og apparatets garanti gjelder bare etter korrekt installasjon.



Det er risiko for elektrisk støt, kortslutning eller brann forårsaket av skader på ledningen! Ledningen må ikke klemmes, bøyes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. Hvis ledningen er skadet, må den byttes ut av en autorisert elektriker.



Strømmettet må svare til dataene som er angitt på apparatets typeskilt.



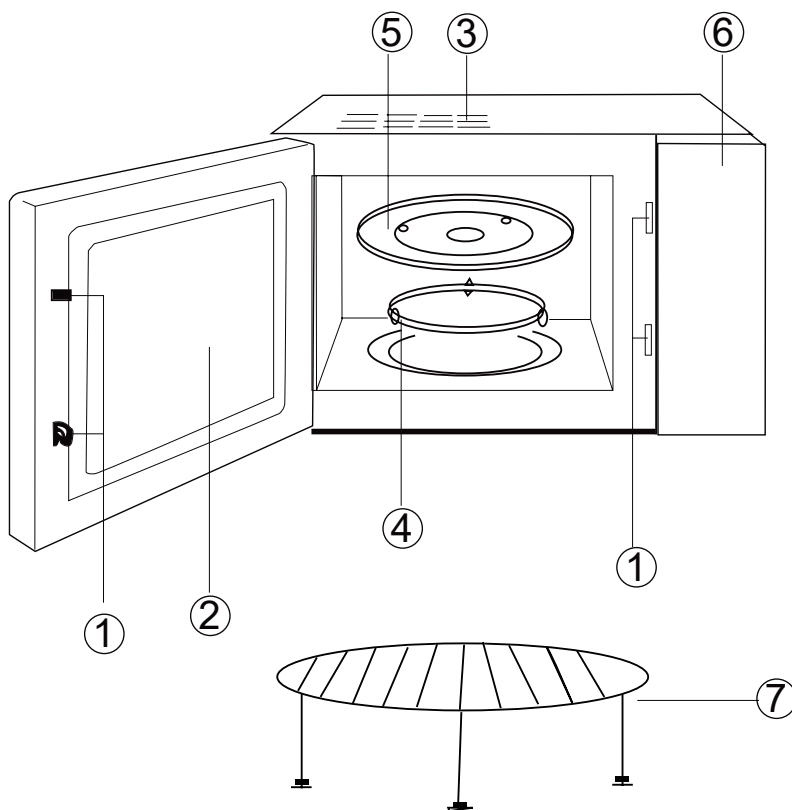
Fare for elektrisk støt!

Før den elektriske installasjonen begynner, må reléet slås av/ slås av.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning/frekvens:	230V ~ 50Hz, 1400W
Grillvärmare:	1200 W
Mikrovågsugn:	900 W
Yttre mått (höjd/bredd/djup):	390/595/382 mm
Inre mått (höjd/bredd/djup):	213/348/334 mm
Ugnstyp:	Kombi grill/mikrovågsugn

ÖVERSIKT OCH TILLBEHÖR



1. Lås för luckan
2. Fönster
3. Ventilationsgaller
4. Rullskena för glasplattan
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel/Display
7. Grillgaller

BETJÄNING

Betjäningspanel

Läs noggrant igenom användarhandboken för att förstå alla funktioner och betjäning-procedurer.

Undersök och ställ in korrekt tillagninstid och temperatur för den aktuella livsmedelspro-dukten för att säkerställa korrekt tillagning av maten.

Undvik att använda metallredskap eller förpackningar i ugnen, eftersom de kan orsaka gnistor och skada ugnen.

För optimalt resultat, rengör ugnen regelbundet för att avlägsna fettstänk och matrester som kan påverka smaken och kvaliteten på dina rätter.

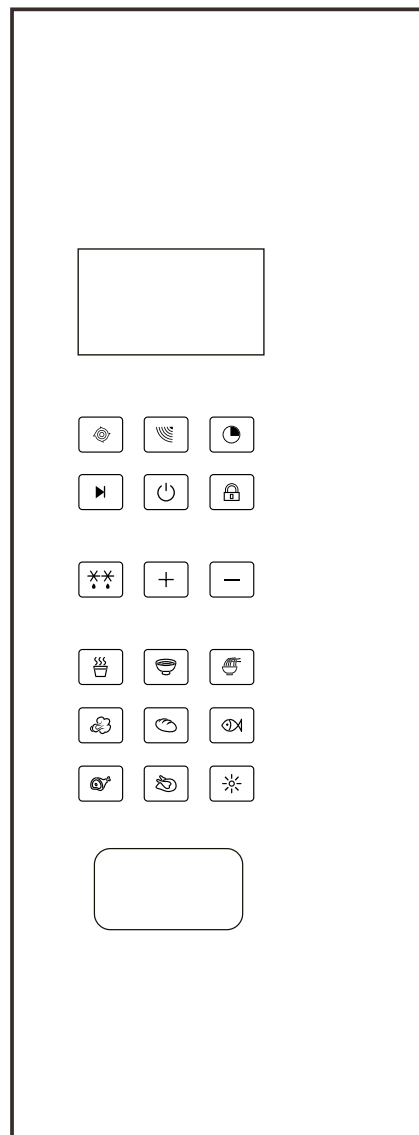
Använd alltid ugnshandskar när du hanterar varma rätter eller tar bort dem från ugnen för att undvika brännskador.

Låt ugnen svalna efter användning innan du utför rengöring eller underhåll för att undvi-ka risken för brännskador eller skador.

Övervaka alltid maten under tillagningen och vänd den vid behov för att säkerställa en jämn och enhetlig uppvärmning.

Tillaga maten på en lämplig tallrik eller bricka som är lämplig för mikrovågsugnsbruk och täck den med ett mikrovågsugns säkert lock eller film för att bevara fuktigheten.

Justera tillagningstiden och temperaturen efter behov baserat på mängden mat och dina personliga preferenser för tillagningsgraden.



	Aktivera enheten och displayen.																																																																																																												
	Starta tillagningen efter att det önskade programmet har valts. Om inget program har valts, startar mikrovågsugnstillagningen P100 automatiskt i 30 sekunder. Tryck igen för att öka tiden med 30 sekunder.																																																																																																												
	Mikrovågsfunktionen: Placera livsmedlen i mitten av ugnen på den roterande glasplattan. Tryck upprepade gånger för att välja önskad effekt (P10, P30, P70 eller P100, från låg till hög effekt). Välj sedan önskad tillagningstid med "+" och "-". Tryck sedan på START för att påbörja tillagningen.																																																																																																												
	Grillfunktionen: Placera livsmedlen i mitten av ugnen på den medföljande grillgallret (ta ut glasplattan osv. ur ugnen när grillfunktionen används). Tryck på GRILL och välj sedan G-1 (hög effekt) eller G-2 (låg effekt) programmet. Välj sedan önskad tillagningstid med "+" och "-". Tryck sedan på START för att påbörja tillagningen. När tillagningen är halvvägs avslutas programmet och enheten piper två gånger. Vänd nu livsmedlet och tryck på START för att fortsätta programmet. Om detta inte görs, återupptar enheten automatiskt programmet efter 1 minut. Kombinationsfunktionen: Om en kombinerad tillagning mellan mikrovågsugn och grill önskas, välj program C-1 (hög effekt) eller C-2 (låg effekt) genom att trycka på GRILL tre eller fyra gånger. Välj sedan önskad tillagningstid med "+" och "-". Tryck sedan på START för att påbörja tillagningen.																																																																																																												
	Timerfunktionen fungerar som en fördröjd start. Tryck på ikonen och ställ in den önskade bokningstiden med "+" och "-". Ställ sedan in önskat tillagningsprogram.																																																																																																												
	Barnlås kan aktiveras genom att trycka på ikonen i 1,5 sekunder när displayen är aktiv.																																																																																																												
	Avfrostningsfunktionen: Tryck på ikonen och välj sedan vikt från 100 g till 2000 g med "+" och "-". Tryck sedan på START för att börja avfrostningen.																																																																																																												
 	Funktionsknappar "+" och "-", för att justera tid, tillagningstid eller vikt.																																																																																																												
	Automatisk funktion (A-1 till A-8) baserad på typ av livsmedel och vikt. Välj först typ av livsmedel och sedan vikten med hjälp av "+" och "-". Alternativen för tillagning av olika livsmedel framgår av schemat. <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><td><i>Food Setting</i></td><td>MIUK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	<i>Food Setting</i>	MIUK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
<i>Food Setting</i>	MIUK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Rengöringsfunktion. Tryck på ikonen, varpå timern ställs in på 15:00 minuter. Tryck på START för att starta 15 minuters rengöringsprogram som rengör och desinficerar enheten. Torka sedan av med en fuktig trasa och eventuellt lite rengöringsmedel.																																																																																																												

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Efter att produkten har packats upp bör den stå i rumstemperatur i 2 timmar innan den används. Under denna tid kommer en temperaturutjämning att ske mellan produkten och omgivningen, vilket är viktigt för att produktens elektronik ska fungera korrekt.

För att undvika risken för kvävning på grund av förpackningsmaterial bör du förvara förpackningen oåtkomlig för barn. Förpackningsmaterial som folie bör avlägsnas för att förhindra att barn oavsiktligt förpackas.

När produkten packats upp bör allt förpackningsmaterial avlägsnas, inklusive skyddsplasten runt kabinettet. Det är dock viktigt att inte ta bort täckningen framför ventilationsöppningen för mikrovågor i ugnen samt folien på insidan av dörren.

Innan användning bör produkten kontrolleras för eventuella skador för att undvika hälsorisker på grund av en defekt produkt. Mikrovågor kan läcka ut om mikrovågsugnen är skadad, vilket kan utgöra en fara för användaren. Använd inte mikrovågsugnen om dörren är bucklig, gångjärnen är lösa eller om det finns synliga hål eller repor på kabinettet, dörren eller väggarna i ugnens inre.

Slutligen rekommenderas det att rengöra ugnens interiör och tillbehör med en svamp och varmt vatten innan användning.

ANVÄNDNING AV UGNEN

Tillagning i en Thermex kombiugn med mikrovågsugn och grillfunktion:

1. Förberedelse.

Innan du börjar tillagningen är det viktigt att se till att ugnen är ren och klar att användas. Rengör den inre ytan för att avlägsna eventuella matrester eller fettstänk som kan påverka smaken eller kvaliteten på dina rätter. Om ugnen har en förvärmningsfunktion kan du överväga att förvärma den i några minuter innan du börjar tillagningen för att säkerställa en jämn och effektiv uppvärmning.

2. Val av behållare.

När du väljer behållare för tillagning i mikrovågsugnen eller grillen är det viktigt att välja mikrovågssäkra material som tål värme och inte reagerar med livsmedlen. Använd endast tallrikar, skålar eller bakplåtar som är märkta som lämpliga för mikrovågsugn eller grill. Välj en lämplig storlek och typ av behållare beroende på rätten du tillagar och justera tillagningstiden och temperaturen därefter.

3. Tillagning med mikrovågsugn:

Tillagning med mikrovågsugn är idealisk för uppvärmning av livsmedel, upptining eller tillagning av rätter som kräver kort tillagningstid. Placera maten i en mikrovågssäker behållare och täck den med ett mikrovågssäkert lock eller film för att behålla fuktigheten. Ställ in önskad effekt och tillagningstid på ugnen och tryck på startknappen för att påbörja tillagningen. Observera att mikrovågsugnens effekt och tillagningstid kan variera beroende på typ och mängd mat som tillagas.

4. Tillagning med grill:

Grillfunktionen är perfekt för tillagning av rätter med en krispig och gyllene yta, som grillat kött, fisk eller grönsaker. För att använda grillfunktionen placeras maten på ett grillgaller eller i en grillform, och ugnen ställs in på grillfunktionen. Justera önskad temperatur och tillagningstid enligt receptets anvisningar eller dina preferenser. Observera att grillens effekt kan variera beroende på typ och tjocklek på maten som tillagas, så det kan vara nödvändigt att anpassa tillagningstiden och temperaturen under tillagningen.

5. Kombinerad tillagning:

En av fördelarna med en kombiugn är möjligheten att kombinera mikrovågsugnens och grillens funktioner för att uppnå snabbare och mer effektiv tillagning av maten. Vid kombinerad tillagning kan du dra nytta av både mikrovågsugnens snabba uppvärmning och grillens förmåga att skapa en krispig yta. Ställ in ugnen på önskad kombination av mikrovågsugn och grill och anpassa sedan tillagningstiden och temperaturen efter behov.

6. Övervakning och kontroll:

Under tillagningen är det viktigt att regelbundet övervaka maten för att säkerställa att den tillagas korrekt och undvika överkokning eller överhettning. Vänd maten vid behov för att säkerställa en jämn uppvärmning och tillagning på båda sidor. Kom alltid ihåg att använda värmeståliska handskar eller trasor när du hanterar varma rätter eller tar bort dem från ugnen för att undvika brännskador.

7. Avslutning och servering:

När tillagningstiden har gått och maten är klar ska du öppna ugnsluckan försiktigt och använda värmeståliska handskar eller trasor för att ta bort maten från ugnen. Låt maten vila några minuter innan den serveras så att smakerna får tid att utvecklas och temperaturen sjunker till en behaglig nivå. Njut av dina läckra rätter som är tillagade med lätthet och bekvämlighet i din Thermex kombiugn med mikrovågsugn och grillfunktion.

Genom att följa denna guide kan du enkelt tillaga ett brett utbud av rätter i din Thermex kombiugn och uppnå fantastiska resultat varje gång. Kom alltid ihåg att följa tillverkarens anvisningar och säkerhetsföreskrifter för optimal och säker användning av ugnen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring och underhåll av en Thermex Combiovn:

1. Avsvalning:

Låt mikrovågsugnen svalna helt innan du börjar rengöringen för att undvika risken för brännskador.

