

BBB8000QB1

BFB8000QM1

BHB8000QM1

| | | |
|-----------|--|------------|
| DA | Brugsanvisning Mikro-kombiovn | 2 |
| EN | User Manual Microwave combi-oven | 28 |
| FI | Käyttöohje Mikroaaltoyhdistelmäuuni | 54 |
| FR | Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné | 80 |
| NO | Bruksanvisning Kombimikro-ovn | 108 |
| SV | Bruksanvisning Mikrovågskombiugn | 134 |



Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores apparat.



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED..... | 2 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER..... | 5 |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE..... | 8 |
| 4. BETJENINGSPANEL..... | 9 |
| 5. FØR BRUG FØRSTE GANG..... | 10 |
| 6. DAGLIG BRUG..... | 11 |
| 7. URFUNKTIONER..... | 15 |
| 8. BRUG AF TILBEHØRET..... | 16 |
| 9. EKSTRAFUNKTIONER..... | 17 |
| 10. RÅD OG TIPS..... | 18 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 21 |
| 12. FEJLFINDING..... | 23 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV..... | 24 |
| 14. MENUSTRUKTUR..... | 25 |
| 15. DET ER NEMT!..... | 26 |
| 16. MILJØHENSYN..... | 27 |

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.
- Træk først ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Montér ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen) | 444 (460) mm |
| Kabinet, bredde | 560 mm |
| Kabinet, dybde | 550 (550) mm |
| Højde foran på apparatet | 455 mm |
| Højde bagest på apparatet | 440 mm |
| Bredde foran på apparatet | 595 mm |
| Bredde bagest på apparatet | 559 mm |
| Apparatets dybde | 567 mm |
| Apparatets indbygningsdybde | 546 mm |
| Dybde med åben dør | 882 mm |
| Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side | 560x20 mm |

| | |
|--|---------|
| Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden | 1500 mm |
|--|---------|

| | |
|------------------|-----------|
| Monteringsskruer | 3.5x25 mm |
|------------------|-----------|

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.

- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.

- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskab eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

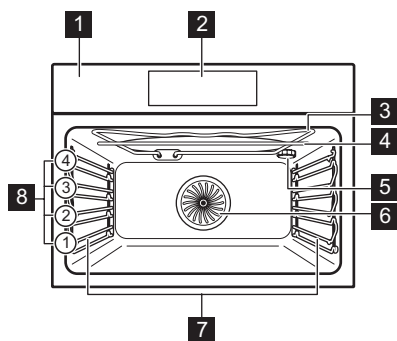
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

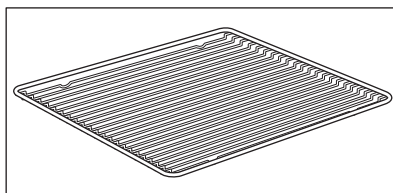


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovnprære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnriller

3.2 Tilbehør

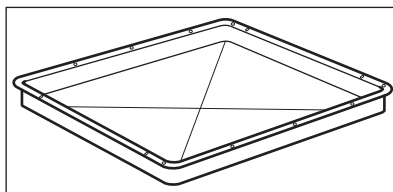
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



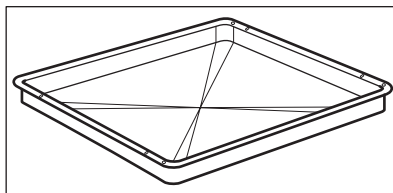
Bageplade

Til kager og småkager.



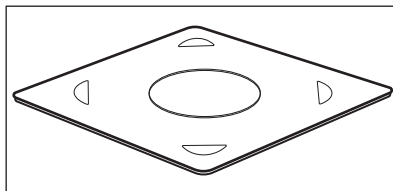
Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



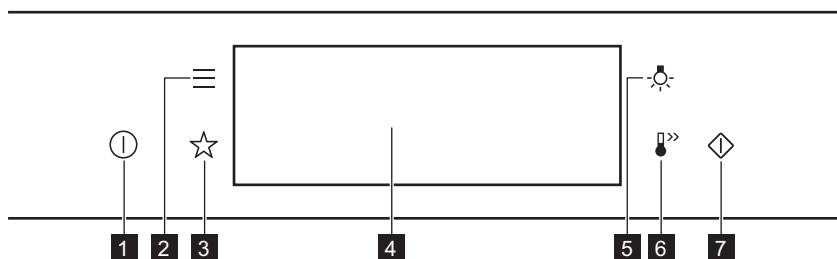
Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



| | | |
|----------|--------------------------|---|
| 1 | Til / Fra | Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet. |
| 2 | Menu | Angiver apparatets funktioner. |
| 3 | Favoritter | Angiver favoritindstillingerne. |
| 4 | Display | Viser apparatets aktuelle indstillinger. |
| 5 | Lampeafbryder | Til at tænde og slukke lampen. |
| 6 | Hurtig opvarmning | Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning. |
| 7 | Mikrobølge, hurtig start | Til at slå mikrofunktionen til (1000 W og 30 sekunder). |



Tryk på



Flyt



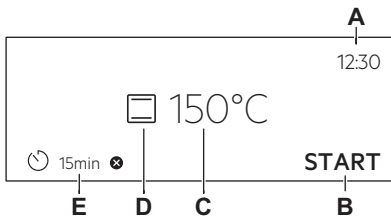
Tryk og hold inde

Rør overfladen med en fingerspids.

Lad fingerspids glide over overfladen.

Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med vigtige funktioner indstillet.

- A. Aktuel tid
- B. START/STOP
- C. Temperatur / Mikrobølge timer
- D. Ovnfunktioner
- E. Timer

Display kontrollamper

Basis kontrollamper - til at navigere på displayet.



Bekræft valg/indstilling.



Gå ét niveau tilbage i menuen.



Fortryd den sidste handling.



Slå tilvalg til og fra.

Akustisk alarm funktions kontrollamper — når den indstillede tilberedningstid er slut, udsendes signalet.



Funktionen er tændt.



Funktionen er tændt.
Tilberedningen stopper automatisk.



Den akustiske alarm slukkes.

Timer kontrollamper



Sådan indstilles funktionen: Udskudt start.



Annullér indstilling.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring



Trin 1

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.



Trin 2

Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .



Trin 3

Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

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


6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1 Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.

Trin 2 Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.

Trin 3 Vælg varmfunktionen og tryk på: **OK**. Displayet viser: temperatur.

Trin 4 Indstil: temperatur. Tryk: **OK**.

Trin 5 Tryk på: **START** .

STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.

Trin 6 Sluk for ovnen.

6.2 Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

Trin 1 Fjern al tilbehøret fra ovnen og tænd for apparatet. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.

Trin 2 Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.

Trin 3 Vælg mikrobølgeeffekt, og tryk på knappen. **OK**. Displayet viser: mikrobølgeeffekt.

Trin 4 Indstil: Mikrobølgeeffekt. Tryk: **OK**.

Trin 5 Tryk på: **START** .

STOP - tryk for at slukke funktionen.

Trin 6 Sluk ovnen.

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

| MIKROBØLGEEFFEKT W | MAKSIMUM TID min |
|-----------------------|---------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |
| > 600 | 7 |



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

6.3 Anvendelse: Mikrobølge, hurtig start

Trin 1 Tryk på og hold: . Mikrobølgeovnen er tændt i 30 sekunder.

Trin 2 Forlængelse af tilberedningstid:

Tryk på driftstidværdien for at gå til tidsindstillingerne. Indstil tilberedningstiden. Tryk på **+30 s.**

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

6.4 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik

Trin 1 Tænd for ovnen.

Trin 2 Tryk på:








Trin 3 Tryk på: . Angiv: Hjælp Til Tilberedning.

Trin 4 Vælg en ret eller en type af madvare.




Trin 5 Tryk på: **START** .






6.5 Ovnfunktioner

STANDARD





| Ovnfunktion | Applikation |
|---|--|
|  Grillstegning | Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød. |
|  Turbogrill | Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning. |
|  Varmluft | Bagning på op til to ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme. |
|  Frosne madvarer | Til at gøre færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller sprøde. |
|  Over-/undervarme | Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe. |
|  Pizza | Til at bage pizza. Til en kraftig bruning og en sprød bund. |
|  Undervarme | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning. |

SPECIALPROGRAMMER

| Ovnfunktion | Applikation |
|--|---|
|  Henkogning | Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles). |
|  Tørring | Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. |
|  Tallerkenvarmer | Til at forvarme tallerkener til servering. |

| Ovnfunktion | Applikation |
|---|--|
|  Hævning af dej | For at mindske tiden for hævnning af gærdej. Det holder dejen elastisk og forhindrer, at dens overflade bliver tør. |
|  Gratiner | Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til gratin og bruning. |
|  Lavtemperaturstegning | Til tilberedning af møre, saftige stege. |
|  Holde varm | Til at holde maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt |
|  Brød | Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager. |

MIKROBØLGER

| Ovnfunktion | Applikation |
|--|--|
|  Mikrobølger | Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100-1000 W |
|  Optøning | Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100-200 W |
|  Genopvarmning | Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300-700 W |
|  Væske | Opvarmning af drikkevarer og supper, effektområde: 800-1000 W |

MIKROBØLGER KOMBINATION

| Ovnfunktion | Applikation |
|--|--|
|  Varmluft + Mikrobølger | Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W. |
|  Over-/undervarme + Mikrobølger | Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W. |
|  Grill + Mikrobølger | For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W. |
|  Turbogrill + Mikrobølger | Til at stege store stykker kød på ét niveau. Til at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W. |


7. URFUNKTIONER



7.1 Beskrivelse af urfunktioner


| Urfunktioner | Applikation |
|--------------------|--|
| Tilberedningstid | Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min. Maksimum for kombinerede funktioner (mikrobølge + standard) er: 23 t 59 min. |
| Afslut handling | For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle. |
| Udskudt start | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning. |
| Forlængelse af tid | For at forlænge tilberedningstiden. |
| Påmindelse | Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. |
| Optimer | Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den. |

Afslut handling og Udskudt start er ikke tilgængelige for mikrobølgefunktioner.

7.2 Indstilling: Urfunktioner

| Indstilling af uret | |
|---------------------|---|
| Trin 1 | Tænd for ovnen. |
| Trin 2 | Tryk: Aktuel tid. |
| Trin 3 | Indstil tid. Tryk på:  . |

| Indstilling af tilberedningstid | |
|---------------------------------|---|
| Trin 1 | Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen. |
| Trin 2 | Tryk på:  . |
| Trin 3 | Indstil tid. Tryk på:  . |

| Sådan vælges tilvalg for sluttid | |
|----------------------------------|--|
| Trin 1 | Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen. |
| Trin 2 | Tryk på:  . |
| Trin 3 | Indstil tilberedningstiden. |
| Trin 4 | Tryk: ● ● ● . |
| Trin 5 | Tryk: Afslut handling. |

Sådan vælges tilvalg for sluttid

Trin 6 Vælg den foretrukne: Afslut handling.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten

Trin 1 Indstil en ovnfunktion og temperaturen.

Trin 2 Tryk på: .

Trin 3 Indstil tilberedningstiden.

Trin 4 Tryk: ● ● ● .

Trin 5 Tryk: Udskudt start.

Trin 6 Vælg værdien.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1 Tryk på: .

Trin 2 Indstil timerværdien.

Trin 3 Tryk på: **OK**.

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

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

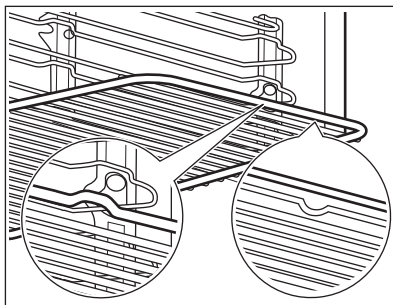
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

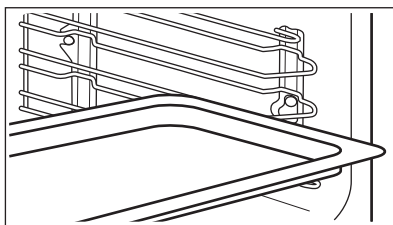
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



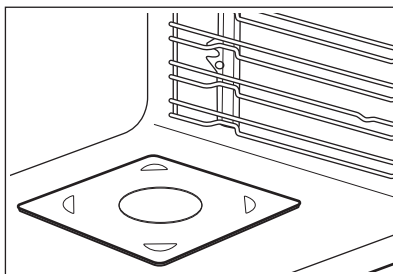
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Bundplade af glas i mikroovn:

Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill). Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1 Tænd for apparatet.

Trin 2 Vælg den foretrukne indstilling.

Trin 3 Tryk på: . Vælg: Favoritter.

Trin 4 Vælg: Gem aktuelle indstillinger.

Trin 5 Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på **OK**.

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1 Tænd for apparatet.



Trin 2 Indstil en ovnfunktion.

Trin 3   - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.

9.3 Automatisk slukning

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

|  (°C) |  (t) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

 (°C)

 (t)

200 - 230

5.5

Den automatiske slukning fungerer ikke med funktionerne: Lys, Sluttid, Lavtemperaturstegning .

9.4 Køleblæser

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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Anbefalinger til mikrobølge

 **Lad os lave mad!**

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af optønings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

Sæt skeen til flasken eller glasset ved opvarmning af drikkevarer for at sikre bedre varmefordeling.

Sæt maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun sættes i ovnen, når emballagen er mikrobølgesikker (kontrollér information på emballagen).

Tilberedning med mikrobølger

Tilbered mad tildækket. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

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

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge.

Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.




Fjern dernæst optøede stykker.









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

10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.

| Kogegrej/materiale |  |  |  |
|---|---|---|--|
| Ovnfast glas og porcelæn uden metal-komponenter, f.eks. ildfast glas | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer | ✓ | x | x |
| Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag | x | x | x |
| Varmebestandig plast op til 200°C | ✓ | ✓ | x |
| Karton, papir | ✓ | x | x |

| Kogegrej/materiale |  |    |     |
|---|---|---|--|
| Film | ✓ | X | X |
| Mikrobølge-klap | ✓ | ✓ | X |
| Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern | X | X | X |
| Bageforme, sort lak eller silikonebelagt | X | X | X |
| Bageplade | X | X | X |
| Grillrist | X | X | ✓ |
| Bundplade af glas i mikroovn | ✓ | ✓ | X |
| Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad | X | ✓ | X |

10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W



Bruning i starten af tilberedningen



Opvarmning af væsker

500-600 W



Tilberedning af grøntsager



Tilberedning af æggeretter



Småkogning



Opvarmning af retter med én tallerken



Optøning og opvarmning af frosne måltider

300-400 W



Smeltning af ost, chokolade, smør



Småkogning af ris



Opvarmning af baby-mad



Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer



Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W



Optøning af brød



Optøning af frugt og kager



Optøning af ost, fløde, smør



Optøning af kød, fisk







10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter

Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.








Information til testinstitutter

Tests i henhold til IEC 60705.

|  |  W |  kg |  |  min |  |
|--|--|---|---|--|---|
| Formkage | 600 | 0.475 | Bund | 8 - 9 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Farsbrød | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Æg Royale | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |
| Optøning af kød | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. |

Mikrobølge-kombifunktion

Brug grillristen.

|  |  |  W |  °C |  |  min |  |
|--|---|--|---|---|--|---|
| Kage, 0.7 kg | Over-/under-varme + Mikrobølger | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Kartoffelgratin, 1.1 kg | Varmluft + Mikrobølger | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Kylling, 1.1 kg | Turbogrill + Mikrobølger | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden. |

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

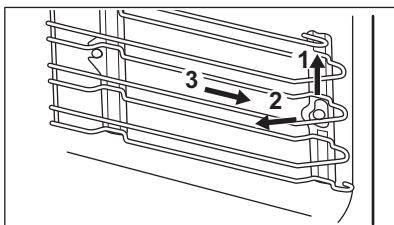
Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.

Trin 3 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.

Trin 4 Træk holderne ud af baglåsen.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning: Lampe

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:

| Trin 1 | Trin 2 | Trin 3 |
|--|------------------------------|------------------------------------|
| Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold. | Tag stikket ud af kontakten. | Læg en klud i bunden af ovnrundet. |

Toplampe

| | |
|--------|--|
| Trin 1 | Drej glasset, og tag det af. |
| Trin 2 | Rengør glassdækslet. |
| Trin 3 | Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære. |
| Trin 4 | Monter glassdækslet. |

12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt



Mulig årsag

Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.

Uret er ikke indstillet.

Lågen er ikke lukket korrekt.

Sikringen er sprunget.

Apparatet Børnesikring er tændt.



Afhjælpning

Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.

Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Ur-funktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.

Luk lågen helt.

Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.

Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



Komponenter



Beskrivelse

Pæren er sprunget.





Afhjælpning

Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovn-pære.



12.2 Sådan administrerer du: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

|  Kode og beskrivelse |  Afhjælpning |
|---|--|
| F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt. | Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne. |
| F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet. | Sluk og tænd for ovnen. |

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

|  Kode og beskrivelse |  Afhjælpning |
|---|--|
| F131 - magnetronsensorens temperatur er for høj. | Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen. |

12.3 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

| | |
|---------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid

varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

| Menupunkt | Applikation | |
|------------------------|--------------------------------------|--|
| Hjælp Til Tilberedning | Angiver automatiske programmer. | |
| Favoritter | Angiver favoritindstillingerne. | |
| Tilvalg | For at indstille ovnkonfigurationen. | |
| Indstillinger | Opsætning | For at indstille ovnkonfigurationen. |
| | Service | Viser softwarens version og konfiguration. |

14.2 Undermenu for: Tilvalg

| Undermenu | Applikation |
|-------------------|---|
| Lys | Slår lampen til og fra. |
| Børnesikring | Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til. |
| Hurtig opvarmning | Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner. |
| Tidsangivelse | Slår uret til og fra. |
| Digitalt ur | Ændrer formatet på den viste tid. |

14.3 Undermenu for: Opsætning

| Undermenu | Beskrivelse |
|-------------------|---|
| Sprog | Indstiller ovnens sprog. |
| Lysstyrke display | Indstiller displayets lysstyrke |
| Panelsignal | Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①. |
| Signal volume | Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler. |
| Aktuel tid | Indstiller den aktuelle tid og dato. |

14.4 Undermenu for: Service

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

15. DET ER NEMT!





Inden første anvendelse skal du indstille:

| | | | | |
|-------|-------------------|-------------|---------------|------------|
| Sprog | Lysstyrke display | Panelsignal | Signal volume | Aktuel tid |
|-------|-------------------|-------------|---------------|------------|




Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på betjeningspanelet og displayet:

| | | | | |
|---|--|--|---|--------------|
|  Til / Fra |  Menu |  Favoritter |  Timer | START / STOP |
|---|--|--|---|--------------|

Start med at bruge ovnen




| | | | | |
|---|---|--|--|-----------------------------------|
| Hurtig start | Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid. | Trin 1 Tryk på og hold:  | Trin 2  ... - vælg den foretrukne funktion. | Trin 3 Tryk på: START . |
| Hurtigt sluk | Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid. |  - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker. | | |
| Hurtigt i gang med mikrobølgeovn | Start mikrobølge når som helst med standardindstillinger: 30 sek / 1000 W. | Tryk:  . | | |

Start tilberedning

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Trin 1  - tryk for at tænde ovnen. | Trin 2  ... - vælg ovnfunktion. | Trin 3  - indstil temperaturen. | Trin 4 OK - tryk for at bekræfte. | Trin 5 START - tryk for at starte tilberedning. |
|---|--|--|---|---|

Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|-------------------------------|
| Hjælp Til Tilberedning | Trin 1 Tryk:  . | Trin 2 Tryk på:  . | Trin 3 Tryk på:  Hjælp Til Tilberedning. | Trin 4 Vælg retten. |
|-------------------------------|--|---|---|-------------------------------|


Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden


10% Finish assist

Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.

Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

16. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 28 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 31 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 34 |
| 4. CONTROL PANEL..... | 35 |
| 5. BEFORE FIRST USE..... | 36 |
| 6. DAILY USE..... | 37 |
| 7. CLOCK FUNCTIONS..... | 41 |
| 8. USING THE ACCESSORIES..... | 42 |
| 9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 43 |
| 10. HINTS AND TIPS..... | 44 |
| 11. CARE AND CLEANING..... | 47 |
| 12. TROUBLESHOOTING..... | 49 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY..... | 50 |
| 14. MENU STRUCTURE..... | 51 |
| 15. IT'S EASY!..... | 52 |
| 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 53 |

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 444 (460) mm |
| Cabinet width | 560 mm |
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 455 mm |
| Height of the back of the appliance | 440 mm |
| Width of the front of the appliance | 595 mm |
| Width of the back of the appliance | 559 mm |
| Depth of the appliance | 567 mm |
| Built in depth of the appliance | 546 mm |
| Depth with open door | 882 mm |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |

| | |
|---|---------|
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm |
|---|---------|

| | |
|-----------------|-----------|
| Mounting screws | 3.5x25 mm |
|-----------------|-----------|

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden

temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.

- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

WARNING!

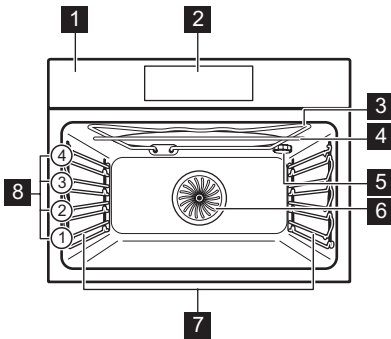
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

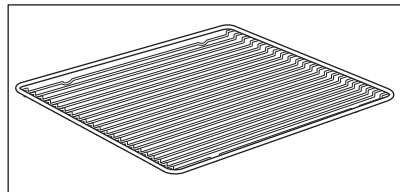


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

3.2 Accessories

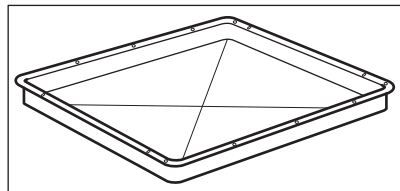
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



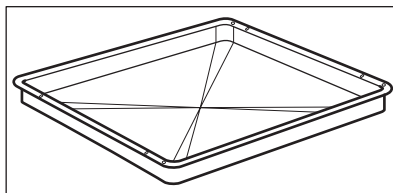
Baking tray

For cakes and biscuits.