2. Torkning av invändiga ytor:

Fukta en mjuk trasa eller svamp med varmt tvålatten och torka försiktigt av de invändiga ytorna på mikrovågsugnen för att avlägsna eventuella matrester, fettfläckar eller fläckar. Undvik att använda skarpa rengöringsmedel eller skurpadsar, eftersom dessa kan skada ytor.

3. Rengöring av vridbrickan:

Ta bort vridbrickan och tvätta den i varmt tvålatten eller i diskmaskinen, om möjligt. Torka den ordentligt innan du sätter tillbaka den i mikrovågsugnen.

4. Rengöring av grillgallret:

Om din mikrovågsugn har en grillfunktion ska du ta bort grillgallret och rengöra det separat. Skrapa försiktigt bort eventuella matrester eller fettfläckar med en mjuk borste eller trasa och tvätta det i varmt tvålatten. Skölj och torka ordentligt innan du sätter tillbaka det i ugnen.

5. Torkning av dörren och tätlisten:

Torka försiktigt av dörens invändiga och utvändiga ytor med en mjuk trasa eller svamp och varmt tvålatten för att avlägsna smuts eller fettfläckar. Kontrollera också tätlisten för eventuell smuts eller matrester och rengör den vid behov.

6. Avlägsnande av lukt:

Om det finns dålig lukt i mikrovågsugnen kan du placera en skål med vatten och citronsaft eller ättika i ugnen och värma upp det i några minuter. Ångan kommer att hjälpa till att avlägsna lukten och fräscha upp ugnen.

7. Yttre rengöring:

Torka försiktigt av den yttre ytan på mikrovågsugnen med en mjuk trasa eller svamp och varmt tvålatten för att avlägsna damm eller smuts. Undvik att använda skarpa rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada ytan.

8. Regelbunden underhåll:

För att hålla din mikrovågsugn med grillfunktion ren och fräsch rekommenderas det att utföra rengöringen regelbundet, till exempel en gång i veckan eller efter varje användning, beroende på hur ofta den används och vilken typ av matlagning som utförs.

Genom att följa denna guide för rengöring och underhåll kan du hålla din mikrovågsugn med grillfunktion i optimalt skick och säkerställa att den fungerar effektivt och säkert varje gång du använder den.

SERVICE OCH FELSÖKNING

Innan du anmäler din Thermex-produkt för service är det viktigt att du har läst installations- och/eller användarmanualen noggrant. Detta säkerställer att Thermex kan ge dig bästa möjliga hjälp.

Serviceavdelningen på Thermex kan kontaktas för:

- Teknisk support för montering och installation av din produkt.
- Förtydligande av funktionaliteter i din produkt.
- Servicebegäran under reklamationsrätten på din produkt.

Försök alltid att koppla bort strömförsörjningen till produkten i ca. 5 minuter. Anslut sedan strömmen igen för att se om problemet är löst.

Om felet inte är åtgärdat, koppla bort strömförsörjningen till produkten i en timme. Om produkten fortfarande inte fungerar korrekt och punkterna i felsökningsguiden har granskats, kontakta serviceavdelningen.

OBS: Vid förfrågningar inom reklamationsrätten kommer du att bli tillfrågad om dokumentation av ditt köp i form av ett köpkitto. Spara därför alltid ditt köpkitto.

Innan du kontaktar oss angående serviceförfrågningar inom reklamationsrätten är det viktigt att ha all nödvändig information redo:

- Information och underlag för inköp - inköpskitto
- Felbeskrivning
- Modell

Serviceförfrågningar under reklamationsrätten kan göras genom att fylla i serviceformuläret på www.thermex.dk/service, där även servicevillkoren kan läsas.

Felsökning

I sällsynta fall kan ugnen ha onormala haverier under tillagningen. Du kan kontrollera fellistan innan du ringer serviceavdelningen, eftersom problemet lätt kan lösas.

Normal drift:

När ugnen tas i bruk för första gången kan du uppleva lukt och rök i några timmar. Tills ugnen på 250 grader, och den brinner igenom i ca. 1 timme. Vänta sedan en stund tills ugnen är kall, öppna luckan och rengör ugnen.

Om den uppvärmda maten avger mycket fukt kan värmeutloppshålet blåsa ut ånga under tillagningen. Detta är normalt och skadar varken ugnen eller maten.

Fläkten startar 15 minuter efter att ugnen har börjat värma. När ugnen är avstängd fortsätter fläkten att gå i 35 minuter för att kyla ner ugnen.

SISÄLTÖ

Yleinen turvallisuus ja varoitukset	40
Asennus	41
Tekniset tiedot	43
Yleiskatsaus ja lisävarusteet	43
Käyttö	44
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	46
Uunin käyttö	47
Puhdistus ja ylläpito	48
Huolto ja vianetsintä	49

YLEINEN TURVALLISUUS JA VAROITUKSET

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos sitä käytetään muihin tarkoituksiin, valitusoikeus raukeaa.
- Kaikki asennukset on suoritettava pätevän teknikon toimesta Thermex Scandinavia A/S:n (Thermex) ohjeiden ja sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.
- Thermex ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta, kokoonpanosta, käytöstä tai virheellisistä asetuksista.
- Säilytä käyttö- ja kokoamisohjeet ja luovuta ne mahdolliselle myöhemmälle omistajalle jälleenmyyntiä varten.

ENNEN KOKOAMISTA/KÄYTTÖÖNOTTOA

- Tarkista laite kuljetusvaurioiden, virheiden ja vikojen varalta välittömästi vastaanotettuasi sen.
- Kuljetusvaurioista tulee ilmoittaa välittömästi vastaanottamisen yhteydessä kuljetusyhtiölle ja Thermexille.
- Virheet ja viat tulee ilmoittaa Thermexille 8 päivän kuluessa tuotteen vastaanottamisesta tai viimeistään ennen tuotteen asennusta/käyttöönottoa.
- Viat ja viat tulee ilmoittaa Thermexille 8 päivän kuluessa vastaanottamisesta ja viimeistään ennen asennusta/käyttöönottoa.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta tai oleskella sen lähellä, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.
- Vaurioitunut laite voi aiheuttaa turvallisuusriskin. Tarkista, onko yksikössä näkyviä vaurioita. Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta.
- Laitteen tyyppikilvessä mainittujen sähkötietojen (jännite ja taajuus) tulee ehdottomasti vastata asennuspaikan olosuhteita. Vertaa tietoa ennen kytkennän tekemistä. Jos olet epävarma, kysy koulutetulta ammattilaiselta.
- Ovea ja/tai kahvaa ei saa käyttää laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.

ASENNUS

- Asennuksen, huollon tai korjauksen saa suorittaa vain pätevä ammattihenkilöstö. Ota yhteyttä Thermexiin, jos olet epävarma laitteen asennuksessa tarvittavista taidoista.
- Laitetta ei saa asentaa oven/portin taakse, koska se voi aiheuttaa ylikuumenemisen.
- Älä päästä lisävarusteita tai sähkökaapeleita kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltokumppanin tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilökunnan on vaihdettava se.
- Laite on sijoitettava niin, että virtalähde on aina saatavilla.
- Asennus on suoritettava voimassa olevien rakennusmääräysten mukaisesti.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi 230 voltilla $\pm 10\%$ ~ 50 HZ standardin EN 50160 mukaisesti.
- Jotta laite toimisi kunnolla, jäähdytysilmaa on oltava riittävästi. Varmista, että jäähdytysilman tulo on esteetöntä (esim. lämpösuojaliuskat). Lisäksi jäähdytysilmaa ei saa lämmittää liikaa muilla lämmönlähteillä.
- Liitä laite ohjeiden mukaan.
- Eri materiaalit vaativat erilaisia tulppia ja ruuveja. Käytä tulppia ja ruuveja, jotka sopivat materiaaliin, johon laite asennetaan.
- Ruuvien ja kiinnikkeiden asennusohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa sähköiskun.

LAITTEEN KÄYTTÖ

- Jos ruoan valmistukseen käytetään alkoholia, muista, että alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa. Tästä syntyvä höyry voi syttyä kuumissa olosuhteissa.
- Älä päästä paperia tai kangasta kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Älä koskaan aseta foliota tai uuninsuojakalvoa laitteen pohjalle.
- Muovituotteet, jotka eivät ole lämmönkestäviä, voivat sulaa korkeissa lämpötiloissa ja vahingoittaa peltejä jne ja aiheuttaa palovaaran. Käytä vain uuninkestäviä astioita, astioita jne. Noudata valmistajan ohjeita.
- Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita. Jos muita osia asennetaan, rek lamaatiooikeus, takuu ja/tai tuotevastuu mitätöidään.
- Sinun tulee valita kypsennyslämpötila ja toiminto, joka sopii valmistamaasi ruokaan. Varmista myös, että ruoka asetetaan sopivan kokoiseen astiaan ja käytät tarvittaessa tippa-alustaa.
- Ylimääräiset ja irtonaiset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta ja kaikki lisävarusteet on poistettava.
- Pidä laite ja sitä ympäröivä ympäristö aina puhtaana. Noudata laitteen puhdistus- ja huolto-ohjeita.
- Höyrypuhdistimia ei saa käyttää.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia kannen lasin puhdistamiseen, koska se voi naarmuttaa pintaa ja johtaa lasin särkymiseen.
- Jos ruoka savuaa kypsennyksen aikana, pidä luukku suljettuna liekkien tukahduttamiseksi. Pysäytä prosessi sammuttamalla laite ja irrottaamalla se. Oven saa avata vasta, kun savu on hävinnyt.
- Korkeiden lämpötilojen vuoksi laitteen lähellä olevat esineet voivat syttyä palamaan. Älä koskaan käytä laitetta tilan lämmittämiseen.
- Öljy ja rasva voivat aiheuttaa palovaaran, jos ne kuumenevat liikaa. Pidä yksikköä silmällä, kun käytät öljyä tai rasvaa. Älä koskaan sammuta öljy- ja rasvapaloa vedellä. Sammuta laite ja tukahduta liekit varovasti jättämällä luukku kiinni.
- Älä koskaan säilytä tai käytä syövyttäviä kemikaaleja, höyryjä, syttyviä aineita tai muita kuin elintarviketuotteita laitteessa tai sen lähellä. Se on erityisesti suunniteltu käytettäväksi ruoan lämmittämiseen tai kypsentämiseen. Syövyttävien kemikaalien käyttö lämmittämiseen tai puhdistukseen vahingoittaa yksikköä ja voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Käytön aikana laite lämpenee. Varo koskettamasta laitteen sisällä olevia lämmityselementtejä.

ASENNUS

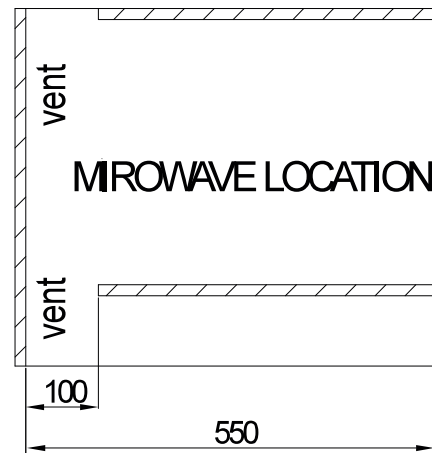
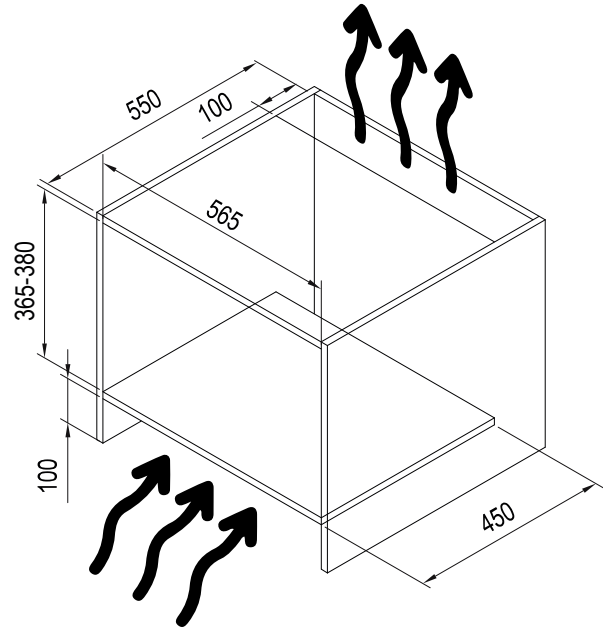
Älä koskaan käytä uunin ovea kahvana työntääksesi uunia paikalleen asennuksen aikana. Vältä liiallisen paineen aiheuttamista uunin ovelle, erityisesti silloin kun se on auki. Suosittelemme asentamaan uunin avustajan kanssa.

Laite on asennettava keittiökalusteisiin. Ympäröiviin sivuihin, laitteisiin ja keittiön seiniin on pidettävä turvallisuusetäisyydet. Varmista, että laitteen asennusaukko vastaa kuvassa määritellyjä mittoja (mm).

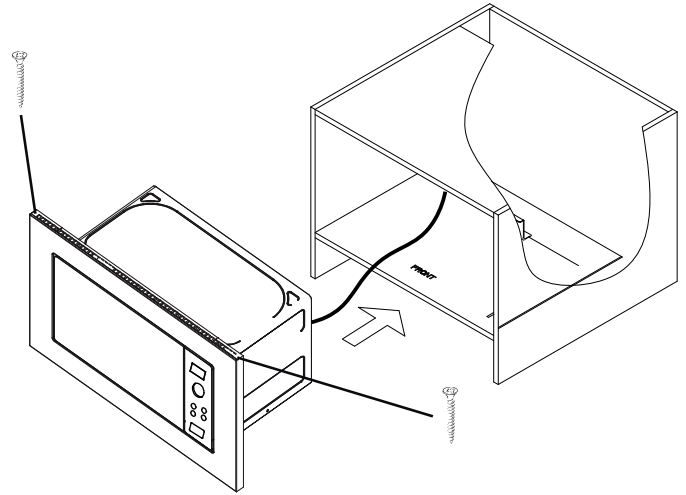
Pintojen, laminoitien ja liimojen, jotka ovat lähellä uunia, on oltava lämmönkestäviä, vähintään 100 ° C.