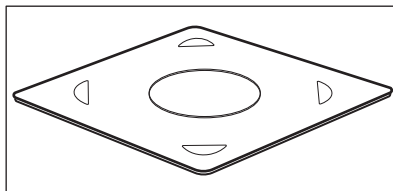
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



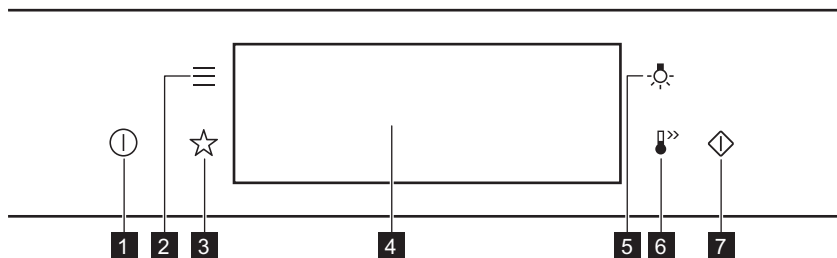
Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



| | | |
|----------|-----------------------|--|
| 1 | ON / OFF | Press and hold to turn the appliance on and off. |
| 2 | Menu | Lists the appliance functions. |
| 3 | Favourites | Lists the favourite settings. |
| 4 | Display | Shows the current settings of the appliance. |
| 5 | Lamp switch | To turn the lamp on and off. |
| 6 | Fast Heat Up | To turn on and off the function: Fast Heat Up. |
| 7 | Microwave quick start | To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds). |



Press

Touch the surface with fingertip.



Move

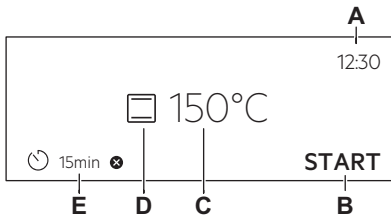
Slide fingertip over the surface.



Press and hold

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Time of Day
- B. START/STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.



To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

Sound Alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning



Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Step 2

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.


6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

| | |
|--|--|
| Step 1 | Turn on the oven. The display shows the default heating function. |
| Step 2 | Press the symbol of the heating function  to enter the submenu. |
| Step 3 | Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature. |
| Step 4 | Set: temperature. Press: OK . |
| Step 5 | Press: START . |
| STOP - press to turn off the heating function. | |
| Step 6 | Turn off the oven. |

6.2 How to set: Microwave functions

| | |
|---------------|--|
| Step 1 | Remove all accessories and turn on the appliance. Insert microwave bottom glass plate. |
| Step 2 | Press the symbol of the heating function to enter the submenu. |
| Step 3 | Select the microwave heating function and press: OK . The display shows: microwave power. |
| Step 4 | Set: microwave power. Press: OK . |

Step 5 Press: **START** .

STOP - press to turn off the function.

Step 6 Turn off the appliance.


The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:

| MICROWAVE POWER W | MAXIMUM TIME min |
|----------------------|---------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |
| > 600 | 7 |



If you open the door, the function stops.
To start it again, press **START** .

6.3 How to use: Microwave quick start

Step 1 Press and hold: .
The microwave runs for 30 s.

Step 2 To extend the cooking time:
Press on the run- Press **+30 s**.
ning time value to
go to the time
settings. Set the
cooking time.

The microwave can be switched on at any time with:
Microwave quick start.

6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Press: .








Step 3 Press: . Enter: Assisted Cooking.

Step 4 Choose a dish or a food type.




Step 5 Press: **START** .






6.5 Heating functions

STANDARD





| Heating function | Application |
|---|--|
|  Grill | To grill thin pieces of food and to toast bread. |
|  Turbo Grilling | To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown. |
|  True Fan Cooking | To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. |
|  Frozen Foods | To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls. |
|  Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position. |
|  Pizza Function | To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. |
|  Bottom Heat | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. |

SPECIALS





| Heating function | Application |
|--|--|
|  Preserving | To preserve vegetables (e.g., pickles). |
|  Dehydrating | To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. |
|  Plate Warming | To preheat plates for serving. |

| Heating function | Application |
|---|--|
|  Dough Proving | To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic. |
|  Au Gratin | For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown. |
|  Slow Cooking | To prepare tender, succulent roasts. |
|  Keep Warm | To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary |
|  Bread Baking | Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss. |

MICROWAVE

| Heating function | Application |
|---|---|
|  Microwave | Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W |
|  Defrost | Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W |
|  Reheat | Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W |
|  Liquid | Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W |

MICROWAVE COMBINATION

| Heating function | Application |
|---|---|
|  True Fan Cooking + MW | Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W. |
|  Conventional Cooking + MW | Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W. |
|  Grill + MW | To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W. |
|  Turbo Grilling + MW | To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W. |

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

| Clock function | Application |
|----------------|---|
| Cooking time | To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. Maximum for combined functions (microwave + standard) is: 23 h 59 min. |
| End Action | To set what happens when the timer ends counting. |
| Delayed start | To postpone the start and / or end of cooking. |
| Time Extension | To extend cooking time. |
| Reminder | To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance. |
| Uptimer | Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off. |

End Action and Delayed start are not available for microwave functions.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Press: Time of Day.

Step 3 Set the time. Press: **OK**.

How to set cooking time

Step 1 Choose the heating function and set the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the time. Press: **OK**.

How to choose end option

Step 1 Choose the heating function and set the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ● .

Step 5 Press: End Action.

Step 6 Choose the preferred: End Action.

How to choose end option


Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking

Step 1 Set the heating function and the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: .

Step 5 Press: Delayed start.

Step 6 Choose the value.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: .

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

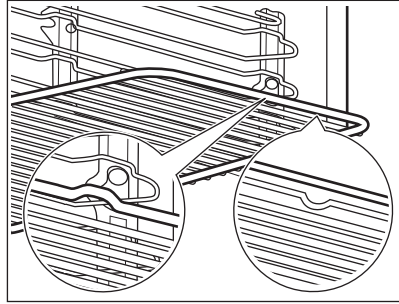
8.1 Inserting accessories

Use only suitable cookware and material.
Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

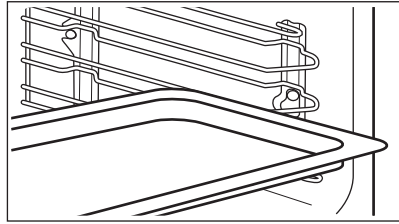
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:

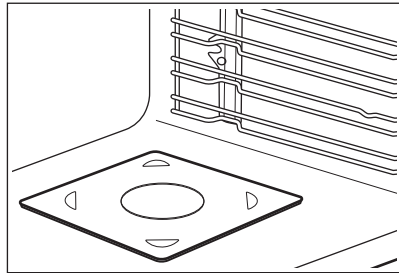
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Microwave bottom glass plate:**


Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.




9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Turn on the appliance. |
| Step 2 | Select the preferred setting. |
| Step 3 | Press:  . Select: Favourites. |
| Step 4 | Select: Save current settings. |
| Step 5 | Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK . |

 - press to reset the setting.


 - press to cancel the setting.

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1 Turn on the appliance.



Step 2 Set a heating function.

Step 3   - press at the same time to turn on the function.

To turn off the function repeat step 3.

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 200 - 230 | 5.5 |

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst.

Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.




Remove defrosted pieces subsequently.




To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

10.3 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material specification before use.

| Cookware / Material |  |  |  |
|---|---|---|--|
| Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass | ✓ | ✓ | ✓ |
| Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations | ✓ | X | X |
| Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles | X | X | X |
| Heat-resistant plastic up to 200 °C | ✓ | ✓ | X |
| Cardboard, paper | ✓ | X | X |
| Clingfilm | ✓ | X | X |

| Cookware / Material |  |  |  |
|---|---|---|--|
| Microwave clingfilm | ✓ | ✓ | X |
| Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron | X | X | X |
| Baking tins, black lacquer or silicon-coated | X | X | X |
| Baking tray | X | X | X |
| Wire shelf | X | X | ✓ |
| Microwave glass bottom plate | ✓ | ✓ | X |
| Cookware for microwave use, e.g. crisp pan | X | ✓ | X |

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 600 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.








Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

|  |  W |  kg |  |  min |  |
|--|--|---|---|--|---|
| Sponge cake | 600 | 0.475 | Bottom | 8 - 9 | Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time. |
| Meatloaf | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time. |
| Egg custard | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |
| Meat defrosting | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Turn the meat upside down halfway through the cooking time. |

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

|  |  |  W |  °C |  |  min |  |
|--|---|--|---|---|--|---|
| Cake, 0.7 kg | Conventional Cooking + MW | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time. |
| Potato gratin, 1.1 kg | True Fan Cooking + MW | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time. |
| Chicken, 1.1 kg | Turbo Grilling + MW | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time. |

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

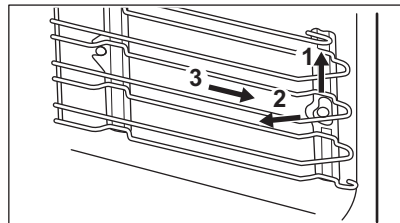
Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.

Step 3 Pull the front end of the shelf support away from the side wall.

Step 4 Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1

Step 2

Step 3

Before you replace the lamp:

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Disconnect the oven from the mains.

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Turn the glass cover to remove it. |
| Step 2 | Clean the glass cover. |
| Step 3 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| Step 4 | Install the glass cover. |

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...



The appliance does not turn on or does not heat up



Possible cause

The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The clock is not set.

The door is not closed correctly.

The fuse is blown.

The appliance Child Lock is on.



Remedy

Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.

Fully close the door.

Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.

Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



Components



Description

The lamp is burnt out.





Remedy

Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.



12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

|  Code and description |  Remedy |
|--|---|
| F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. | Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields. |
| F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. | Turn the appliance off and on. |

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

|  Code and description |  Remedy |
|--|---|
| F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. | Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again. |

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorized Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

| | |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

14. MENU STRUCTURE


14.1 Menu

| Menu item | Application |
|------------------|--|
| Assisted Cooking | Lists automatic programmes. |
| Favourites | Lists the favourite settings. |
| Options | To set the appliance configuration. |
| Settings | Setup Service |
| | To set the appliance configuration. Shows the software version and configuration. |

14.2 Submenu for: Options

| Submenu | Application |
|---------------------|--|
| Light | Turns the lamp on and off. |
| Child Lock | Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on. |
| Fast Heat Up | Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions. |
| Time Indication | Turns the clock on and off. |
| Digital Clock Style | Changes the format of the displayed time indication. |

14.3 Submenu for: Setup

| Submenu | Description |
|--------------------|---|
| Language | Sets the appliance language. |
| Display Brightness | Sets the display brightness. |
| Key Tones | Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for:  . |

| Submenu | Description |
|---------------|---|
| Buzzer Volume | Sets the volume of key tones and signals. |
| Time of Day | Sets the current time and date. |

14.4 Submenu for: Service

| Submenu | Description |
|--------------------|--------------------------------------|
| Demo Mode | Activation / deactivation code: 2468 |
| Software Version | Information about software version. |
| Reset All Settings | Restores factory settings. |

15. IT'S EASY!





Before first use you have to set:

| | | | | |
|----------|--------------------|-----------|---------------|-------------|
| Language | Display Brightness | Key Tones | Buzzer Volume | Time of Day |
|----------|--------------------|-----------|---------------|-------------|




Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

| | | | | |
|---|---|---|--|--------------|
|  ON / OFF |  Menu |  Favourites |  Timer | START / STOP |
|---|---|---|--|--------------|

Start using the appliance




| | | | | |
|-----------------------|--|--|---|---------------------------------|
| Quick start | Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function. | Step 1 Press and hold:  | Step 2  ... - select the preferred function. | Step 3 Press: START . |
| Quick Off | Turn off the appliance, any screen or message at any time. |  - press and hold until the appliance turns off. | | |
| MW quick start | Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000 W. | Press:  . | | |

Start cooking

| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 | Step 5 |
|--|---|---|---------------------------|------------------------------------|
|  - press to turn on the appliance. |  ... - select the heating function. |  - set the temperature. | OK - press to confirm. | START - press to start cooking. |

Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

| Assisted Cooking | Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 |
|------------------|--|--|--|------------------|
| | Press:  | Press:  | Press:  Assisted Cooking. | Choose the dish. |


Use quick functions to set the cooking time


10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT..... | 54 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET..... | 57 |
| 3. TUOTEKUVAUS..... | 60 |
| 4. KÄYTTÖPANEELI..... | 61 |
| 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ..... | 62 |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 63 |
| 7. KELLOTOIMINNOT..... | 67 |
| 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN..... | 68 |
| 9. LISÄTOIMINNOT..... | 69 |
| 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 70 |
| 11. HOITO JA PUHDISTUS..... | 74 |
| 12. VIANMÄÄRITYS..... | 75 |
| 13. ENERGIATEHOKKUUS..... | 76 |
| 14. VALIKKORAKENNE..... | 77 |
| 15. SE ON HELPPOA!..... | 78 |
| 16. YMPÄRISTÖNSUOJELU..... | 79 |

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta välttää sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmion.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.

- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

| | |
|---|--------------|
| Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus) | 444 (460) mm |
|---|--------------|

| | |
|---------------|--------|
| Kaapin leveys | 560 mm |
|---------------|--------|

| | |
|---------------|--------------|
| Kaapin syvyys | 550 (550) mm |
|---------------|--------------|

| | |
|--------------------------|--------|
| Laitteen etuosan korkeus | 455 mm |
|--------------------------|--------|

| | |
|---------------------------|--------|
| Laitteen takaosan korkeus | 440 mm |
|---------------------------|--------|

| | |
|-------------------------|--------|
| Laitteen etuosan leveys | 595 mm |
|-------------------------|--------|

| | |
|--------------------------|--------|
| Laitteen takaosan leveys | 559 mm |
|--------------------------|--------|

| | |
|--|-----------|
| Laitteen syvyys | 567 mm |
| Laitteen asennussyvyys | 546 mm |
| Leveys luukun ollessa auki | 882 mm |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana | 560x20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm |
| Kiinnitysruuvit | 3.5x25 mm |

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistu painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksessa olleita tuotteita laitteeseen, kosketuksella tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintaa käyttämällä.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.

- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämeihat voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

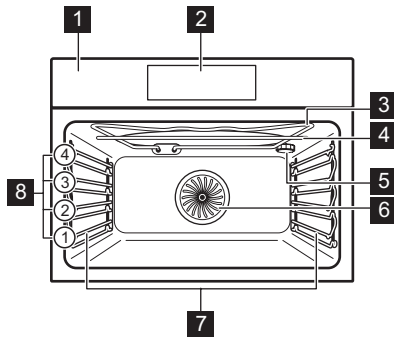
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

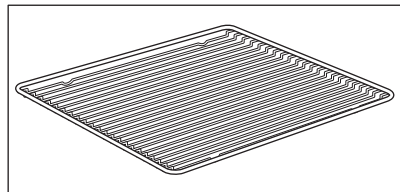


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Hyllytasot

3.2 Varusteet

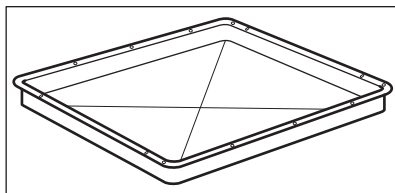
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



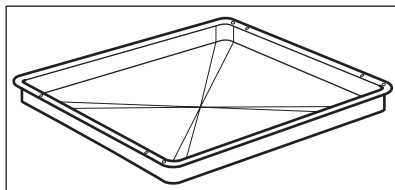
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



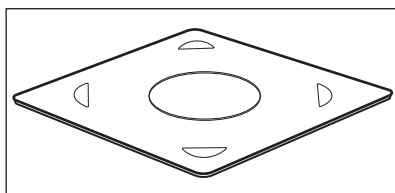
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



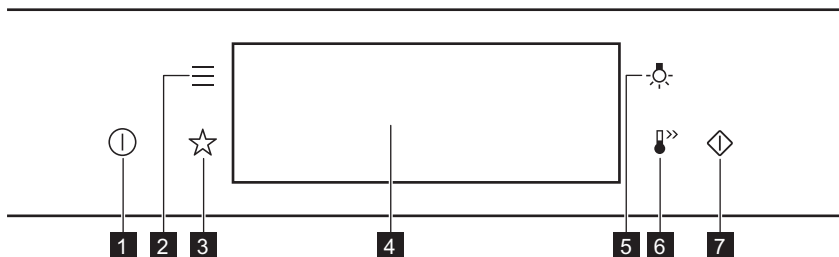
Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



| | | |
|----------|---------------|---|
| 1 | Päällä / Pois | Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta. |
| 2 | Valikko | Luettelee laitteen toiminnot. |
| 3 | Suosikit | Listaa omat ohjelmat |
| 4 | Näyttö | Näyttää laitteen asetukset. |
| 5 | Lampun kytkin | Kytkee lampun päälle ja pois päältä. |
| 6 | Pikakuumennus | Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus. |

7

Mikroaaltotoiminnon pikäkäynnistys

Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.



Paina

Kosketa pintaa sormella.



Siirrä

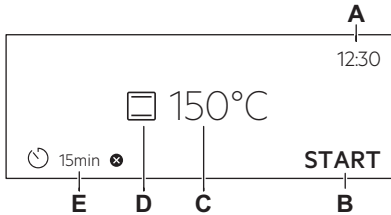
Liu'uta sormeä pinnalla.



Paina ja pidä painettuna painiketta:

Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

4.2 Näyttö



Näyttö esittäen asetetut toiminnot.

- A. Kellonaika
- B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
- C. Lämpötila / Mikroaaltouunin ajastin
- D. Uunitoiminnot
- E. Ajastin

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.

OK

Valinnan/asetuksen vahvistaminen.



Valikossa siirtymisen takaisin yhden tason verran.



Viimeisen toiminnon peruuttaminen.



Lisätoimintojen kytkeminen toimitaan ja pois päältä.

Äänimerkki-toiminnon merkkivalot – kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Toiminto on päällä.

Toiminto on päällä.
Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.

Hälytysäänimerkki on pois päältä.

Ajastimen merkkivalot



Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.



Asetuksen peruuttaminen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus



1. vaihe

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.



2. vaihe

Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.



3. vaihe

Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.

2. vaihe Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnot  symbolia.

3. vaihe Valitse uunitoiminto ja paina: **OK**. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.

4. vaihe Aseta lämpötila. Paina: **OK**.

5. vaihe Paina: **START**.

STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnot pois päältä.

6. vaihe Kytke uuni pois päältä.

6.2 Miten asetetaan: Mikroaaltotoiminnot

Vaihe 1 Poista kaikki kaikki tarvikkeet ja käynnistä laite. Aseta mikroaaltouuniin pohjalle lasilevy.

Vaihe 2 Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnot symbolia.

Vaihe 3 Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina: **OK**. Näytössä näkyy: mikroaaltoteho.

Vaihe 4 Aseta mikroaaltoteho. Paina: **OK**.

Vaihe 5 Paina: START .

STOP – paina kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

Vaihe 6 Kytke virta pois laitteesta.


Mikroaaltotoiminnon enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

| MIKROAALTOTEHO W | ENIMMÄISAIKA min |
|---------------------|---------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |
| > 600 | 7 |



Jos avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä se uudelleen painamalla START .

6.3 Käyttöohje: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys

1. vaihe Paina ja pidä painettuna painiketta: :
Mikroaaltotoiminto toimii 30 sekunnin ajan.

2. vaihe Kypsennysajan pidentäminen:
Siirry aika-asetuksiin painamalla käynnissä olevaa aika-arvoa. Kypsennysaika on asetettu. Paina **+30 s.**

Mikroaaltotoiminto voidaan kytkeä päälle milloin tahansa seuraavalla: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys:

6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaatiikka

1. vaihe Kytke uuni päälle.

2. vaihe Paina: 








3. vaihe Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.

4. vaihe Valitse ruoka tai ruokalaji.




5. vaihe Paina: START .

6.5 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

| Kuumennustoiminto | Käyttökohde |
|---|--|
|  Grilli | Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen. |
|  Teho grillaus | Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus. |
|  Kiertoilma | Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa. |
|  Pakasteet | Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi. |
|  Ylä + alalämpö | Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla. |
|  Pizza-toiminto | Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. |
|  Alalämpö | Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi. |

EKSTRAT

| Kuumennustoiminto | Käyttökohde |
|---|--|
|  Säilöntä | Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit). |
|  Kuivattaminen | Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. |
|  Lautasten lämmitys | Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten. |

Kuumennustoiminto Käyttökohde



Taikinan nostatus

Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.



Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

Mureiden, mehukkaiden paistien kypsäminen.



Lämpimänä pito

Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa



Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuoksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.

MIKROAALTO

Kuumennustoiminto Sovellus



Mikroaalto

Ruoan lämmittäminen, kypsäminen, tehoalue: 100–1 000 W



Sulatus

Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W



Mikroaallot, uudelleenlämmitys

Esivalmistettujen ja arka-laatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W



Mikroaallot, nesteet

Juomien ja keittojen lämmitys, tehoalue: 800–1 000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

Kuumennustoiminto Sovellus



Kiertoilma + mikroaalto

Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W



Ylä- ja alalämpö + mikroaalto

Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W



Grilli + mikroaalto

Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W



Teho grillaus + mikroaalto

Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W



7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus

| Kellotoiminto | Sovellus |
|--------------------------|--|
| Kypsentämisaika | Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Enimmäisaika yhdistelmätoiminnoille (mikroaaltouuni + vakio toiminto) on 23 t 59 min. |
| Lopeta toiminto | Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan. |
| Ajastettu käynnistyminen | Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus. |
| Ajan lisääminen | Kypsennysajan pidentäminen. |
| Muistutus | Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan. |
| Ajastin | Seuraa kuinka kauan toiminto toimii. Ajastin – voit kytkeä sen päälle ja pois päältä. |

Lopeta toiminto ja Ajastettu käynnistyminen eivät ole mikroaaltotoimintojen yhteydessä käytettävissä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

| Kellon asettaminen | |
|------------------------------|--|
| 1. vaihe | Kytke uuni päälle. |
| 2. vaihe | Paina: Kellonaika. |
| 3. vaihe | Aseta aika. Paina: OK. |
| Kypsennysajan asettaminen | |
| 1. vaihe | Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila. |
| 2. vaihe | Paina:  . |
| 3. vaihe | Aseta aika. Paina: OK. |
| Lopetusvalinnan valitseminen | |
| 1. vaihe | Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila. |
| 2. vaihe | Paina:  . |
| 3. vaihe | Kypsennysaika on asetettu. |
| 4. vaihe | Paina: ● ● ● : |
| 5. vaihe | Paina: Lopeta toiminto. |

Lopetusvalinnan valitseminen

6. vaihe Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.

7. vaihe Paina: **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● :

5. vaihe Paina: Ajastettu käynnistyminen.

6. vaihe Valitse arvo.

7. vaihe Paina: **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaika on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.

Pidennä kypsennysaika painamalla **+1min**.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: .

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: **OK**.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

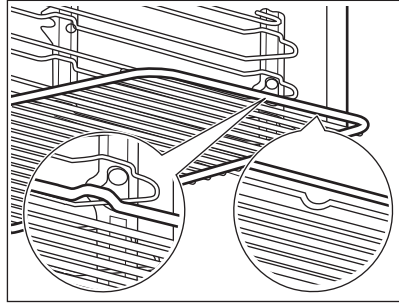
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

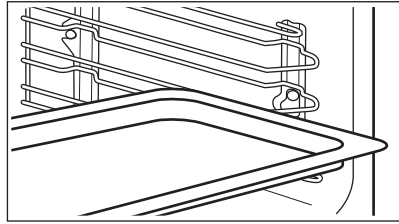
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

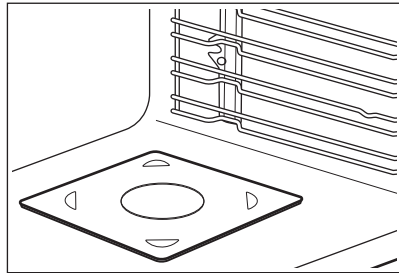
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**Mikroaallon lasialusta:**

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen).

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Valitse haluamasi asetus.

3. vaihe Paina: . Valitse: Suosikit.

4. vaihe Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.

5. vaihe Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla **+**: Suosikit. Paina **OK**.



- nollaa asetus painamalla.



- peruuta asetus painamalla.

9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Aseta kuumennustoiminto.

3. vaihe – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.

Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

| (°C) | (t) |
|-----------|------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

| (°C) | (t) |
|-----------|-----|
| 200 - 230 | 5.5 |

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Lopetus, Matalalämpö.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennyssajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia. Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmitäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltokuumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan

keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

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




Poista sitten sulaneet osat.




Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouuniin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.

| Keittoastia/materiaali |  |  |  |
|---|---|---|--|
| Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita | ✓ | x | x |
| Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali | ✓ | ✓ | ✓ |
| Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa) | x | x | x |
| Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C | ✓ | ✓ | x |

| Keittoastia/materiaali |  |  |  |
|--|---|---|--|
| Kartonki, paperi | ✓ | X | X |
| Kelmu | ✓ | X | X |
| Mikroaaltouunin muovikelmu | ✓ | ✓ | X |
| Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta | X | X | X |
| Paistovuodat, mustalakatot tai silikonipinnoitetut | X | X | X |
| Paistolevy | X | X | X |
| Paistoritilä | X | X | ✓ |
| Mikroaaltouunin alustan lasilevy | ✓ | ✓ | X |
| Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu | X | ✓ | X |

10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W



Paistaminen ruoanlaiton alussa



Nesteiden lämmitys

500–600 W



Vihannesten kypsyttäminen



Munaruokien laittaminen



Pataruoan haudutus



Yhden lautasen aterioiden lämmitys



Pakastettujen aterioiden sulatus

300–400 W



Juuston, suklaan tai voin sulatus



Riisin haudutus



Vauvanruokien lämmitys



Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys



Ruoanlaiton jatkaminen

100–200 W



Leivän sulatus



Hedelmien ja kakkujen sulatus



Juuston, kerman, voin sulatus



Lihan ja kalan sulatus







10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.








Mikroaaltotoiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

|  |  POWER W |  kg |  |  min |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Sokerikakku | 600 | 0.475 | Pohja | 8 - 9 | Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä. |
| Lihamureke | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä. |
| Uunimunakas | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |
| Lihan sulatus | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Käännä liha kypsennysajan puolivälissä. |

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto

Käytä paistoritilää.

|  |  |  POWER W |  °C |  |  min |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Kakku, 0,7 kg | Ylä- ja alalämpö + mikroaalto | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä. |
| Perunapais-tos, 1,1 kg | Kiertoilma + mikroaalto | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä. |
| Kana, 1,1 kg | Teho grillaus + mikroaalto | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Aseta liha pyöreään lasastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. |

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

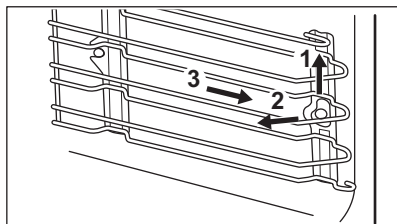
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

2. vaihe Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.

3. vaihe Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.

4. vaihe Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihdaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe |
|--|-------------------------------------|------------------------------|
| Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. | Irrota uunin pistoke pistorasiasta. | Peitä uunin pohja kankaalla. |

Ylälamppu

| | |
|----------|---|
| 1. vaihe | Irrota suojalasi kiertämällä sitä. |
| 2. vaihe | Puhdista lampun kansi. |
| 3. vaihe | Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun. |
| 4. vaihe | Asenna lasinen kansi. |

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...



Laite ei käynnisty tai ei kuumene



Mahdollinen syy



Korjaustoimenpide

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.

Kelloa ei ole asetettu.

Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.

Ovi ei ole kunnolla kiinni.

Sulje luukku täydellisesti.

Sulake on palanut.

Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Laite Lapsilukko on päällä.

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



Komponentit



Kuvaus

Lamppu on palanut.



Korjaustoimenpide

Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.



Koodi ja kuvaus

F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.

F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.



Korjaustoimenpide

Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.



Koodi ja kuvaus

F131 - magnetronin anturin lämpötila on liian korkea.



Korjaustoimenpide

Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

| Valikon kohta | Sovellus | |
|-------------------------|-----------------------------------|---|
| Avustava ruoanvalmistus | Listaa automaattiset ohjelmat | |
| Suosikit | Listaa omat ohjelmat | |
| Lisätoiminnot | Laitteen asetusten määrittäminen. | |
| Asetukset | Käyttöönottoasetukset Huolto | Laitteen asetusten määrittäminen. Näyttää ohjelmistoversion ja mallin. |

14.2 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

| Alavalikko | Käyttökohde |
|---------------------------|--|
| Uunivalo | Kytkee lampun päälle ja pois |
| Lapsilukko | Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä. |
| Pikakuumennus | Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa. |
| Ajan näyttö | Kytkee kellon päälle ja pois päältä. |
| Digitaalisen kellon tyyli | Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon. |

14.3 Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

| Alavalikko | Kuvaus |
|-----------------|--|
| Kieli | Asetta laitteen kielen. |
| Näytön kirkkaus | Asettaa näytön kirkkauden. |
| Painikeäänet | Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①. |
| Äänenvoimakkuus | Asettaa painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden. |
| Kellonaika | Asettaa kellonajan ja päivämäärän. |

14.4 Alavalikko toiminnoille: Huolto

| Alavalikko | Kuvaus |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Demo-toiminto | Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468 |
| Ohjelmistoversio | Ohjelmistoversiota koskevia tietoja. |
| Palauta tehdasasetukset | Palauttaa tehdasasetukset. |

15. SE ON HELPPOA!



Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:

| | | | | |
|-------|-----------------|--------------|-----------------|------------|
| Kieli | Näytön kirkkaus | Painikeäänet | Äänenvoimakkuus | Kellonaika |
|-------|-----------------|--------------|-----------------|------------|

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

| | | | | |
|--|--|---|--|--------------|
|  Päällä / Pois |  Valikko |  Suosikit |  Ajastin | START / STOP |
|--|--|---|--|--------------|

Ryhdy käyttämään laitetta

| | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|-----------------------------------|
| Pikakäynnisty | Kytke laite päälle ja aloita ruuanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa. | 1. vaihe Paina ja pidä painettuna painiketta: ①. | 2. vaihe  ... - valitse haluamasi toiminto. | 3. vaihe Paina: START . |
| Pikasammutus | Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa. | ① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu. | | |
| Mikroaaltouunin pikakäynnisty | Mikroaaltotoiminnon käynnistäminen milloin tahansa oletusasetuksilla: 30 s / 1 000 W. | Paina:  . | | |

Ruoanlaiton aloitus

1. vaihe



- paina kytkeäksesi laite päälle.

2. vaihe



- valitse uunitoiminto.

3. vaihe



- aseta: lämpötila.

4. vaihe



- paina vahvistaaksesi.

5. vaihe

START vahvi- paina aloit- taaksesi kypsentämi- sen.

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

Avustava ruoan- valmistus

1. vaihe

Paina:

2. vaihe

Paina:

3. vaihe

Paina: Avustava ruoanvalmistus.

4. vaihe

Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja

10 % Viimeistelyapu

Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaika on jäljellä 10 %.

Pidennä kypsennysaika painamalla **+1min**.

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 80 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 83 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 87 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 88 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 89 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 90 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 94 |
| 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 95 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 96 |
| 10. CONSEILS..... | 97 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 101 |
| 12. DÉPANNAGE..... | 102 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 104 |
| 14. STRUCTURE DES MENUS..... | 105 |
| 15. C'EST SIMPLE !..... | 106 |
| 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 107 |

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 444 (460) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 455 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 440 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 567 mm |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 546 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 882 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 3.5x25 mm |

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

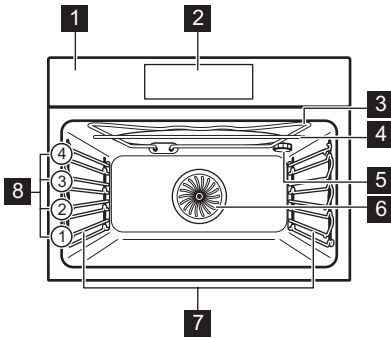
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

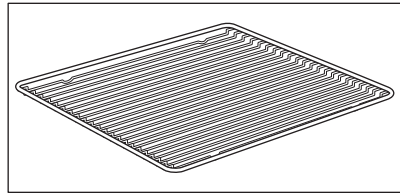


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

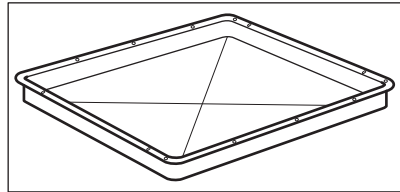
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



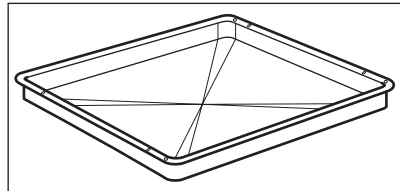
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



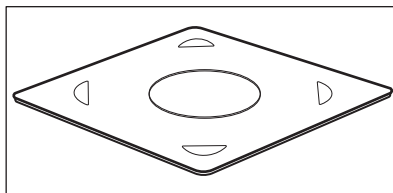
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



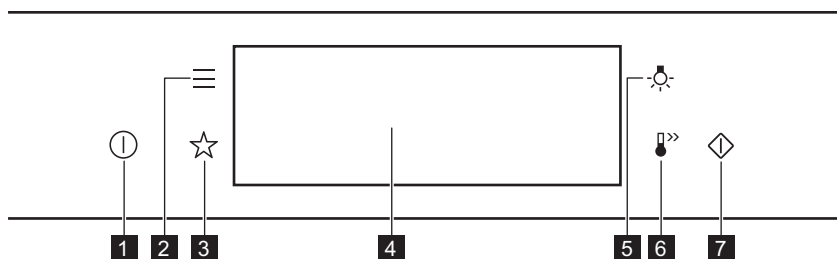
Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



| | | |
|----------|---------------------------|---|
| 1 | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Menu | Répertorie les fonctions de l'appareil. |
| 3 | Mes programmes | Indique les réglages favoris. |
| 4 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 5 | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 6 | Préchauffage Rapide | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide. |
| 7 | Départ rapide micro-ondes | Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes). |



Appuyez sur la touche

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

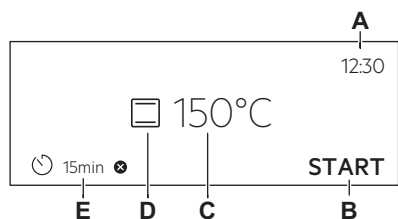
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température / Minuteur micro-ondes
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

Son alarme voyants de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Démarrage retardé.



Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1



Étape 2



Étape 3

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1 Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : **OK**. L'écran affiche : température.

Étape 4 Réglage : température. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

Étape 6 Éteignez le four.