Keittiökaappien on oltava vaakasuorassa ja kiinteät. Laitteen ja ympäröivien kaappien väliin on jätettävä 5 mm:n etäisyys.

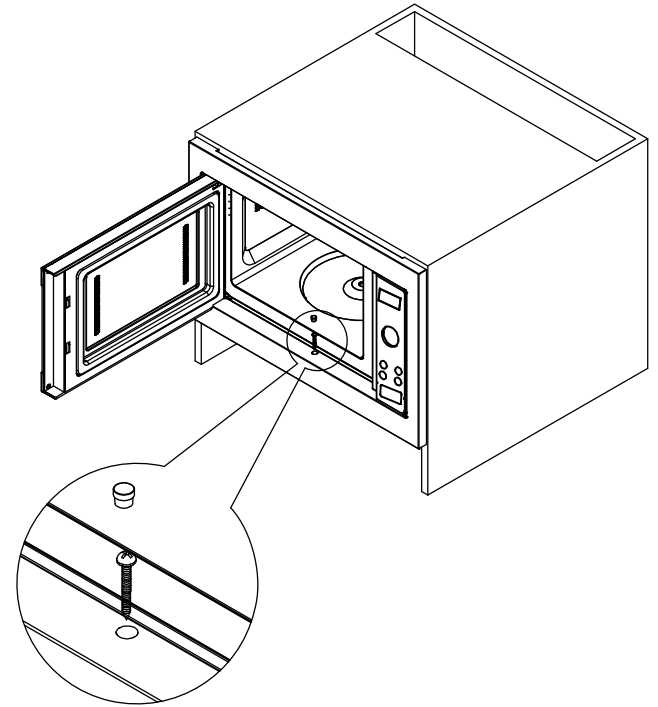
On tärkeää varmistaa laitteen riittävä jäähdytys. Jäähdytysaukkojen on oltava läsnä ilmavirran mahdollistamiseksi kuvan mukaisesti. **TÄRKEÄÄ:** Ilmanvaihtoon tulee olla pääsy sekä ylä- että alaosassa kaappia, kuten kuvassa näytetään.



Asenna uuni kaappiin. Varmista, että johdot ym. ovat oikein sijoitettuja eivätkä puristu asennuksen aikana. Kiinnitä uuni paikoilleen ruuveilla kuvan mukaisesti.



Avaa luukku ja kiinnitä laite ruuvilla kuvan mukaisesti.



Sähköasennus

Tämä laite on liitettävä maadoitukseen!

Thermex® ei ole vastuussa vaurioista, jotka aiheutuvat laitteen käytöstä ilman maadoitettua sähköliitettä. Samoin on riski sähköiskulle, oikosululle tai tulipalolle, jos asennus on virheellinen! Laite on kytkettävä sähköverkkoon vain valtuutetun asentajan toimesta, ja laitteen takuu on voimassa vain oikean asennuksen jälkeen.



Johtoon liittyvän sähköiskun, oikosulun tai tulipalon vaara! Johtoa ei saa puristaa, taivuttaa tai päästää kosketuksiin laitteen lämpöisten osien kanssa. Jos johto on vaurioitunut, se on vaihdettava valtuutetun sähköasentajan toimesta.



Sähköverkon on vastattava laitteen tyyppikilvessä annettuja tietoja.



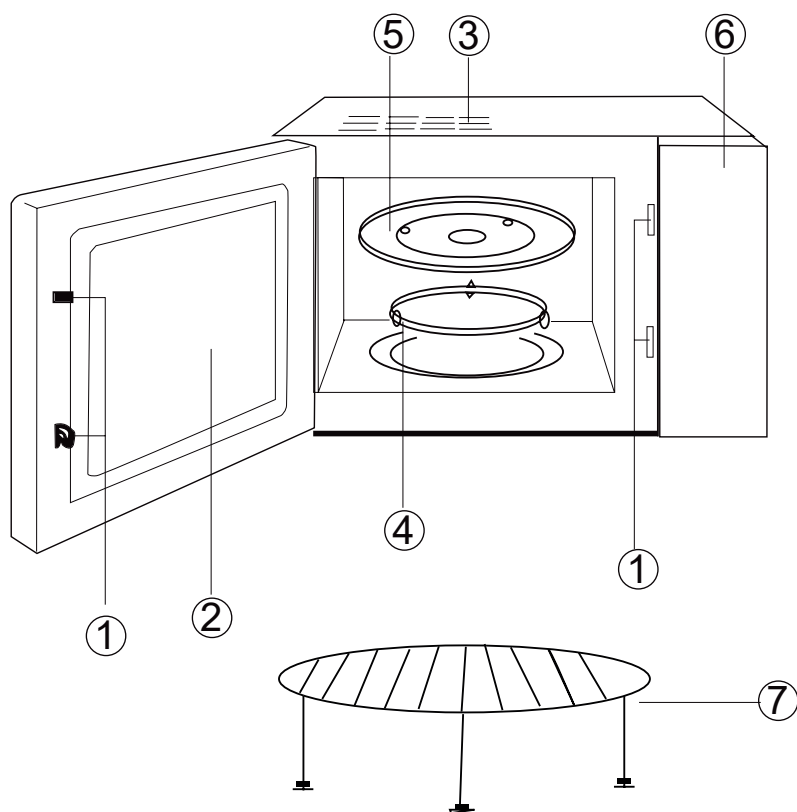
Sähköiskun vaara!

Ennen sähköasennuksen aloittamista rele on kytkettävä pois päältä.

TEKNISET TIEDOT

Jännite/frekvens	230V ~ 50Hz, 1400W
Grillin teho	1200 W
Mikroaaltouuni	900 W
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	390/595/382 mm
Sisämitat (korkeus/leveys/syvyys)	213/348/334 mm
Uunin tyyppi	Yhdistetty grilli/mikroaaltouuni

YLEISKATSAUS JA LISÄVARUSTEET



1. Oven lukitusjärjestelmä
2. Ikkuna
3. Ilmanvaihtoritilä
4. Liukukisko lasilevylle
5. Lasilevy
6. Käyttöpaneeli/Näyttö
7. Grilliritilä

KÄYTTÖ

Käyttöpaneeli

Lue huolellisesti käyttöohjekirja ymmärtääksesi kaikki toiminnot ja käyttömenettelyt.

Tutki ja aseta oikea valmistusaika ja lämpötila kyseiselle ruoalle varmistaaksesi ruoan asianmukaisen valmistumisen.

Vältä metallisten välineiden tai pakkausmateriaalin käyttöä uunissa, koska ne voivat aiheuttaa kipinöitä ja vahingoittaa uunia.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi puhdista uuni säännöllisesti poistaaksesi rasvatahrat ja ruoan jäämät, jotka voivat vaikuttaa ruokien makuun ja laatuun.

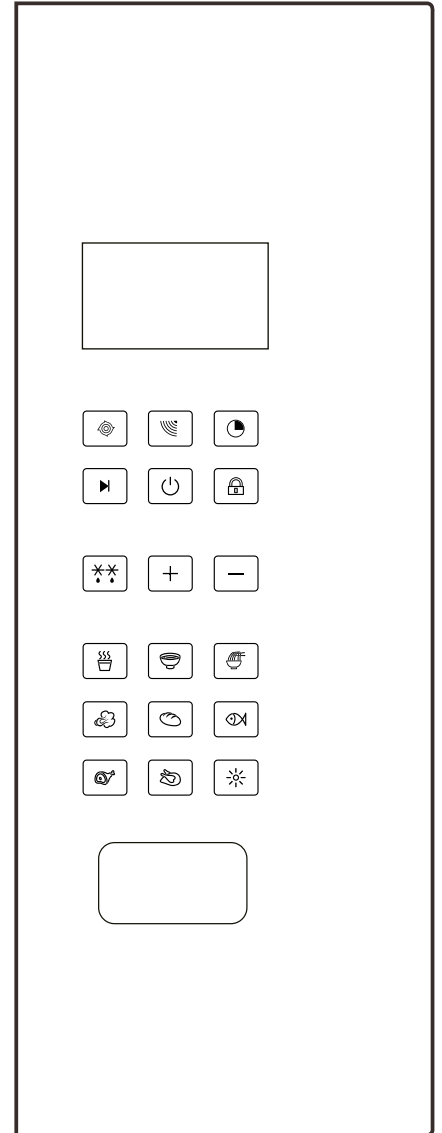
Käytä aina uunihanskoja kuumien ruokien käsittelyssä tai niiden poistamisessa uunista palovammojen välttämiseksi.

Anna uunin jäähtyä käytön jälkeen ennen puhdistusta tai huoltotoimenpiteitä välttääksesi palovammojen tai vaurioiden riskin.

Seuraa ruoan valmistumista ja tarvittaessa käännä sitä varmistaaksesi tasaisen ja yhtenäisen lämmityksen.

Valmista ruoka sopivalle lautaselle tai astialle, joka on tarkoitettu mikroaaltouunin käyttöön, ja peitä se mikroaaltouuniin sopivalla kannella tai kalvolla säilyttääksesi kosteuden.

Säädä valmistusaika ja lämpötila tarpeen mukaan ruoan määrän ja henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan.



	Aktivoi laite ja näyttö.																																																																																																												
	Aloita valitun ohjelman jälkeen valmistelu. Jos painat ilman ohjelman valintaa, mikroaaltouunin valmistus käynnistyy P100-ohjelmalla 30 sekunniksi. Paina uudelleen 30 sekunnin lisäämiseksi.																																																																																																												
	Mikroaaltouunin toiminto. Ruoka tulee asettaa uunin keskelle pyörivälle lasialustalle. Paina toistuvasti valitaksesi halutun tehon (P10, P30, P70 tai P100, matalasta korkeaan tehoon). Valitse sitten haluttu valmistusaika käyttämällä "+" ja "-" painikkeita. Paina sitten KÄYNNISTÄ aloittaaksesi valmistuksen.																																																																																																												
	Grillitoiminto. Ruoka tulee sijoittaa uunin keskelle mukana tulevalle grilliritalle (poista lasialusta uunista grillitoimintoa käytettäessä). Paina GRILL ja valitse sitten G-1 (korkea teho) tai G-2 (matala teho) -ohjelma. Valitse sitten haluttu valmistusaika käyttämällä "+" ja "-" -painikkeita. Paina sitten KÄYNNISTÄ aloittaaksesi valmistuksen. Kun valmistus on puolivälissä, ohjelma pysähtyy ja laite piippaa 2 kertaa. Käännä sitten ruoka ylösalaisin ja paina KÄYNNISTÄ jatkaaksesi ohjelmaa. Jos tätä ei tehdä, laite jatkaa ohjelmaa automaattisesti 1 minuutin kuluttua. Combitoiminto. Jos haluat yhdistää mikroaaltouunin ja grillin, valitse C-1 (korkea teho) tai C-2 (matala teho) painamalla GRILL-kuvaketta vastaavasti kolme tai neljä kertaa. Valitse sitten haluttu valmistusaika käyttämällä "+" ja "-" -painikkeita. Paina sitten KÄYNNISTÄ aloittaaksesi valmistuksen.																																																																																																												
	Ajastin-toiminto toimii viivästetyn käynnistyksen tavoin. Paina kuvaketta ja aseta haluttu varausaika käyttämällä "+" ja "-" -painikkeita. Aseta sitten haluttu valmistusohjelma.																																																																																																												
	Lasten lukitus voidaan aktivoida painamalla kuvaketta 1,5 sekunnin ajan, kun näyttö on aktiivinen.																																																																																																												
	Sulatus-toiminto. Paina kuvaketta ja valitse sitten painamalla "+" ja "-" -painikkeita paino väliltä 100 g - 2000 g. Paina sitten KÄYNNISTÄ aloittaaksesi sulatuksen.																																																																																																												
 	Toimintopainikkeet "+" ja "-" ajan, valmistusajan tai grammojen säätämiseen.																																																																																																												
       	Automatiikka-toiminto (A-1 - A-8) ruoan tyyppin ja painon perusteella. Valitse ensin ruoan tyyppi ja sitten paino painamalla "+" ja "-" -painikkeita. Mahdollisuudet eri ruokien valmistukseen löytyvät taulukosta. <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><th>Food Setting</th><td>MIKK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	Food Setting	MIKK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
Food Setting	MIKK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Puhdistus-toiminto. Paina kuvaketta, jonka jälkeen ajastin asetetaan 15:00 minuuttiin. Paina sitten KÄYNNISTÄ aloittaaksesi 15 minuutin puhdistusohjelman, joka puhdistaa ja desinfioi laitteen. Kuivaa sen jälkeen kostealla liinalla ja tarvittaessa pienellä puhdistusaineella.																																																																																																												

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pakkauksen avaamisen jälkeen tuotteen on seistävä huoneenlämmössä 2 tuntia ennen käyttöä. Tämän aikana tapahtuu lämpötilan tasaantuminen tuotteen ja ympäristön välillä, mikä on tärkeää tuotteen elektronikan oikealle toiminnalle.

Säilytä pakkauksen osat poissa lasten ulottuvilta estääksesi tukehtumisvaaran. Poista foliomateriaalit estääksesi lasten tahattoman kietoutumisen niihin.

Tuotetta pakkauksesta poistaessasi poista kaikki pakkaukseen kuuluvat materiaalit, mukaan lukien suojakalvo kotelon ympärillä. On kuitenkin tärkeää olla poistamatta suojaa mikroaaltouunin ilmanvaihtoaukon edestä ja ovesta olevaa kalvoa.