6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1 Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil. Insérez le plat en verre du micro-ondes.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : **OK**. L'affichage indique : puissance micro-ondes.

Étape 4 Réglage : puissance micro-ondes. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.


Étape 6 Mettez à l'arrêt l'appareil.

La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

| PUISSANCE DU MICRO-ONDES W | DURÉE MAXIMALE min |
|-------------------------------|-----------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |
| > 600 | 7 |

i
Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

Étape 1 Maintenez la touche . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.

Étape 2 Pour prolonger le temps de cuisson :
Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson. Appuyez sur **+30 s.**



La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.


Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :







- Poids automatique

- Étape 1** Mettez en fonctionnement le four.
- Étape 2** Appuyez sur .
- Étape 3** Appuyez sur . Saisissez : Cuisson assistée.
- Étape 4** Choisissez un plat ou un type d'aliment.
- Étape 5** Appuyez sur START .






6.5 Modes de cuisson




FONCTIONS STANDARD

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |





| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Turbo grill | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. |
|  Plats surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  Chauffage Haut/ Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. |
|  Fonction Pizza | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant. |
|  Chauffage inférieur | Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments. |

PROGRAMMES SPÉCIAUX


| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Déshydratation | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
|  Chauffe-plats | Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir. |
|  Levée de pâte/pain | Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité. |
|  Gratiner | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer. |




| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |
|  Maintien au chaud | Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire |
|  Cuisson du pain | Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte. |

MICRO-ONDES

| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Micro-ondes | Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W |
|  Décongélation | Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W |
|  Réchauffer | Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W |
|  Liquides | Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W |

MICRO-ONDES, COMBINAISON

| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Chaleur tournante + Micro-ondes | Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W. |

| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes | Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W. |
|  Gril + Micro-ondes | Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W. |
|  Turbo Gril+ Micro-ondes | Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W. |

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | Application |
|--------------------------|--|
| Heure de cuisson | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 23 h 59 min. |
| Fin de l'action | Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur. |
| Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| Prolongation de la durée | Pour prolonger le temps de cuisson. |
| Rappel | Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil. |
| Compteur | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous vous pouvez l'activer et le désactiver. |

Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2 Appuyez sur Heure actuelle.

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment régler le temps de cuisson


Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment choisir une option de fin

Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Comment choisir une option de fin

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .


Étape 5 Appuyez sur Fin de l'action.

Étape 6 Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson

Étape 1 Réglez le mode de cuisson et la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur Démarrage retardé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : OK.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

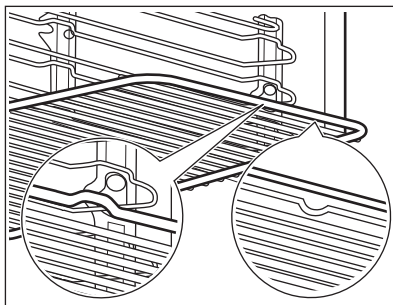
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

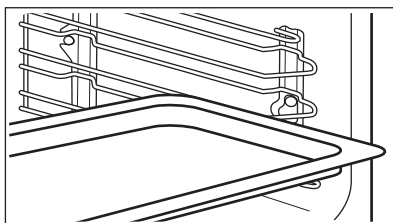
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

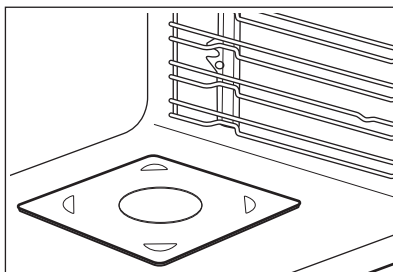


Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes).

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes


Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1 Allumez l'appareil.


Étape 2 Sélectionnez le réglage préféré.

Étape 3 Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4 Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

Étape 5 Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur .

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1 Allumez l'appareil.



Étape 2 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 3   - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

|  (°C) |  (h) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.








Retirez ensuite les morceaux décongelés.




Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

| Ustensiles de cuisine / Matériaux |  |   |     |
|---|---|---|--|
| Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur | ✓ | ✓ | ✓ |
| Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal | ✓ | x | x |
| Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses | ✓ | ✓ | ✓ |

| Ustensiles de cuisine / Matériaux |  |  |  |
|--|---|---|--|
| Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal | ✓ | ✓ | ✓ |
| Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées | X | X | X |
| Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C | ✓ | ✓ | X |
| Carton, papier | ✓ | X | X |
| Film étirable | ✓ | X | X |
| Film étirable pour micro-ondes | ✓ | ✓ | X |
| Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte | X | X | X |
| Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone | X | X | X |
| Plateau de cuisson | X | X | X |
| Grille métallique | X | X | ✓ |
| Plateau en verre du micro-ondes | ✓ | ✓ | X |
| Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante | X | ✓ | X |

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

500 à 600 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoufts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson





10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








Fonction micro-ondes








Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

|  |  POWER W |  kg |  |  min |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Génoise | 600 | 0.475 | Dessous | 8 - 9 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Rôti haché | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Crème anglaise aux œufs | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |
| Décongélation de viande | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Retournez la viande à mi-cuisson. |

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

|  |  |  POWER W |  °C |  |  min |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Gâteaux, 0,7 kg | Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |

|  |  |  POWER W |  °C |  |  min |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Gratin de pommes de terre, 1,1 kg | Chaleur tournante + Micro-ondes | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson. |
| Poulet, 1,1 kg | Turbo Gril+ Micro-ondes | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson. |

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

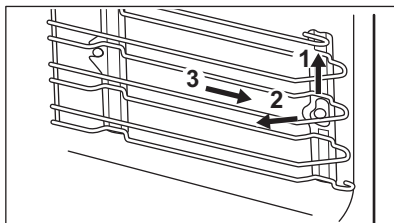
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Comment remplacer : Éclairage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.




Étape 4 Installez le diffuseur en verre.




12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



|  L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas | |
|--|--|
|  Cause probable |  Solution |
| L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge. |
| La porte n'est pas correctement fermée. | Fermez complètement la porte. |
| Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil Sécurité enfants s'allume. | Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options. |

|  Composants | |
|---|--|
|  Description |  Solution |
| L'ampoule est grillée. | Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage. |

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

|  Code et description |  Solution |
|---|---|
| F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres. |
| F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. | Éteignez puis rallumez l'appareil. |

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.



Code et description

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.



Solution

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

| | |
|-------------------------|-------|
| Modèle (Mod.) | |
| Référence produit (PNC) | |
| Numéro de série (SN) | |

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

| Élément du menu | | Application |
|------------------|---------------|---|
| Cuisson assistée | | Indique les programmes automatiques. |
| Mes programmes | | Indique les réglages favoris. |
| Options | | Pour régler l'appareil. |
| Configurations | Configuration | Pour régler l'appareil. |
| | Service | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

14.2 Sous-menu pour : Options

| Sous-menu | Application |
|---------------------|---|
| Eclairage four | Allume et éteint l'éclairage. |
| Sécurité enfants | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée. |
| Préchauffage Rapide | Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil. |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge. |
| Affichage Heure | Change le format de l'affichage de l'heure. |

14.3 Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu | Description |
|----------------------|--|
| Langue | Définit la langue de l'appareil. |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage. |
| Son touches | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①. |
| Volume Alarme | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches. |
| Heure actuelle | Règle l'heure et la date actuelles. |

14.4 Sous-menu pour : Service

| Sous-menu | Description |
|-----------|---|
| Mode démo | Code d'activation / de désactivation : 2468 |

| Sous-menu | Description |
|---------------------------------|---|
| Version du logiciel | Informations sur la version logicielle. |
| Réinitialiser tous les réglages | Restaure les réglages d'usine. |

15. C'EST SIMPLE !





Avant la première utilisation, vous devez régler :

| | | | | |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|
| Langue | Affichage Luminosité | Son touches | Volume Alarme | Heure actuelle |
|--------|----------------------|-------------|---------------|----------------|




Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

| | | | | |
|---|---|---|---|--------------|
|  |  |  |  | START / STOP |
| Activez / Désactivez | Menu | Mes programmes | Minuteur | |

Pour commencer à utiliser l'appareil




| | | | | |
|-------------------------------------|--|---|--|---|
| Démarrage rapide | Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut. | Étape 1 Maintenez la touche  . | Étape 2  ... - sélectionnez la fonction préférée. | Étape 3 Appuyez sur : START . |
| Arrêt rapide | Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message. |  - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. | | |
| Démarrage rapide Micro-ondes | Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 sec / 1 000 W. | Appuyez sur  . | | |

Pour lancer la cuisson

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|---|---|---|---------------------------|-------------------------------------|
|  |  ... |  | OK | START |
| - appuyer pour allumer l'appareil. | - sélectionnez le mode de cuisson. | - réglez la température. | - appuyez pour confirmer. | - appuyez pour démarrer la cuisson. |

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

| | | | | |
|-------------------------|---|---|--|---------------------------------------|
| Cuisson assistée | Étape 1 Appuyez sur :  . | Étape 2 Appuyez sur :  . | Étape 3 Appuyez sur :  Cuisson assistée. | Étape 4 Choisissez le plat. |
|-------------------------|---|---|--|---------------------------------------|


Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson


Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DECHETERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 108 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 111 |
| 3. PRODUKTBEskRIVELSE..... | 114 |
| 4. BETJENINGSPANEL..... | 115 |
| 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK..... | 116 |
| 6. DAGLIG BRUK..... | 117 |
| 7. KLOKKEFUNKSJONER..... | 120 |
| 8. BRUKE TILBEHØRET..... | 122 |
| 9. TILLEGGSFUNKSJONER..... | 123 |
| 10. RÅD OG TIPS..... | 124 |
| 11. STELL OG RENGJØRING..... | 127 |
| 12. FEILSØKING..... | 129 |
| 13. ENERGIEFFEKTIV..... | 130 |
| 14. MENYSTRUKTUR..... | 130 |
| 15. DET ER ENKELT!..... | 132 |
| 16. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 133 |

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlattelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produktdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate) | 444 (460) mm |
|--|--------------|

| | |
|------------|--------|
| Skapbredde | 560 mm |
|------------|--------|

| | |
|--|--------------|
| Skapdybde | 550 (550) mm |
| Høyden av fronten av produktet | 455 mm |
| Høyden av baksiden av produktet | 440 mm |
| Bredden av fronten av produktet | 595 mm |
| Bredden av baksiden av produktet | 559 mm |
| Dybden av produktet | 567 mm |
| Produktets innebygde dybde | 546 mm |
| Dybde med døren åpen | 882 mm |
| Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside | 560x20 mm |
| Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden | 1500 mm |
| Monteringssskruer | 3.5x25 mm |

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monteret, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringensheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er monteret bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

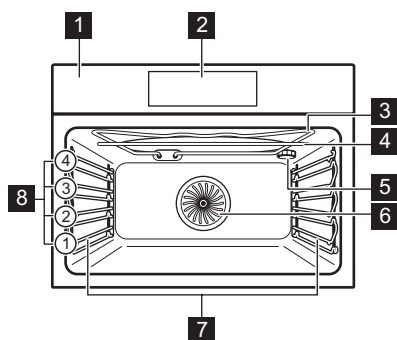
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

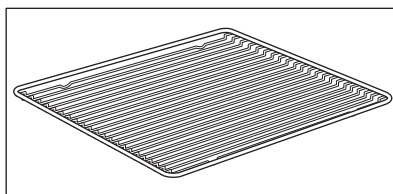


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Lys
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

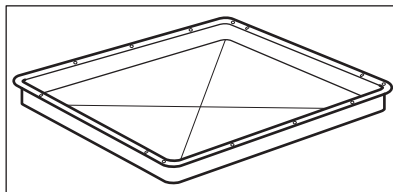
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



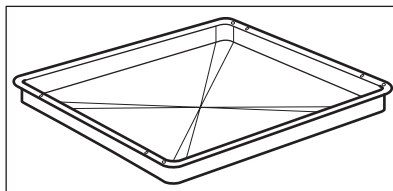
Stekebrett

For kaker og kjeks.



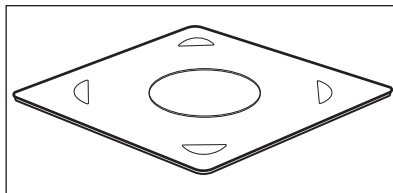
Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



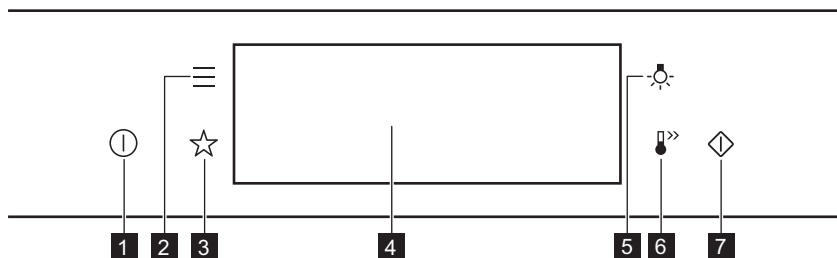
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel



| | | |
|----------|------------------------------|---|
| 1 | På / Av | Trykk og hold for å slå produktet på og av. |
| 2 | Meny | Viser produktets funksjoner. |
| 3 | Favoritter | Viser favorittinnstillingene. |
| 4 | Display | Viser de gjeldende innstillingene for produktet. |
| 5 | Lysbryter | Slik slår du lampen av og på. |
| 6 | Hurtigoppvarming | Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming. |
| 7 | Rask start for mikrobølgeovn | For å slå på mikrobølgeovnfunksjonen (1000 W og 30 sekunder). |



Trykk på

Berør overflaten med fingertuppen.



Flytt

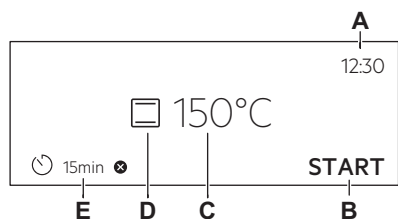
Før fingertuppen over overflaten.



Trykk og hold inne

Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med nøkkelfunksjoner valgt.

- A. Tid på dagen
- B. START/STOPP
- C. Temperatur / Mikrobølge-timer
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.



For å bekrefte valget eller innstillingen.



Gå ett nivå tilbake på menyen.



Angre siste handling.



For å slå alternativene på og av.

Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.



Funksjonen er på.



Funksjonen er på.
Tilberedningen stopper automatisk.



Lydsignalet er deaktivert.

Timer-indikatorer



For å stille inn funksjonen: Utsatt start.



Slik sletter du innstillingen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring



Steg 1

Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.



Steg 2

Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 3

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.


Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

| | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon. |
| Steg 2 | Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen. |
| Steg 3 | Velg ovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: temperatur. |
| Steg 4 | Still inn: temperatur. Trykk på: OK . |
| Steg 5 | Trykk på: START . |
| | STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen. |
| Steg 6 | Slå av ovnen. |


6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnsfunksjoner

| | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Fjern tilbehør og slå på produktet. Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. |
| Steg 2 | Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen. |
| Steg 3 | Velg mikrofunksjon og trykk: OK . Displayet viser: mikroeffekt. |
| Steg 4 | Angi: mikroeffekt. Trykk på: OK . |
| Steg 5 | Trykk på: START . |
| | For å slå av funksjonen trykker du på STOP . |
| Steg 6 | Slik slår du av produktet. |


Den maksimale tiden til mikrofunksjonene er avhengig av mikroeffekten du angir:

| MIKROBØLGEEFFEKT W | MAKSIMAL TID min |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |

| MIKROBØLGEEFFEKT W | MAKSIMAL TID min |
|-----------------------|---------------------|
| > 600 | 7 |

 Hvis du åpner døren, stopper funksjonen. For å starte den igjen, trykk på **START**.

6.3 Slik bruker du: Rask start for mikrobølgeovn

Steg 1 Trykk og hold inne: . Mikrobølgeovnen kjører i 30 s



Steg 2 Slik forlenger du tilberedningstiden:
Trykk på kjøretidsverdien for å gå til tidsinnstillingene. Still inn tilberedningstiden. Trykk **+30 s**.
Mikrobølgeovnen kan slås av når som helst med: Rask start for mikrobølgeovn.

6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.



For enkelte av rettene kan du også lage mat med:






- Vekt automatisk

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Slå på ovnen. |
| Steg 2 | Trykk på:  |
| Steg 3 | Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging. |
| Steg 4 | Velg en rett eller type mat. |
| Steg 5 | Trykk på: START . |







6.5 Varmefunksjoner



STANDARD

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|--|---|
|  Grill | Slik griller du tynne matstykker og rister brød. |
|  Gratinering med vifte | For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne. |





| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|--|
|  Ekte Varmluft | For å bake på opptil to brett plasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnsens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarme Over og Undervarme. |
|  Frossen mat | For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pottes, frites, potetbåter og vårruller) sprøere. |
|  Over og Undervarme | For å bake og steke på ett hyllnivå. |
|  Pizzafunksjon | Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn. |
|  Undervarme | For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn. |

SPESIALER





| Varmefunksjon | Anvendelse |
|--|--|
|  Hermetisering | Slik hermetisere du grønnsaker (f.eks. sylteagurker). |
|  Tørking | For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. |
|  Tallerkenoppvarming | For å forvarme tallerkener før servering. |
|  Deigheving | Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig. |
|  Grateng | For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune. |
|  Langtidssteking | For å tilberede møre og saftige steker. |

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|---|
|  Hold varm | For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig |
|  Brødbaking | Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen. |

MIKROBØLGE

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|--|
|  Mikrobølge | Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W |
|  Tining | Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W |
|  Gjenoppvarming | Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W |
|  Væske | Oppvarming av drikke og supper. Effektområde: 800–1000 W |

MIKROBØLGEKOMBINASJON

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|---|
|  Tilberedning med varmluft + mikrobølge | Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W. |
|  O-/undervarme + mikro | Baking og steking av mat på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W. |
|  Grill + mikrobølge | For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W. |
|  Grill + varmluft + mikrobølge | For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W. |

7. KLOKKEFUNKSJONER




7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

| Klokkefunksjoner | Bruk |
|-------------------|---|
| Tilberedningstid | Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min. Makstid for kombinerte funksjoner (mikrobølge + standard) er 23 t 59 min. |
| Avslutte handling | Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter tellingen. |
| Utsatt start | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. |
| Tidsforlengelse | For å forlenge tilberedningstiden. |

| Klokkefunksjoner | Bruk |
|------------------|---|
| Påminnelse | For å stille inn en nedtelling. Maksimal tid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet. |
| Tidsinnstilling | Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på. |

Avslutte handling og Utsatt start er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnen.

7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

| Slik stiller du klokken | |
|--|---|
| Steg 1 | Slå på ovnen. |
| Steg 2 | Trykk på: Tid på dagen. |
| Steg 3 | Still inn tiden. Trykk på: OK . |
| Slik stiller du inn tilberedningstiden | |
| Steg 1 | Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen. |
| Steg 2 | Trykk på:  . |
| Steg 3 | Still inn tiden. Trykk på: OK . |
| Slik velger du slutt-alternativet | |
| Steg 1 | Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen. |
| Steg 2 | Trykk på:  . |
| Steg 3 | Still inn tilberedningstiden. |
| Steg 4 | Trykk på: ● ● ●. |
| Steg 5 | Trykk på: Avslutte handling. |
| Steg 6 | Velg foretrukket: Avslutte handling. |
| Steg 7 | Trykk på: OK . Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen. |
| Slik utsetter du starten på tilberedningen | |
| Steg 1 | Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen. |
| Steg 2 | Trykk på:  . |
| Steg 3 | Still inn tilberedningstiden. |
| Steg 4 | Trykk på: ● ● ●. |

Slik utsetter du starten på tilberedningen

Steg 5 Trykk på: Utsatt start.

Steg 6 Velg verdien.

Steg 7 Trykk på: **OK**. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger

Steg 1 Trykk på: .

Steg 2 Still inn timerverdien.

Steg 3 Trykk på: **OK**.

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

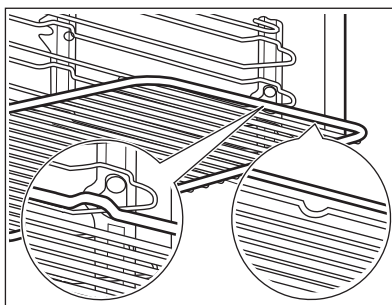
8.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

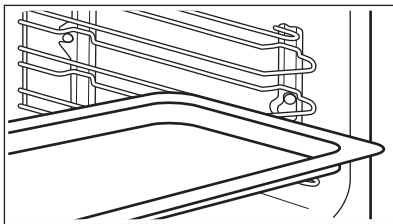
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



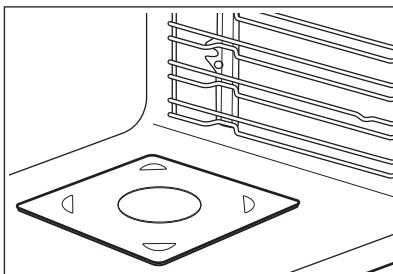
Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigene.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn:

Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.




9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1 Slå på produktet.

Steg 2 Velg den foretrukne innstillingen.

Steg 3 Trykk på: . Velg: Favoritter.

Steg 4 Velg: Lagre gjeldende innstillinger.

Steg 5 Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på **OK**.

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1 Slå på produktet.



Steg 2 Still inn en ovnsfunksjon.



Steg 3 ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.

9.3 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

|  (°C) |  (t) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

|  (°C) |  (t) |
|--|---|
| 200 - 230 | 5.5 |

Automatisk utkobling fungerer ikke med funksjonene: Ovnslys, Sluttid, Langtidssteking .

9.4 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i

produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frose, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.




Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

















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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

| Kokekar/materiale |  |  |  |
|---|---|---|--|
| Ildfast glass og porselen uten metallde- ler, f.eks. varrefast glass | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/ dekor | ✓ | x | x |
| Glass og glasskeramikk av ovns-/frost- sikkert materiale | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og gla- sur som inneholder metall | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket | x | x | x |
| Varmebestandig plast opptil 200 °C | ✓ | ✓ | x |
| Papp, papir | ✓ | x | x |
| Plastfolie | ✓ | x | x |
| Plastfolie for mikrobølgeovn | ✓ | ✓ | x |
| Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern | x | x | x |
| Kakeformer, svartlakkerte eller silikon- belagte | x | x | x |
| Stekebrett | x | x | x |
| Rist | x | x | ✓ |
| Bunntallerken i glass for mikrobøl- geovn | ✓ | ✓ | x |
| Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne | x | ✓ | x |

10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| 700–1000 W | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---------------------------|---|--|
|  | Bruning ved starten av stekeprosessen | | |  | Oppvarming av væsker |
| 500–600 W | | | | | |
|  | Tilberedning av grønnsaker |  | Tilberedning av eggretter |  | Småkoking av gryteretter |
| | | | |  | Oppvarming av måltider i enkeltportjoner |
| | | | |  | Tining og oppvarming av frosne måltider |
| 300–400 W | | | | | |
|  | Smelte ost, sjokolade, smør |  | Småkoke ris |  | Oppvarming av baby mat |
| | | | |  | Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer |
| | | | |  | Fortsatt tilberedning |
| 100–200 W | | | | | |
|  | Tining av brød |  | Tining av frukt og kaker |  | Tining av ost, fløte, smør |
| | | | |  | Tining av kjøtt, fisk |

10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter







Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.