Ennen käyttöä tarkista tuote mahdollisten vaurioiden varalta, jotta vältetään terveysriskit viallisen tuotteen vuoksi. Mikroaallot voivat vuotaa, jos mikroaaltouuni on vaurioitunut, mikä voi aiheuttaa vaaran käyttäjälle. Älä käytä mikroaaltouunia, jos ovi on painunut, saranat ovat löysiä tai kotelossa, ovesta tai uunin seinissä on näkyviä reikiä tai naarmuja.

Lopuksi suositellaan uunin sisäosan ja tarvikkeiden puhdistamista sienellä ja lämpimällä vedellä ennen käyttöä.

UUNIN KÄYTTÖ

Ruuanlaitto Thermex Combiovnila, jossa on mikroaaltouuni ja grillitoiminto:

1. Valmistelu.

Ennen ruoanlaiton aloittamista on tärkeää varmistaa, että uuni on puhdas ja valmis käyttöön. Puhdista sisäpinta poistamalla mahdolliset ruuanjämät tai rasvatahrat, jotka voivat vaikuttaa ruokien makuun tai laatuun. Jos uunissa on esilämmitystoiminto, harkitse sen esilämmittämistä muutaman minuutin ajan ennen ruoanlaittoa tasaisen ja tehokkaan lämmityksen varmistamiseksi.

2. Astian Valinta.

Valitse mikroaaltouunin tai grillin käyttöön tarkoitetut astiat, jotka kestävät kuumuutta eivätkä reagoi ruoka-aineiden kanssa. Käytä vain mikroaaltouunin tai grillin käyttöön merkittyjä lautasia, kulhoja tai tarjottimia. Valitse sopiva koko ja tyyppi astiaa riippuen siitä, mitä ruokaa valmistat, ja säädä sen mukaisesti valmistusaika ja lämpötila.

3. Ruuanvalmistus Mikroaaltouunissa:

Mikroaaltouunin käyttö on ihanteellista ruokien lämmittämiseen, sulattamiseen tai ruokien valmistukseen, jotka vaativat lyhyen valmistusajan. Aseta ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan ja peitä se mikroaaltouuninkestävällä kannella tai kalvolla kosteuden säilyttämiseksi. Aseta haluttu teho ja valmistusaika uunissa ja paina käynnistuspainiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. Huomaa, että mikroaaltouunin teho ja valmistusaika voivat vaihdella riippuen valmistettavasta ruokamäärästä ja tyyppistä.

4. Ruuanvalmistus Grillissä:

Grillitoiminto on täydellinen ruokien valmistukseen rapealla ja kullanruskealla pinnalla, kuten grillattu liha, kala tai vihannekset. Grillin käyttöön aseta ruoka grilliritilälle tai grillialustalle, ja aseta uuni grillitoimintoon. Säädä haluttu lämpötila ja valmistusaika reseptin ohjeiden tai mieltymystesi mukaan. Huomaa, että grillin teho voi vaihdella valmistettavan ruoan tyyppin ja paksuuden mukaan, joten valmistusaikaa ja lämpötilaa voi olla tarpeen säätää matkan varrella.

5. Yhdistetty Valmistus:

Yhden edun Combiovnilassa on mahdollisuus yhdistää mikroaaltouunin ja grillin toiminnot nopeampaan ja tehokkaampaan ruoanlaittoon. Yhdistetyssä valmistuksessa voit hyödyntää sekä mikroaaltouunin nopeaa lämmitystä että grillin kykyä luoda rapea pinta. Aseta uuni haluttuun yhdistelmään mikroaaltouunin ja grillin välillä ja säädä sitten valmistusaika ja lämpötila tarpeen mukaan.

6. Seuranta ja Kontrolli:

Valmistuksen aikana on tärkeää tarkkailla ruokaa säännöllisesti varmistaaksesi, että se valmistuu oikein ja välttääksesi ylikuumenemisen tai ylikypsymisen. Kääntelee ruokaa tarvittaessa varmistaaksesi tasaisen lämmityksen ja kypsymisen molemmilta puolilta. Muista aina käyttää kuumuutta kestäviä hanskoja tai liinoja käsitellessäsi kuumia ruokia tai poistaessasi niitä uunista välttääksesi palovammoja.

7. Valmistus ja Tarjoilu:

Kun valmistusaika on kulunut ja ruoka on valmis, avaa uunin ovi varovasti ja käytä kuumuutta kestäviä hanskoja tai liinoja poistaaksesi ruoan uunista. Anna ruoan levätä muutama minuutti ennen tarjoilua, jotta maut pääsevät kehittymään ja lämpö

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

Thermex Combiovnin puhdistus ja ylläpito:

1. Jäähdytys:

Anna mikroaaltouunin jäähtyä kokonaan ennen puhdistuksen aloittamista välttääksesi palovammojen riskin.

2. Sisäpintojen pyyhintä:

Kosteuta pehmeä liina tai sieni lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi varovasti mikroaaltouunin sisäpinnat poistaaksesi mahdolliset ruoanjämmät, rasvatahrat tai tahrat. Vältä voimakkaiden puhdistusaineiden tai hankaussienten käyttöä, koska ne voivat vahingoittaa pintoja.

3. Kääntölautasen puhdistus:

Poista kääntölautasen ja pese se lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa, jos mahdollista. Kuivaa se perusteellisesti ennen sen palauttamista mikroaaltouuniin.

4. Grilliritilän puhdistus:

Jos mikroaaltouunissa on grillitoiminto, poista grilliritilä ja puhdista se erikseen. Pyyhi varovasti mahdolliset ruoanjämmät tai rasvatahrat pehmeällä harjalla tai liinalla ja pese se lämpimässä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti ennen sen palauttamista uuniin.

5. Oven ja tiivisteiden pyyhintä:

Pyyhi varovasti uunin sisä- ja ulkopinnat pehmeällä liinalla tai sienellä ja lämpimällä saippuavedellä poistaaksesi likaa tai rasvatahroja. Tarkista myös tiiviste mahdollisten roskien tai ruoanjäämien varalta ja puhdista se tarvittaessa.

6. Hajujen poistaminen:

Jos mikroaaltouunissa on epämiellyttäviä hajuja, voit laittaa kulhon vettä ja sitruunamehua tai etikkaa uuniin ja lämmittää sitä muutaman minuutin ajan. Höyry auttaa poistamaan hajun ja raikastamaan uunin.

7. Ulkopuolinen puhdistus:

Pyyhi varovasti mikroaaltouunin ulkopinta pehmeällä liinalla tai sienellä ja lämpimällä saippuavedellä poistaaksesi pölyä tai likaa. Vältä voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä, koska ne voivat vahingoittaa pintaa.

8. Säännöllinen ylläpito:

Pitääksesi mikroaaltouunin puhtaana ja raikkaana, suosittelemme suorittamaan säännöllisen puhdistuksen esimerkiksi kerran viikossa tai jokaisen käytön jälkeen riippuen käytön tiheydestä ja valmistustavasta.

Seuraamalla tätä puhdistus- ja ylläpitokäsikirjaa voit pitää mikroaaltouunin grillitoiminnan optimaalisessa kunnossa ja varmistaa, että se toimii tehokkaasti ja turvallisesti joka kerta, kun käytät sitä.

HUOLTO JA VIANETSINTÄ

Ennen kuin ilmoitat Thermex-tuotteesi huoltoon, on tärkeää, että olet lukenut huolellisesti asennus- ja/tai käyttöoppaan. Tämä varmistaa, että Thermex voi tarjota sinulle parasta mahdollista apua.

Thermexin palveluosastoon voi ottaa yhteyttä:

- Tekninen tuki tuotteesi kokoamiseen ja asennukseen.
- Tuotteesi toimintojen selvennys.
- Palvelupyyntö tuotteellesi valitusoikeudella.

Katkaise tuotteen virta n. 5 minuutiksi. Kytke sitten virta uudelleen nähdäksesi, onko ongelma ratkennut.

Jos virhe ei poistu, irrota tuotteen virransyöttö tunniksi. Jos tuote ei vielääkään toimi kunnolla ja vianetsintäoppaan kohdat on käyty läpi, ota yhteyttä huoltoon.

HUOMAA: Reklamaatio-oikeuden piiriin kuuluvissa tiedusteluissa sinulta pyydetään asiakirjat ostoksestasi ostokuitin muodossa. Säilytä siis aina ostokuitti.

Ennen valitusoikeuden piiriin kuuluvien palvelupyyntöjen tekemistä on tärkeää, että kaikki tarvittavat tiedot ovat valmiina:

- Ostoksia koskevat tiedot ja asiakirjat - ostokuitti
- Virheen kuvaus
- Malli

Reklamaatio-oikeudelliset palvelupyyntö voi tehdä täyttämällä palvelulomakkeen osoitteessa www.thermex.fi/huolto, josta voit lukea myös palveluehdot.

Tiedustelut teknisestä tuesta tai toimintojen selvennyksestä voi tehdä lähettämällä kyselyn osoitteeseen info@thermex.fi tai puh. +358 942454000.

Ongelmien kartoittaminen

Harvinaisissa tapauksissa uunissa voi olla epätavallisia toimintahäiriöitä kypsennyksen aikana. Voit tarkistaa virheluettelon ennen kuin soitat huoltoon, koska ongelma voidaan ratkaista helposti.

Normaali operaatio:

Kun uuni otetaan käyttöön ensimmäisen kerran, saatat tuntea hajua ja savua muutaman tunnin ajan. Käytä uuni "perinteinen uuni" -toiminnolla 250°:ssa yhden tunnin ajan. Odota sitten hetki, kunnes uuni jäähtyy, avaa luukku ja puhdista uuni.

Jos kuumentetusta ruoasta vapautuu paljon kosteutta, lämmönpoistoaukko voi puhaltaa höyryä kypsennyksen aikana. Tämä on normaalia eikä vahingoita uunia tai ruokaa.

Puhallin käynnistyy 15 minuuttia sen jälkeen, kun uuni on alkanut lämmittää. Kun uuni sammutetaan, tuuletin jatkaa toimintaansa 35 minuuttia uunin jäähtymiseksi.

CONTENIDO

Seguridad general y advertencia	51
Ensamblaje	52
Especificaciones técnicas	54
Resumen y accesorios	54
Operación	55
Antes del primer uso	57
Uso del horno	58
Limpieza y mantenimiento	59
Servicio y solución de problemas	60

SEGURIDAD GENERAL Y ADVERTENCIA

- Este dispositivo está destinado únicamente para uso residencial. Si se utiliza para otros fines, caduca el derecho de reclamación.
- Toda instalación debe ser realizada por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de Thermex Scandinavia A/S (Thermex) y la legislación aplicable.
- Thermex se exime de toda responsabilidad por los daños resultantes de una instalación, montaje, uso o configuración incorrectos.
- Conserve las instrucciones de uso y montaje y entréguelas a un posible propietario posterior en caso de reventa.

ANTES DEL MONTAJE/PUESTA EN MARCHA

- Lea atentamente las instrucciones de uso y montaje antes de poner en uso la unidad. Contiene instrucciones importantes para la instalación, seguridad, uso y mantenimiento.
- Inmediatamente después de recibirla, compruebe la unidad en busca de daños de transporte, errores y defectos.
- Los daños de transporte se informan inmediatamente después de la recepción a la empresa de transporte y Thermex.
- Las fallas y los defectos deben informarse a Thermex dentro de los 5 días posteriores a la recepción y, a más tardar, antes de la instalación/puesta en marcha.
- Los niños no deben usar el dispositivo ni permanecer cerca del mismo a menos que estén bajo supervisión constante.
- Un dispositivo dañado puede significar un peligro para la seguridad. Revise la unidad en busca de daños visibles. Nunca use un dispositivo dañado.
- Los datos de conexión (voltaje y frecuencia), que aparecen en la placa de identificación del dispositivo, deben estar absolutamente de acuerdo con las condiciones existentes en el lugar de instalación. Compare los datos de conexión antes de conectarse. En caso de duda, consulte a un profesional capacitado.
- La puerta y/o el tirador no deben usarse para levantar o mover la unidad.

MONTAJE

- La instalación, el mantenimiento o la reparación solo pueden ser realizados por personal especializado cualificado. Consulte a Thermex si tiene dudas sobre las habilidades necesarias en relación con la instalación de la unidad.
- La unidad no debe instalarse detrás de una puerta/portón, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento.
- No permita que los accesorios o los cables eléctricos entren en contacto con las partes calientes de la unidad.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, S.A.T. o personal calificado similar.
- El dispositivo debe colocarse de tal manera que la fuente de alimentación esté disponible en todo momento.
- La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas de construcción aplicables.
- El dispositivo está diseñado para funcionar a 230 voltios $\pm 10\%$ ~ 50 HZ, según EN 50160.
- Para que la unidad funcione correctamente, debe haber suficiente suministro de aire de refrigeración. Asegúrese de que el suministro de aire de refrigeración no esté obstaculizado (p. ej., por tiras de protección contra el calor). Además, el aire de refrigeración no debe calentarse demasiado por otras fuentes de calor.
- Conecte el dispositivo de acuerdo con las instrucciones.
- Diferentes materiales requieren diferentes tacos y tornillos. Utilice tacos y tornillos que coincidan con el material en el que se va a montar la unidad.
- Si no sigue las instrucciones para instalar tornillos y soportes, puede sufrir una descarga eléctrica.

USO DEL DISPOSITIVO

- Si se usa alcohol para preparar alimentos, tenga en cuenta que el alcohol se evapora a altas temperaturas. El vapor de aquí puede encenderse en los calentadores calientes.
- No permita que el papel o la tela entren en contacto con los elementos calefactores.
- Nunca coloque papel de aluminio o papel protector para horno en la parte inferior de la unidad.
- Los productos de plástico que no son resistentes al calor pueden derretirse a altas temperaturas y pueden dañar el dispositivo y crear un riesgo de incendio. Utilice únicamente fuentes de horno, vajilla, etc. Observe las instrucciones del fabricante.
- Utilice únicamente accesorios originales. Si se montan otras piezas, el derecho a reclamar, la garantía y/o la responsabilidad del producto quedan anulados.
- Debe elegir una temperatura de cocción y una función que se adapte a la comida que está preparando. También debe asegurarse de que la comida se coloque en un plato de tamaño adecuado y que utilice la bandeja de goteo cuando corresponda.
- Los derrames sobrantes y sueltos deben eliminarse antes de la limpieza y deben retirarse todos los accesorios.
- Mantenga siempre limpio el dispositivo y el entorno que lo rodea. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la unidad.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal para limpiar el vidrio de la tapa, ya que esto puede rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- Si la comida genera humo durante la cocción, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. Detenga el proceso apagando el dispositivo y desconectándolo. La puerta solo debe abrirse cuando el humo haya desaparecido.
- Debido a las altas temperaturas, pueden producirse incendios en los objetos cercanos a la unidad encendida. Nunca use el dispositivo para calentar espacios.
- El aceite y la grasa pueden provocar un riesgo de incendio si se sobrecalientan. Vigile la unidad cuando utilice aceite o grasa. Nunca apague los incendios de aceite y grasa con agua. Apague la unidad y sofoque cuidadosamente las llamas dejando la puerta cerrada.
- Nunca almacene ni use productos químicos corrosivos, vapores, sustancias inflamables o productos que no sean alimentos dentro o cerca de la unidad. Está especialmente diseñado para su uso al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará la unidad y puede provocar lesiones personales.
- Durante el uso, el dispositivo se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior de la unidad.

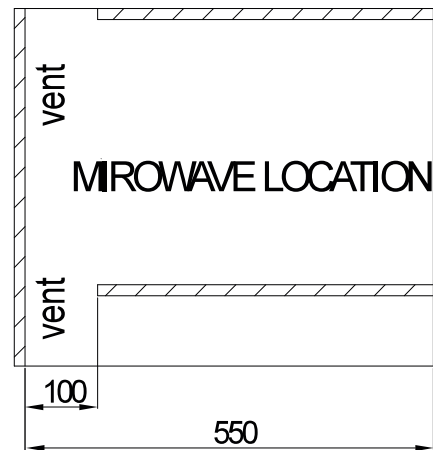
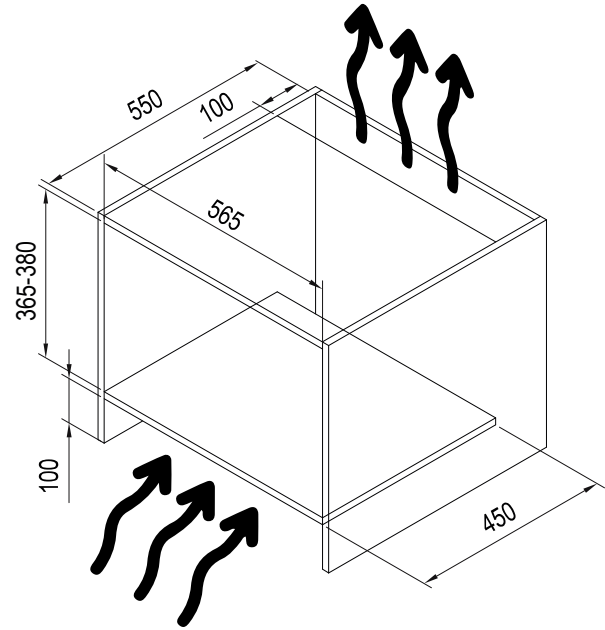
ENSAMBLAJE

Nunca uses la puerta del horno como mango para empujar el horno en su lugar durante el ensamblaje. Evita aplicar demasiada presión en la puerta del horno, especialmente cuando está abierta. Recomendamos instalar el horno con la ayuda de otra persona.

El aparato debe instalarse como un montaje empotrado en la unidad de gabinete. Debe mantenerse una distancia de seguridad con respecto a los lados circundantes, los electrodomésticos y las paredes de la cocina. Asegúrate de que el agujero donde se instala la unidad esté de acuerdo con las dimensiones especificadas en la ilustración. (en mm).

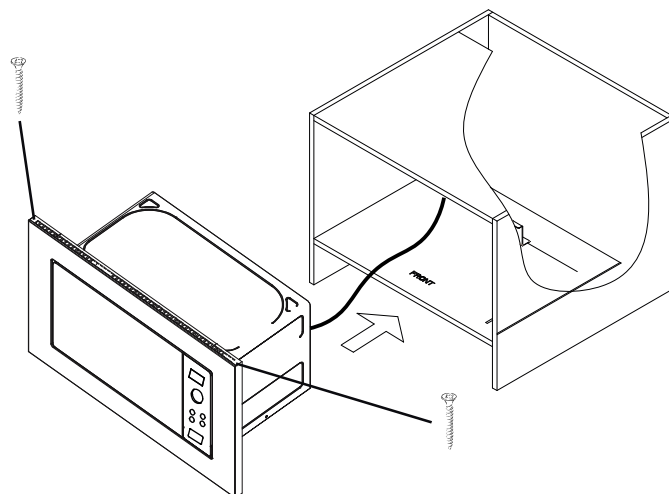
Las superficies, laminados y adhesivos que están en contacto cercano con el horno deben ser resistentes al calor, hasta un mínimo de 100°.

Los armarios de cocina deben ajustarse en vertical y de manera firme. Se requiere una distancia de 5 mm entre el aparato y los frentes de unidad circundantes.

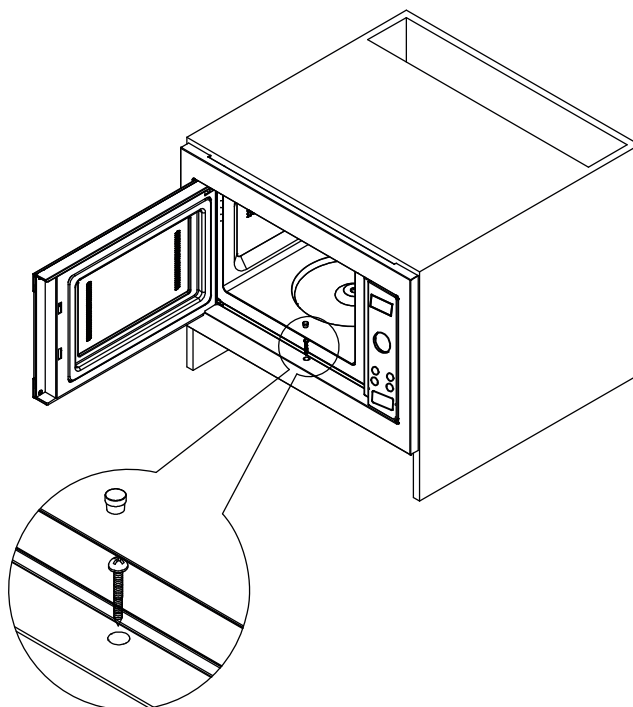


Es importante asegurar suficiente refrigeración para el aparato. Los recortes para la refrigeración y el flujo de aire deben estar presentes de acuerdo con la ilustración. IMPORTANTE: El acceso al aire libre debe estar presente tanto en la parte superior como en la parte inferior del gabinete, como se muestra en la ilustración.

Instale el horno en el gabinete. Asegúrese de que los cables, etc. estén colocados correctamente y no queden atrapados durante la instalación. Fije el horno en su lugar con tornillos, tal como se muestra en la ilustración.



Abra la puerta y fije la unidad con el tornillo, tal como se muestra en la ilustración.



Instalación eléctrica



¡Este aparato debe conectarse a tierra!

Thermex® no puede ser considerado responsable por los daños causados por el uso del aparato sin una conexión eléctrica a tierra. Asimismo, existe el riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio causados por una instalación incorrecta. El aparato solo debe ser conectado a la red eléctrica por un profesional autorizado, y la garantía del aparato solo es válida después de una instalación correcta.



¡Existe el riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio causados por daños en el cableado! El cable no debe ser aplastado, doblado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un electricista autorizado.



La red eléctrica debe cumplir con los datos indicados en la placa de identificación del aparato.



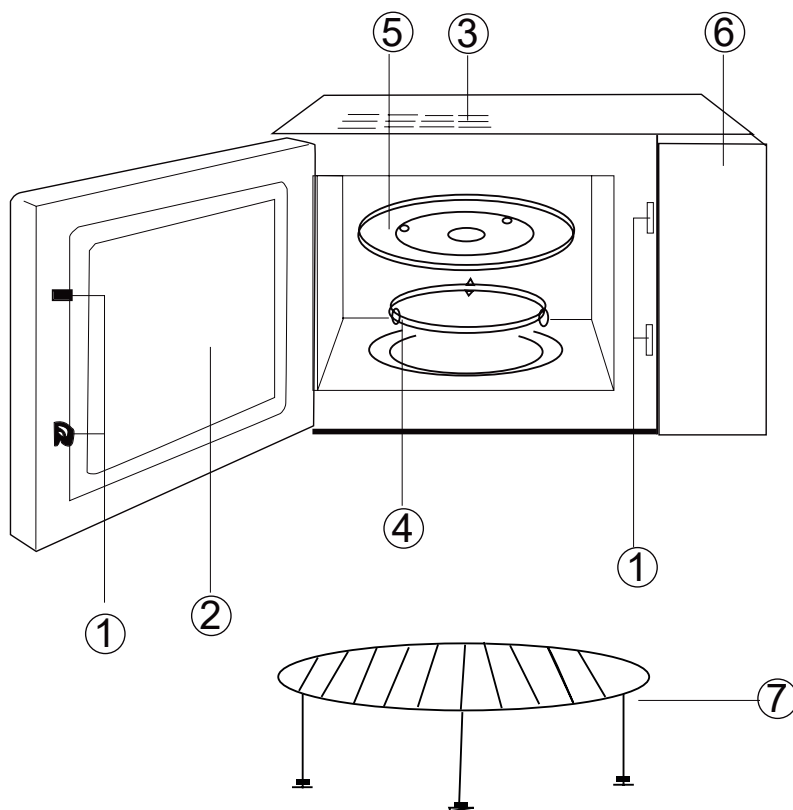
¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de comenzar la instalación eléctrica, apague el relé.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje/frecuencia:	230V ~ 50Hz, 1400W
Calentador de parrilla:	1200 W
Microondas:	900 W
Dimensiones externas (alto/ancho/profundidad):	390/595/382 mm
Dimensiones internas (alto/ancho/profundidad):	213/348/334 mm
Tipo de horno:	Combi grill/microondas

RESUMEN Y ACCESORIOS



1. Sistema de bloqueo de puerta
2. Ventana
3. Rejilla de ventilación
4. Guía de rodillos para plato de vidrio
5. Plato de vidrio
6. Panel de control/Pantalla
7. Rejilla de parrilla

OPERACIÓN

Panel de control

Lea cuidadosamente el manual del usuario para comprender todas las funciones y procedimientos de operación.

Investigue y ajuste el tiempo de cocción y la temperatura correctos para el alimento específico para garantizar una cocción adecuada.

Evite usar utensilios metálicos o envases en el horno, ya que pueden causar chispas y dañar el horno.

Para obtener resultados óptimos, limpie el horno regularmente para eliminar salpicaduras de grasa y residuos de alimentos que puedan afectar el sabor y la calidad de sus platos.

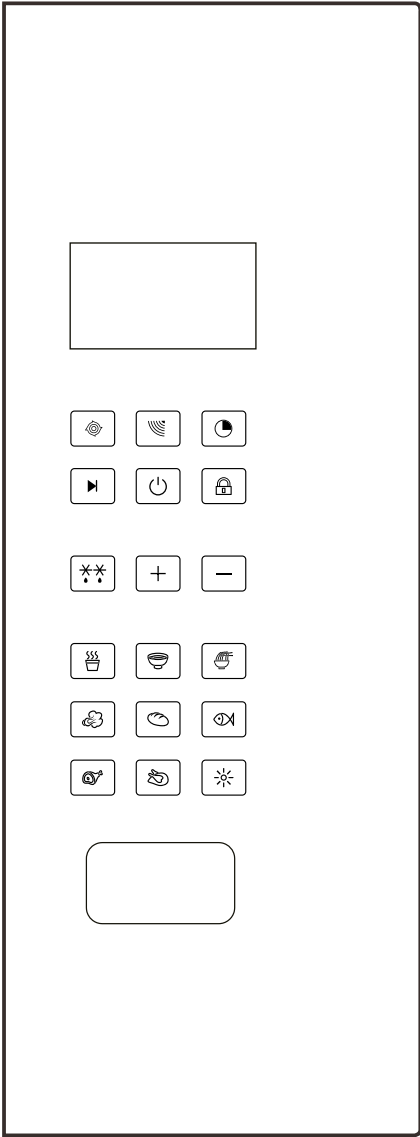
Siempre use guantes de horno al manipular platos calientes o al sacarlos del horno para evitar quemaduras.

Deje que el horno se enfríe después de usarlo antes de realizar la limpieza o el mantenimiento para evitar el riesgo de quemaduras o daños.

Siempre supervise los alimentos durante la cocción y, si es necesario, voltéelos para garantizar un calentamiento uniforme.

Cocine los alimentos en un plato o bandeja adecuada para microondas y cúbralos con una tapa o film aptos para microondas para conservar la humedad.

Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura según sea necesario según la cantidad de alimentos y sus preferencias personales de cocción.



	Activa el dispositivo y la pantalla.																																																																																																												
	Inicia la preparación después de seleccionar el programa deseado. Si se presiona sin haber seleccionado un programa, comenzará la preparación con microondas en P100 durante 30 segundos. Presiona de nuevo para aumentar el tiempo en 30 segundos.																																																																																																												
	Función de microondas. Coloca los alimentos en el centro del horno, sobre el plato giratorio de vidrio. Presiona repetidamente para seleccionar la potencia deseada (P10, P30, P70 o P100, de baja a alta potencia). Luego selecciona el tiempo de cocción deseado con los botones de "+" y "-". Presiona START para iniciar la cocción.																																																																																																												
	Función de grill. Coloca los alimentos en el centro del horno, sobre la parrilla incluida (retira el plato de vidrio, etc. del horno cuando uses la función de grill). Presiona GRILL y luego selecciona el programa G-1 (alta potencia) o G-2 (baja potencia). Luego elige el tiempo de cocción deseado con los botones de "+" y "-". Presiona START para iniciar la cocción. Cuando la cocción esté a la mitad, el programa se pausará y el dispositivo emitirá dos pitidos. Voltea los alimentos y presiona START para continuar el programa. Si no se hace esto, el dispositivo reanudará el programa automáticamente después de 1 minuto. Función de combinación. Si deseas una cocción combinada entre microondas y grill, selecciona el programa C-1 (alta potencia) o C-2 (baja potencia) presionando GRILL tres o cuatro veces, respectivamente. Luego elige el tiempo de cocción deseado con los botones de "+" y "-". Presiona START para iniciar la cocción.																																																																																																												
	La función de temporizador funciona como inicio diferido. Presiona el icono y ajusta el tiempo de reserva deseado con los botones de "+" y "-". Luego selecciona el programa de cocción deseado.																																																																																																												
	El bloqueo infantil se puede activar presionando el icono durante 1,5 segundos cuando la pantalla está activa.																																																																																																												
	Función de descongelación. Presiona el icono y luego selecciona el peso de 100 g a 2000 g con los botones de "+" y "-". Luego presiona START para iniciar la descongelación.																																																																																																												
 	Botones de función "+" y "-", para ajustar el tiempo, el tiempo de cocción o los gramos.																																																																																																												
	Función automática (A-1 a A-8) según el tipo de alimento y su peso. Primero selecciona el tipo de alimento y luego el peso con los botones de "+" y "-". Las opciones de cocción para los diferentes alimentos se muestran en el cuadro: <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><td><i>Food Setting</i></td><td>MIILK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	<i>Food Setting</i>	MIILK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
<i>Food Setting</i>	MIILK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Función de limpieza. Presiona el ícono, luego el temporizador se ajustará a 15:00 minutos. Presiona START para iniciar el programa de limpieza de 15 minutos, que limpia y desinfecta el dispositivo. Luego, limpia con un paño húmedo y posiblemente un poco de limpiador.																																																																																																												

ANTES DEL PRIMER USO

Después de desempacar el producto, debe dejarse a temperatura ambiente durante 2 horas antes de usarlo. Durante este tiempo, habrá una igualación de temperatura entre el producto y el entorno, lo cual es importante para que la electrónica del producto funcione correctamente.

Para evitar el riesgo de asfixia debido a partes del embalaje, debe mantener el embalaje fuera del alcance de los niños. Los materiales de embalaje como los films deben retirarse para evitar el envoltimiento accidental de los niños.

Al desempacar el producto, se debe quitar todo el material de embalaje, incluyendo el film protector alrededor del gabinete. Sin embargo, es importante no quitar la cubierta frente a la abertura de ventilación de microondas en el horno ni el film en el interior de la puerta.

Antes de usar, el producto debe ser inspeccionado en busca de posibles daños para evitar riesgos para la salud debido a un producto defectuoso. Las microondas pueden escapar si el horno de microondas está dañado, lo que puede representar un peligro para el usuario. No use el horno de microondas si la puerta está abollada, las bisagras están sueltas o hay agujeros o rasguños visibles en el gabinete, la puerta o las paredes del horno.

Finalmente, se recomienda limpiar el interior del horno y los accesorios con una esponja y agua caliente antes de usarlos.

USO DEL HORNO**Preparación:**

Antes de comenzar la preparación, es importante asegurarse de que el horno esté limpio y listo para usar. Limpie la superficie interna para eliminar cualquier residuo de comida o salpicaduras de grasa que puedan afectar el sabor o la calidad de sus platos. Si el horno tiene una función de precalentamiento, considere precalentarlo durante unos minutos antes de comenzar la preparación para garantizar un calentamiento uniforme y eficaz.

Elección del recipiente:

Al elegir un recipiente para cocinar en el microondas o la parrilla, es importante seleccionar materiales seguros para microondas que toleren el calor y no reaccionen con los alimentos. Use solo platos, tazones o bandejas marcados como aptos para microondas o parrilla. Elija un recipiente de tamaño y tipo adecuado según el plato que esté cocinando y ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según corresponda.

Cocción con microondas:

La cocción con microondas es ideal para calentar alimentos, descongelar o preparar platos que requieran poco tiempo de cocción. Coloque los alimentos en un recipiente seguro para microondas y cúbralos con una tapa o película apta para microondas para mantener la humedad. Ajuste la potencia y el tiempo de cocción deseados en el horno y presione el botón de inicio para comenzar la cocción. Tenga en cuenta que la potencia y el tiempo de cocción del microondas pueden variar según el tipo y la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Cocción a la parrilla:

La función de parrilla es perfecta para preparar platos con una superficie crujiente y dorada, como carnes a la parrilla, pescado o verduras. Para usar la función de parrilla, coloque los alimentos en una rejilla de parrilla o en una bandeja para parrilla y ajuste el horno a la función de parrilla. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados según las instrucciones de la receta o sus preferencias. Tenga en cuenta que la potencia de la parrilla puede variar según el tipo y el grosor de los alimentos que esté cocinando, por lo que puede ser necesario ajustar el tiempo de cocción y la temperatura según sea necesario.

Cocción combinada:

Una de las ventajas de un horno combinado es la posibilidad de combinar las funciones de microondas y parrilla para lograr una cocción más rápida y eficiente de los alimentos. Con la cocción combinada, puede aprovechar los beneficios tanto de la rápida cocción por microondas como de la capacidad de la parrilla para crear una superficie crujiente. Ajuste el horno a la combinación deseada de microondas y parrilla y luego ajuste el tiempo de cocción y la temperatura según sea necesario.

Supervisión y control:

Durante la cocción, es importante vigilar regularmente los alimentos para asegurarse de que se cocinen correctamente y evitar que se cocinen demasiado o se calienten demasiado. Voltee los alimentos si es necesario para garantizar una cocción uniforme en ambos lados. Recuerde siempre usar guantes o trapos resistentes al calor al manipular platos calientes o quitarlos del horno para evitar quemaduras.

Finalización y servicio:

Una vez que el tiempo de cocción haya terminado y los alimentos estén listos, abra la puerta del horno con cuidado y use guantes o trapos resistentes al calor para sacar los alimentos del horno. Deje reposar los alimentos durante unos minutos antes de servirlos para que los sabores se desarrollen y la temperatura baje a un nivel cómodo. Disfrute de sus deliciosos platos, preparados con facilidad y comodidad en su Thermex Combiovn con función de microondas y parrilla.

Siguiendo esta guía, podrá preparar fácilmente una amplia variedad de platos en su Thermex Combiovn y obtener resultados fantásticos cada vez. Recuerde siempre seguir las instrucciones del fabricante y las precauciones de seguridad para un uso óptimo y seguro del horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento de un horno combinado Thermex:

1. Enfriamiento:

Deje que el microondas se enfríe por completo antes de comenzar la limpieza para evitar el riesgo de quemaduras.

2. Secado de las superficies internas:

Humedezca un paño suave o esponja con agua tibia y jabón y limpie cuidadosamente las superficies internas del microondas para eliminar cualquier residuo de comida, salpicaduras de grasa o manchas. Evite usar productos de limpieza abrasivos o estropajos, ya que pueden dañar las superficies.

3. Limpieza del plato giratorio:

Retire el plato giratorio y lávelo con agua caliente y jabón o en el lavavajillas, si es posible. Séquelo completamente antes de volver a colocarlo en el microondas.

4. Limpieza de la rejilla de la parrilla:

Si su microondas tiene una función de parrilla, retire la rejilla de la parrilla y límpiela por separado. Elimine cuidadosamente cualquier residuo de comida o salpicaduras de grasa con un cepillo suave o paño y lávelo con agua caliente y jabón. Enjuague y seque completamente antes de volver a colocarlo en el horno.

5. Secado de la puerta y la junta:

Limpie suavemente las superficies internas y externas de la puerta con un paño suave o esponja y agua caliente y jabón para eliminar la suciedad o las salpicaduras de grasa. También revise la junta para detectar cualquier suciedad o residuo de comida y límpiela según sea necesario.

6. Eliminación de olores:

Si hay malos olores en el microondas, puede colocar un recipiente con agua y jugo de limón o vinagre en el horno y calentarlo durante unos minutos. El vapor ayudará a eliminar el olor y refrescar el horno.

7. Limpieza exterior:

Limpie cuidadosamente la superficie exterior del microondas con un paño suave o esponja y agua tibia y jabón para eliminar el polvo o la suciedad. Evite usar productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.

8. Mantenimiento regular:

Para mantener el microondas limpio y con un buen olor, se recomienda realizar la limpieza regularmente, por ejemplo, una vez por semana o después de cada uso, según la frecuencia de uso y el tipo de alimentos cocinados.

Siguiendo esta guía de limpieza y mantenimiento, podrá mantener su microondas con función de parrilla en óptimas condiciones y asegurarse de que funcione de manera eficiente y segura cada vez que lo use.

SERVICIO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de reportar su producto Thermex para servicio, es importante que haya leído completamente el manual de instalación y/o del usuario. Esto garantiza que Thermex pueda brindarle la mejor asistencia posible.

Se puede contactar al departamento de servicio de Thermex para:

- Soporte técnico para el montaje e instalación de su producto.
- Aclaración de funcionalidades en su producto.
- Solicitud de servicio bajo el derecho de reclamación sobre su producto.

Intente siempre desconectar la fuente de alimentación del producto durante aprox. 5 minutos. Luego vuelva a conectar la alimentación para ver si el problema se resuelve.

Si el error no se resuelve, desconecte la fuente de alimentación del producto durante una hora. Si el producto aún no funciona correctamente y se han revisado los puntos de la guía de solución de problemas, comuníquese con el departamento de servicio.

NOTA: En caso de consultas dentro del derecho de reclamación, se le solicitará la documentación de su compra en forma de ticket de compra. Por lo tanto, guarde siempre su recibo de compra.

Antes de realizar consultas sobre solicitudes de servicio dentro del derecho de reclamo, es importante tener lista toda la información necesaria:

- Información y documentación para compras - ticket de compra
- Error de descripción
- Modelo

Las solicitudes de servicio bajo el derecho de reclamación se pueden realizar rellenando el formulario de servicio en www.thermex.es/service, donde también se pueden leer las condiciones del servicio.

Las consultas relacionadas con el soporte técnico o la aclaración de funcionalidades se pueden realizar enviando una consulta a service@thermex.dk o al teléfono +34 637 30 03.

Solución de problemas

En casos raros, el horno puede tener averías anormales durante la cocción. Puede consultar la lista de errores antes de llamar al departamento de servicio, ya que el problema puede resolverse fácilmente.

Operación normal:

Cuando el horno se pone en uso por primera vez, es posible que experimente un olor y humo durante unas horas. Hasta el horno a 250 grados, y se quema por aprox. 1 hora. Luego espere un rato hasta que el horno esté frío, abra la puerta y limpie el horno.

Si la comida calentada emite mucha humedad, el orificio de descarga de calor puede expulsar vapor durante la cocción. Esto es normal y no daña ni el horno ni la comida.

El ventilador comenzará a funcionar 15 minutos después de que el horno haya comenzado a calentar. Cuando el horno está apagado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos para enfriar el horno.

CONTENT

General safety and warning	62
Installation	63
Technical Specifications	65
Overview and Accessories	65
Operation	66
Before first use	68
Using the Oven	69
Cleaning and Maintenance	70
Service and troubleshooting	71

GENERAL SAFETY AND WARNING

- This device is intended for residential use only. If it is used for other purposes, the right of complaint expires.
- All installation must be carried out by a qualified technician in accordance with the instructions from Thermex Scandinavia A/S (Thermex) and applicable legislation.
- Thermex disclaims all liability for damages resulting from incorrect installation, assembly, use or incorrect settings.
- Please keep the user and assembly instructions and pass them on to a possible subsequent owner in case of resale.

BEFORE INSTALLATION/COMMISSIONING

- Please read the user and assembly instructions carefully before putting the unit into use. It contains important instructions for installation, safety, use and maintenance.
- Check the unit for transport damage, errors and defects immediately upon receipt.
- Transport damage is reported immediately on receipt to the transport company and Thermex.
- Faults and defects must be reported to Thermex within 8 days of receipt, and at the latest before installation/commissioning.
- Children must not use the device or stay near the device unless they are under constant supervision.
- A damaged device can mean a safety hazard. Check the unit for visible damage. Never use a damaged device.
- Connection data (voltage and frequency), which appear on the device's nameplate, must absolutely be in accordance with the existing conditions at the installation site. Compare the connection data before connecting. If in doubt, ask a trained professional.
- The door and/or handle must not be used to lift or move the unit.

INSTALLATION

- Installation, maintenance or repair may only be carried out by qualified specialist personnel. Consult Thermex if you are in doubt about the necessary skills in connection with the installation of the unit.
- The unit must not be installed behind a door/gate, as this may cause overheating.
- Do not allow accessories or electrical cables to come into contact with hot parts of the unit.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service partner or similarly qualified personnel.
- The device must be placed in such a way that the power supply is available at all times.
- The installation must take place in accordance with the applicable building regulations.
- The device is intended for operation at 230 Volt $\pm 10\%$ ~ 50 HZ, according to EN 50160.
- For the unit to function properly, there must be a sufficient supply of cooling air. Make sure that the supply of cooling air is unhindered (e.g. by heat protection strips). In addition, the cooling air must not be heated too much by other heat sources.
- Connect the device according to the instructions.
- Different materials require different rawlplugs and screws. Use rawlplugs and screws that match the material in which the unit is to be mounted.
- Failure to follow the instructions for installing screws and brackets may result in electric shock

USE OF THE DEVICE

- If alcohol is used to prepare food, be aware that alcohol evaporates at high temperatures. The steam from here can be ignited on the hot heaters.
- Do not allow paper or cloth to come into contact with heating elements.
- Never place tinfoil or oven protection foil on the bottom of the unit.
- Plastic products that are not heat resistant may melt at high temperatures and may damage the device and create a fire hazard. Only use ovenproof dishes, crockery, etc. Observe the instructions from the manufacturer.
- Use only original accessories. If other parts are fitted, the right to complain, the guarantee and/or the product liability are void.
- You should choose a cooking temperature and function that suits the food you are preparing. You should also ensure that the food is placed in an appropriately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Excess and loose spills must be removed before cleaning and all accessories must be removed.
- Always keep the device and the environment around it clean. Follow the instructions for cleaning and maintaining the device.
- Steam cleaners must not be used.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the lid's glass, as this may scratch the surface, resulting in the glass shattering.
- If the food develops smoke during cooking, keep the door closed to smother any flames. Stop the process by turning off the device and unplugging it. The door must only be opened when the smoke has disappeared.
- Due to high temperatures, fire may occur in objects near the lit device. Never use the device for space heating.
- Oil and grease can cause a fire hazard if overheated. Keep an eye on the unit when oil or grease is used. Never extinguish oil and grease fires with water. Turn off the unit and carefully smother the flames by leaving the door closed.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammable substances or non-food products in or near the unit. It is specially designed for use when heating or cooking food. Using corrosive chemicals for heating or cleaning will damage the unit and may result in personal injury.
- During use, the device becomes warm. Be careful to avoid touching the heating elements inside the unit.

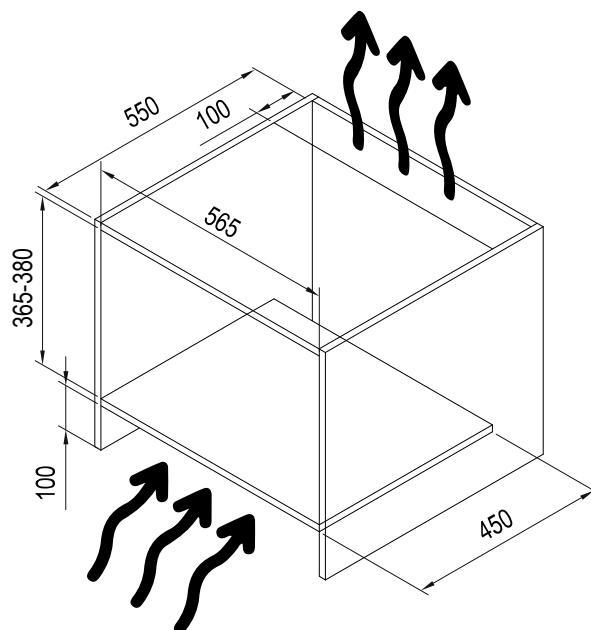
INSTALLATION

Never use the oven door as a handle to push the oven into place during assembly. Avoid applying too much pressure on the oven door, especially when it is open. We recommend installing the oven with the assistance of another person.

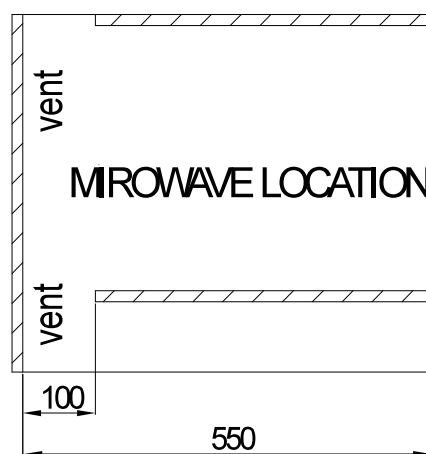
The appliance must be installed as a built-in unit in a cabinet. Adequate clearance must be maintained around adjacent sides, appliances, and kitchen walls. Ensure that the hole where the unit is installed complies with the dimensions specified in the illustration (in mm).

Surfaces, laminates, and adhesives in close contact with the oven must be heat-resistant, up to a minimum of 100°C.

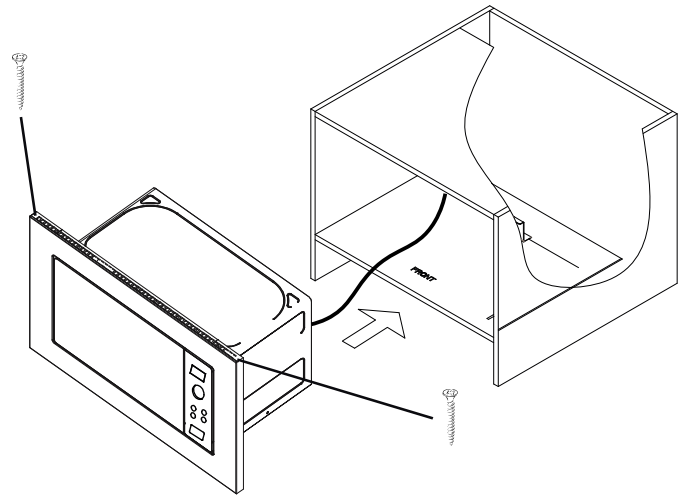
Kitchen cabinets must be leveled and secured. A distance of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.



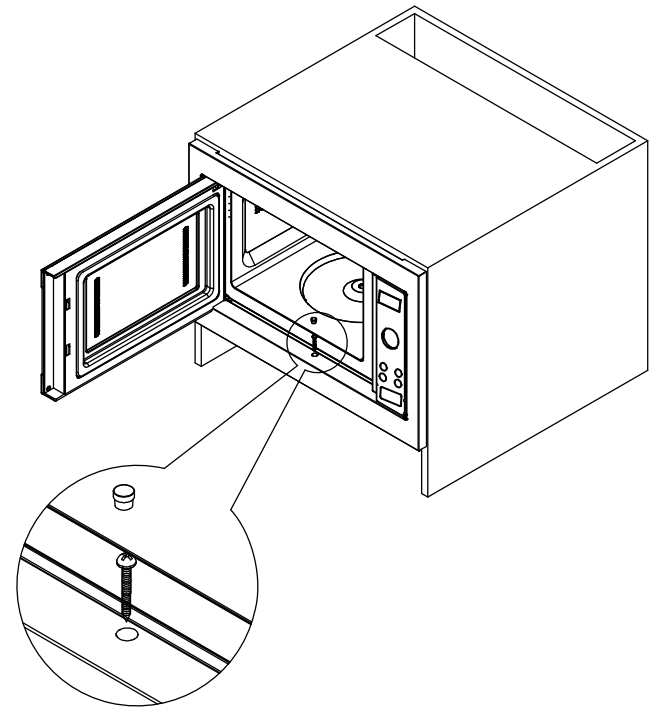
It is important to ensure sufficient cooling for the unit. Cutouts for cooling and airflow must be present as per the illustration. **IMPORTANT:** Outdoor access must be available at both the top and bottom of the cabinet, as shown in the illustration.



Install the oven in the cabinet. Ensure that wires, etc., are correctly positioned and do not get caught during installation. Secure the oven in place with screws, as shown in the illustration.



Open the door and secure the unit with the screw, as shown in the illustration.



Electrical installation:

This appliance must be connected to an earth connection!

Thermex® cannot be held responsible for damages caused by using the appliance without a grounded electrical connection. Likewise, there is a risk of electric shock, short circuit, or fire caused by incorrect installation! The appliance must only be connected to the mains by an authorized professional, and the appliance's warranty is only valid after correct installation.



There is a risk of electric shock, short circuit, or fire caused by damage to the cord! The cord must not be pinched, bent, or come into contact with hot parts of the appliance. If the cord is damaged, it must be replaced by an authorized electrician.



The mains voltage must correspond to the data indicated on the appliance's nameplate.



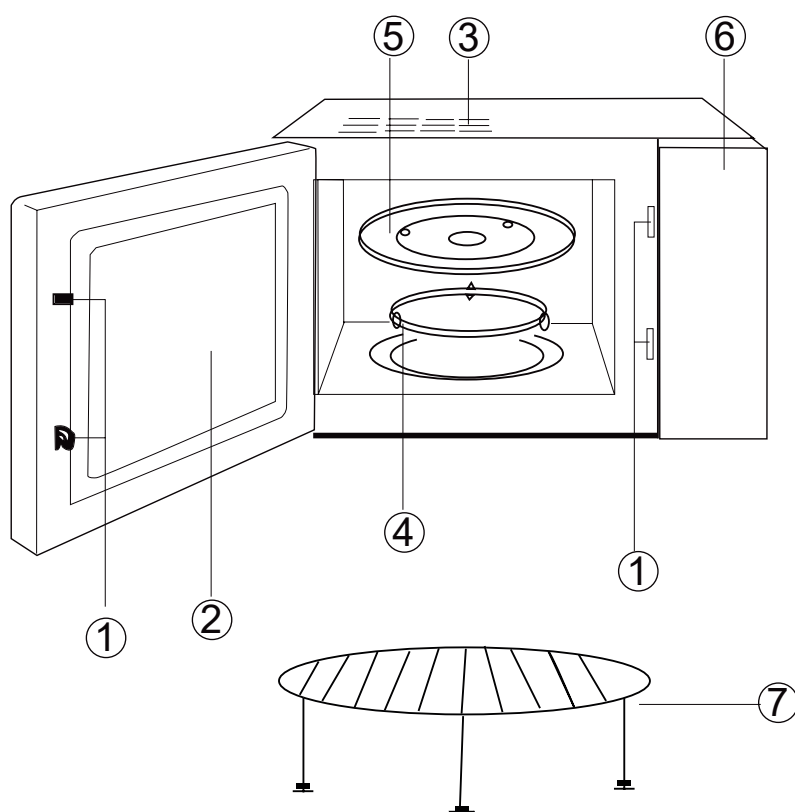
Risk of electric shock!

Before starting the electrical installation, switch off/disconnect the relay.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage/Frequency:	230V ~ 50Hz, 1400W
Grill Heater:	1200 W
Microwave:	900 W
External Dimensions (height/width/depth):	390/595/382 mm
Internal Dimensions (height/width/depth):	213/348/334 mm
Oven Type:	Combi grill/microwave

OVERVIEW AND ACCESSORIES



1. Door locking system
2. Window
3. Ventilation grille
4. Roller guide for glass plate
5. Glass plate
6. Control panel/Display
7. Grill rack

OPERATION

Control Panel

Carefully read the user manual to understand all functions and operating procedures.

Examine and set the correct cooking time and temperature for the specific food to ensure proper cooking.

Avoid using metal utensils or packaging in the oven, as they can cause sparks and damage the oven.

For optimal results, clean the oven regularly to remove grease splatters and food residues that may affect the taste and quality of your dishes.

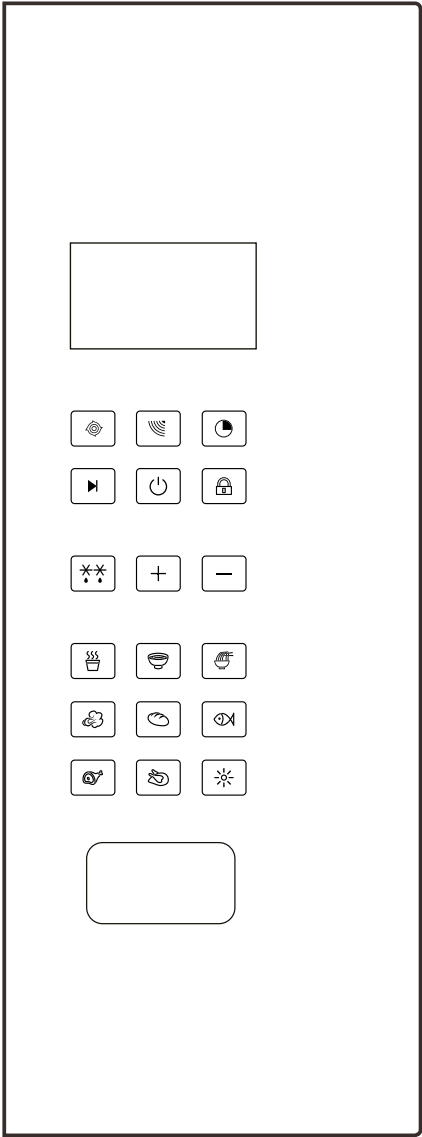
Always use oven mitts when handling hot dishes or removing them from the oven to avoid burns.

Allow the oven to cool after use before cleaning or maintenance to avoid the risk of burns or damage.

Always monitor the food during cooking and flip it if necessary to ensure even heating.

Cook the food on a suitable plate or dish suitable for microwave use, and cover it with a microwave-safe lid or film to retain moisture.

Adjust the cooking time and temperature as needed based on the amount of food and your personal preferences for degree of doneness.



	Activate the unit and the display.																																																																																																												
	Start cooking after selecting the desired program. If pressed without selecting a program, P100 microwave cooking starts for 30 seconds. Press again to increase the time by 30 seconds.																																																																																																												
	Microwave function: Place the food in the middle of the oven on the rotating glass plate. Press repeatedly to select the desired power (P10, P30, P70, or P100, from low to high power). Then select the desired cooking time using the "+" and "-" buttons. Press START to begin cooking.																																																																																																												
	Grill function: Place the food in the middle of the oven on the included grill rack (remove the glass plate, etc., from the oven when using the grill function). Press GRILL and then select program G-1 (high power) or G-2 (low power). Select the desired cooking time using the "+" and "-" buttons. Then press START to begin cooking. When the cooking is halfway done, the program pauses and the unit beeps twice. Flip the food upside down and press START to continue the program. If not done, the unit will resume the program automatically after 1 minute. Combi function: If you want a combined cooking between microwave and grill, select program C-1 (high power) or C-2 (low power) by pressing GRILL three or four times respectively. Then select the desired cooking time using the "+" and "-" buttons. Press START to begin cooking.																																																																																																												
	The timer function works as a delayed start. Press the icon and set the desired reservation time using the "+" and "-" buttons. Then set the desired cooking program.																																																																																																												
	The child lock can be activated by pressing the icon for 1.5 seconds when the display is active.																																																																																																												
	Defrost function: Press the icon, then select the weight from 100g to 2000g using the "+" and "-" buttons. Then press START to start defrosting.																																																																																																												
 	Function buttons "+" and "-", for adjusting time, cooking time, or grams.																																																																																																												
       	Auto function (A-1 to A-8) based on type of food and weight. First select the type of food, and then select the weight using the "+" and "-" buttons. The options for cooking different foods are shown in the chart. <table><tr><th>Program</th><th>A-1</th><th>A-2</th><th>A-3</th><th>A-4</th><th>A-5</th><th>A-6</th><th>A-7</th><th>A-8</th></tr><tr><th>Food Setting</th><td>MIHK</td><td>Soup</td><td>Noodles</td><td>Vegetables</td><td>Bread</td><td>Fish</td><td>Meat</td><td>Chicken</td></tr><tr><td>1</td><td>250g</td><td>500g</td><td>≈125g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>100g</td><td>200g</td><td>200g</td></tr><tr><td>2</td><td>500g</td><td>800g</td><td>≈250g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>400g</td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td>300g</td><td>300g</td><td>300g</td><td>400g</td><td>600g</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td>400g</td><td></td><td>400g</td><td>500g</td><td>800g</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td>500g</td><td></td><td>500g</td><td>600g</td><td>1000g</td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td>600g</td><td></td><td>600g</td><td>700g</td><td>1200g</td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>700g</td><td>800g</td><td>1400g</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>800g</td><td>900g</td><td>1600g</td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>900g</td><td>1000g</td><td>1800g</td></tr><tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1000g</td><td></td><td>2000g</td></tr></table>	Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8	Food Setting	MIHK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken	1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g	2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g	3				300g	300g	300g	400g	600g	4				400g		400g	500g	800g	5				500g		500g	600g	1000g	6				600g		600g	700g	1200g	7						700g	800g	1400g	8						800g	900g	1600g	9						900g	1000g	1800g	10						1000g		2000g
Program	A-1	A-2	A-3	A-4	A-5	A-6	A-7	A-8																																																																																																					
Food Setting	MIHK	Soup	Noodles	Vegetables	Bread	Fish	Meat	Chicken																																																																																																					
1	250g	500g	≈125g	100g	100g	100g	200g	200g																																																																																																					
2	500g	800g	≈250g	200g	200g	200g	300g	400g																																																																																																					
3				300g	300g	300g	400g	600g																																																																																																					
4				400g		400g	500g	800g																																																																																																					
5				500g		500g	600g	1000g																																																																																																					
6				600g		600g	700g	1200g																																																																																																					
7						700g	800g	1400g																																																																																																					
8						800g	900g	1600g																																																																																																					
9						900g	1000g	1800g																																																																																																					
10						1000g		2000g																																																																																																					
	Cleaning function: Press the icon, and the timer is set to 15:00 minutes. Press START to start the 15-minute cleaning program, which cleans and disinfects the unit. Afterwards, wipe it with a damp cloth and possibly a little detergent.																																																																																																												

BEFORE FIRST USE

After unpacking the product, it should be left at room temperature for 2 hours before use. During this time, there will be a temperature equilibrium between the product and the surroundings, which is important for the proper functioning of the product's electronics.

To avoid the risk of suffocation due to packaging materials, keep the packaging out of reach of children. Packaging materials such as foils should be removed to prevent accidental wrapping by children.

When unpacking the product, all packaging materials should be removed, including the protective film around the cabinet. However, it is important not to remove the cover in front of the microwave vent opening in the oven, as well as the foil on the inside of the door.

Before use, the product should be checked for any damage to avoid health risks due to a defective product. Microwave leakage may occur if the microwave oven is damaged, which can pose a risk to the user. Do not use the microwave oven if the door is dented, the door hinges are loose, or there are visible holes or scratches on the cabinet, door, or walls of the oven cavity.

Finally, it is recommended to clean the oven cavity and accessories with a sponge and warm water before use.

USING THE OVEN

Cooking in a Thermex Combination Oven with Microwave and Grill Function:

1. Preparation:

Before starting cooking, it is important to ensure that the oven is clean and ready for use. Clean the interior surface to remove any food residues or grease splatters that may affect the taste or quality of your dishes. If the oven has a preheating function, consider preheating it for a few minutes before starting cooking to ensure even and efficient heating.

2. Selection of Container:

When selecting a container for cooking in the microwave or grill, it is important to choose microwave-safe materials that can withstand heat and do not react with the food. Only use plates, bowls, or trays that are labeled as suitable for use in the microwave or grill. Choose an appropriate size and type of container depending on the dish you are preparing and adjust the cooking time and temperature accordingly.

3. Cooking with Microwave:

Cooking with the microwave is ideal for heating food, thawing, or cooking dishes that require a short cooking time. Place the food in a microwave-safe container and cover it with a microwave-safe lid or film to retain moisture. Set the desired power and cooking time on the oven, and press the start button to start cooking. Note that the microwave power and cooking time may vary depending on the type and quantity of food being cooked.

4. Cooking with Grill:

The grill function is perfect for cooking dishes with a crispy and golden surface, such as grilled meat, fish, or vegetables. To use the grill function, place the food on a grill rack or in a grill tray, and set the oven to the grill function. Adjust the desired temperature and cooking time according to the recipe instructions or your preferences. Note that the grill's power may vary depending on the type and thickness of the food being cooked, so it may be necessary to adjust the cooking time and temperature as needed.

5. Combined Cooking:

One of the advantages of a Combination Oven is the ability to combine the microwave and grill functions to achieve faster and more efficient cooking of food. With combined cooking, you can take advantage of both the microwave's rapid heating and the grill's ability to create a crispy surface. Set the oven to the desired combination of microwave and grill and then adjust the cooking time and temperature as needed.

6. Monitoring and Control:

During cooking, it is important to regularly monitor the food to ensure that it is cooked properly and to avoid overcooking or overheating. Flip the food if necessary to ensure even heating and cooking on both sides. Always use heat-resistant gloves or cloths when handling hot dishes or removing them from the oven to avoid burns.

7. Finishing and Serving:

When the cooking time is up and the food is ready, open the oven door carefully and use heat-resistant gloves or cloths to remove the food from the oven. Let the food rest for a few minutes before serving to allow the flavors to develop and the temperature to decrease to a comfortable level. Enjoy your delicious dishes, cooked with ease and convenience in your Thermex Combination Oven with microwave and grill function.

By following this guide, you can easily cook a wide variety of dishes in your Thermex Combination Oven and achieve fantastic results every time. Always remember to follow the manufacturer's instructions and safety precautions for optimal and safe oven use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance of a Thermex Combination Oven:

1. Cooling:

Allow the microwave oven to cool completely before starting the cleaning process to avoid the risk of burns.

2. Wiping the Interior Surfaces:

Dampen a soft cloth or sponge with warm soapy water and gently wipe the interior surfaces of the microwave oven to remove any food residues, grease splatters, or stains. Avoid using harsh cleaning agents or scouring pads as these can damage the surfaces.

3. Cleaning the Turntable:

Remove the turntable and wash it in warm soapy water or in the dishwasher if possible. Thoroughly dry it before placing it back into the microwave oven.

4. Cleaning the Grill Rack:

If your microwave oven has a grill function, remove the grill rack and clean it separately. Gently scrape off any food residues or grease splatters with a soft brush or cloth and wash it in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before placing it back in the oven.

5. Wiping the Door and Seal:

Gently wipe the interior and exterior surfaces of the door with a soft cloth or sponge and warm soapy water to remove dirt or grease splatters. Also, check the seal for any dirt or food residues and clean it as needed.

6. Odor Removal:

If there is a bad odor in the microwave oven, you can place a bowl of water and lemon juice or vinegar in the oven and heat it for a few minutes. The steam will help eliminate the odor and freshen up the oven.

7. External Cleaning:

Gently wipe the external surface of the microwave oven with a soft cloth or sponge and warm soapy water to remove dust or dirt. Avoid using harsh cleaning agents as they can damage the finish.

8. Regular Maintenance:

To maintain a clean and fresh-smelling microwave oven, it is recommended to perform cleaning regularly, such as once a week or after each use, depending on the frequency of use and type of cooking.

By following this guide to cleaning and maintenance, you can keep your microwave oven with grill function in optimal condition and ensure that it operates efficiently and safely every time you use it.

SERVICE AND TROUBLESHOOTING

Before you report your Thermex product for service, it is important that you have thoroughly read the installation and/or user manual. This ensures that Thermex can provide you with the best possible assistance.

The service department at Thermex can be contacted for:

- Technical support for assembly and installation of your product.
- Clarification of functionalities in your product.
- Service request under the right of complaint on your product

Always try to disconnect the power supply to the product for approx. 5 minutes. Then reconnect the power to see if the problem is resolved.

If the error is not resolved, disconnect the power supply to the product for one hour. If the product still does not work properly and the points in the troubleshooting guide have been reviewed, contact the service department.

NOTE: In the event of inquiries within the right of complaint, you will be asked for documentation of your purchase in the form of a purchase receipt. Therefore, always save your purchase receipt.

Before contacting us regarding service requests within the right of complaint, it is important to have all the necessary information ready:

- Information and documentation for purchases - purchase receipt
- Error description
- Model

Service requests under the right of complaint can be made by filling in the service form at www.thermex.dk/service, where the service conditions can also be read.

Inquiries regarding technical support or clarification of functionalities can be made by sending an inquiry to service@thermex.dk or on tel. +45 9892 6233.

Troubleshooting

In rare cases, the oven may have abnormal breakdowns during cooking. You can check the error list before calling the service department, as the problem may be easily fixed.

Normal operation:

When the oven is put into use for the first time, you may experience a smell and smoke for a few hours. Until the oven at 250 degrees, and it burns through for approx. 1 hour. Then wait a while until the oven is cold, open the door and clean the oven.

If the heated food emits a lot of moisture, the heat discharge hole may blow out steam during cooking. This is normal and does not damage either the oven or the food.

The fan will start running 15 minutes after the oven has started heating. When the oven is switched off, the fan will continue to run for 35 minutes to cool down the oven.

MILJØHENSYN

EMBALLAGE

Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for affaldshåndtering.

SKROTNING AF PRODUKTET

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektronisk udstyr.

MILJØHENSYN

EMBALLASJE

Emballasje skal håndteres i overensstemmelse med gjeldene regler for avfallshåndtering

AVFALLSHÅNTERING

Symbolet  produktet eller den medfølgende dokumentasjon angir, at dette produktet ikke må innleveres som husholdningsavfall, Men skal avleveres til nærmeste oppsamlingssted for gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr.

MILJÖHÄNSYN

EMBALLAGE

Emballaget skall slängas enligt gällande regler för avfallshantering.

SKROTNING AV PRODUKTEN

Symbolen  på produktens typskylt eller medföljande dokumentation anger att denna produkt inte får slängas som hushållsavfall, utan skall lämnas på närmaste återvinningscentral som tar emot uttjänade hushållsmaskiner.

YMPÄRISTÖNÄKÖKOHDAT

PAKKAUS

Pakkaus pitää hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

KUVUN HÄVITTÄMINEN

Tuotteessa  ja siihen liittyvissä ohjeissa ilmoitettu merkintä tarkoittaa, ettei tätä tuotetta voida hävittää kotitalousjätteenä, vaan se pitää toimittaa lähimpään keräyspisteeseen kierrätettäväksi sähkö- ja elektroniikkajätteenä.

MEDIO AMBIENTE

EMBALAJE

Deshacerse del embalaje según la normativa.

ELIMINACION DEL PRODUCTO

El símbolo  del producto o la documentación adjunta indican que este producto no puede ser dejado como chatarra doméstica pero tiene que ser entregado en un centro de recogida de equipos eléctricos

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

PACKAGING

The packaging must be disposed of in accordance with local regulations on waste management.

SCRAPPING OF THE PRODUCT

The symbol  on the product or accompanying documentation indicates that this product may not be disposed of as household waste but must be delivered to the nearest collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

MILIEUOVERWEGINGEN

VERPAKKING

De verpakking moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalbeheer.

AFDANKEN VAN HET PRODUCT

Het symbool  op het product of de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar moet worden ingeleverd bij het dichtstbijzijnde inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

**THERMEX SCANDINAVIA A/S**

Farøvej 30 ■ 9800 Hjørring ■ Danmark
Tlf. +45 98 92 62 33
www.thermex.dk
service@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel. +47 22 21 90 20
www.thermex.no
service@thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA AB

Tel. 031 340 82 00
www.thermex.se
info@thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

Noi del Sucre 42 ■ 08840 Viladecans ■ España
Tel. +34 936 373 003
www.thermex.es
info@thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA A/S

Puhelin +358 942 454 000
www.thermex.fi
info@thermex.fi