Mikrobølgevnfunksjon








Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

|  |  POWER W |  kg |  |  min |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Formkake | 600 | 0.475 | Bunn | 8 - 9 | Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen. |
| Kjøttpudding | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen. |
| Egg Royale for supper | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
|  |  W |  kg |  |  min |  |
| Tining av kjøtt | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden. |

Mikrobølge kombi-funksjon

Bruk risten.

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|
|  |  |  W |  °C |  |  min |  |
| Myk Kake, 0,7 kg | O-/undervarme + mikro | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen. |
| Potetgrateng, 1,1 kg | Tilberedning med varmluft + mikrobølge | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen. |
| Kylling, 1,1 kg | Grill + varmluft + mikrobølge | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden. |

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Tilbehør

11.2 Slik fjerner du: Brettstiger

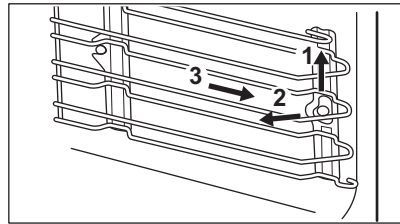
Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk ovnsstigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.

Steg 3 Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

Steg 4 Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter brettstigene i motsatt rekkefølge.

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.

Steg 2 Rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.







Steg 4 Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



12.1 Hva må gjøres, hvis...

|  Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet | |
|--|--|
|  Mulig årsak |  Løsning |
| Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til. | Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt. |
| Klokken er ikke stilt inn. | Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel. Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene. |
| Døren er ikke skikkelig stengt. | Lukk døren helt. |
| Sikringen har gått. | Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses. |
| Produktet Barnelås er på. | Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer. |
|  Komponenter | |
|  Beskrivelse |  Løsning |
| Lyspæren har gått. | Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære. |

12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

|  Kode og beskrivelse |  Løsning |
|---|--|
| F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal. | Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene. |
| F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet. | Slå produktet av og på. |

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.



Kode og beskrivelse

F131 – Temperaturen til magnetronsensoren er for høy.



Løsning

Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

| | |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølge-funksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny


| Meny-element | Anvendelse |
|---------------------|-------------------------------|
| Assistert matlaging | Viser automatiske programmer. |

| Meny-element | | Anvendelse |
|--------------|---------|--|
| Favoritter | | Viser favorittinnstillingene. |
| Alternativer | | For å angi produktkonfigurasjonen. |
| Oppsett | Oppsett | For å angi produktkonfigurasjonen. |
| | Service | Viser programvareversjon og konfigurasjon. |

14.2 Undermeny for: Alternativer

| Undermeny | Anvendelse |
|------------------|--|
| Ovnslys | Slår lyset av og på. |
| Barnelås | Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnelås vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på. |
| Hurtigoppvarming | Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner. |
| Tidsindikasjon | Slår klokken på og av. |
| Digital klokke | Endrer formatet til den viste tidsangivelsen. |

14.3 Undermeny for: Oppsett

| Undermeny | Beskrivelse |
|-----------------|--|
| Språk | Angir produktets språk. |
| Skjermlysstyrke | Angir skjermens lysstyrke. |
| Tastelyder | Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for:  . |
| Summerlyd | Angir volumet på tastelyder og -signaler. |
| Tid på dagen | Stiller inn gjeldende tid og dato. |

14.4 Undermeny for: Service

| Undermeny | Beskrivelse |
|---------------------------------|---|
| Demomodus | Aktiverings- / deaktivertingskode: 2468 |
| Programvareversjon | Informasjon om programvareversjon. |
| Tilbakestill alle innstillinger | Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene. |

15. DET ER ENKELT!

Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk

Skjermlysstyrke

Tastelyder

Summerlyd

Tid på dagen

Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:



På / Av



Meny







Favoritter





Timer

START / STOP

Begynn å bruke produktet




| Rask start | | Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|---------------------------|--|--|---|-----------------|
| | Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen. | Trykk og hold inne:  |  ... – velg den foretrukne funksjonen. | Trykk på: START |
| Raskt av | Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst. |  – trykk og hold til produktet slås av. | | |
| Rask start med mikrobølge | Start Mikrobølgeovnen når som helst med standardinnstillinger: 30 s / 1000 W. | Trykk på  | | |

Start tilberedningen

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 | Steg 5 |
|--|---|--------------------------------|-------------------------------|---|
|  – trykk for å slå på produktet. |  ... – velg ovnsfunksjon. | °C – still inn: temperatur. | OK – trykk for å bekrefte. | START – trykk for å starte tilberedningen. |

Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

| Assistert matlaging | Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|---------------------|---|---|--|--------------|
| | Trykk på:  | Trykk på:  | Trykk på:  Assistert matlaging. | Velg retten. |


Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden


10 % Fullførings-assistent

Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION..... | 134 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 137 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING..... | 140 |
| 4. KONTROLLPANEL..... | 141 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 142 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING..... | 143 |
| 7. KLOCKFUNKTIONER..... | 146 |
| 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR..... | 148 |
| 9. TILLVALSFUNKTIONER..... | 149 |
| 10. RÅD OCH TIPS..... | 150 |
| 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING..... | 153 |
| 12. FELSÖKNING..... | 154 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET..... | 156 |
| 14. MENYSTRUKTUR..... | 156 |
| 15. ENKELT!..... | 157 |
| 16. MILJÖSKYDD..... | 158 |

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugniformar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Skåpets bredd | 560 mm |
| Skåpets djup | 550 (550) mm |
| Höjd på produktens främre del | 455 mm |
| Höjd på produktens bakre del | 440 mm |
| Bredd på produktens främre del | 595 mm |
| Bredd på produktens bakre del | 559 mm |
| Produktens djup | 567 mm |
| Inbyggnadsdjup för produkten | 546 mm |
| Djup med öppen lucka | 882 mm |
| Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan | 560x20 mm |
| Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan | 1500 mm |
| Monteringskruvar | 3.5x25 mm |

| | |
|--|--------------|
| Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk) | 444 (460) mm |
|--|--------------|

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten,

skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.

- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

WARNING!

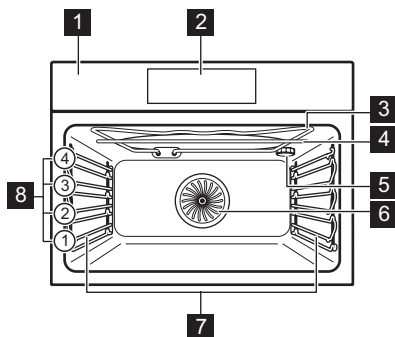
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESEKRIVNING

3.1 Allmän översikt

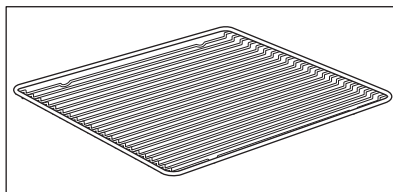


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Värmeelement
- 4** Mikrovågsgenerator
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnstegar, borttagbara
- 8** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

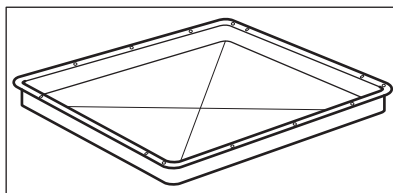
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



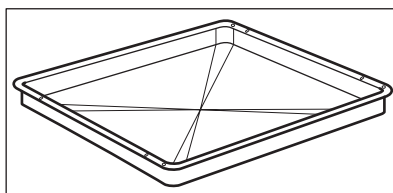
Bakplåt

För kakor och småkakor.

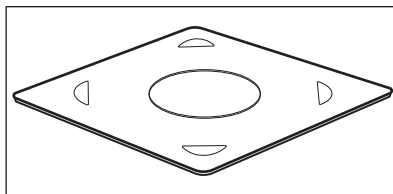


Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

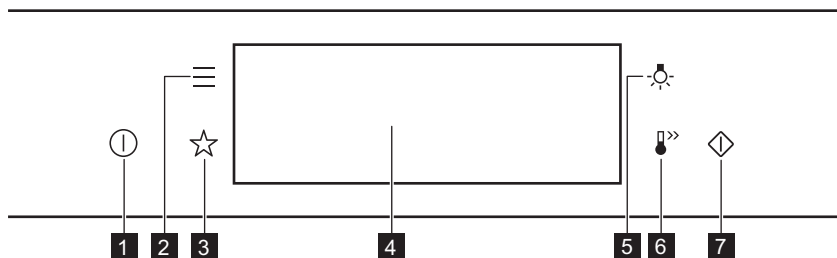


Glasplatta för mikrovågsugn
För att tillaga mat i mikrovågsläge.



4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 1 | På / Av | Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen. |
| 2 | Meny | Visar ugnsfunktionerna. |
| 3 | Favoriter | Förteckning av favoritinställningar. |
| 4 | Display | Visar produktens aktuella inställningar. |
| 5 | Lampans strömbrytare | Tända och släcka lampan. |
| 6 | Snabb uppvärmning | Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning. |
| 7 | Mikrovågsugn snabbstart | Slå på mikrofunktionen (1000 W och 30 sekunder). |



Tryck

Vidrör ytan med fingertoppen.



Flytta

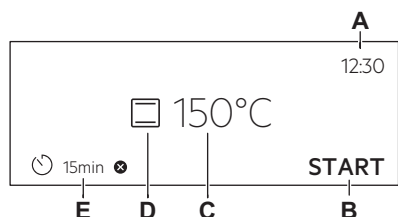
Dra fingret över ytan.



Tryck och håll inne

Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display




Display med inställda funktioner.

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


Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

 **OK**
För att bekräfta val/inställning.

 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.

 Ångra den senaste åtgärden så här.

 Slå på och stäng av funktionerna så här.

Ljudalarm funktionsindikeringar – när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

 Funktionen är på.

 Funktionen är på.
Matlagningen avslutas automatiskt.

 Ljudalarm avstängt.

Timer-indikatorer

 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.

 Avbryta inställningen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.



Steg 2

Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.



Steg 3

Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.


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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen. |
| Steg 2 | Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn. |
| Steg 3 | Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur. |
| Steg 4 | Ställ in: temperatur. Tryck på: OK . |
| Steg 5 | Tryck på: START . |
| | STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen. |
| Steg 6 | Stäng av ugnen. |

6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugns funktioner

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Ta bort alla tillbehör från ugnen och slå på produkten. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. |
| Steg 2 | Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn. |
| Steg 3 | Välj mikrovågsfunktionen och tryck på: OK . Displayen visar mikrovågseffekt. |
| Steg 4 | Ställ in mikrovågseffekt. Tryck på: OK . |
| Steg 5 | Tryck på: START . |
| | STOP - tryck för att stänga av funktionen. |
| Steg 6 | Stäng av produkten. |

Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:


| MIKROVÅGSEFFEKT W | MAXIMAL TID min |
|----------------------|--------------------|
| 100 - 600 | 59:55 |
| > 600 | 7 |



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

6.3 Så här använder du: Mikrovågsugn snabbstart

Steg 1

Tryck och håll in: .
Mikron körs i 30 sekunder.

Steg 2

Förlänga tillagningstiden:

Tryck på tidsvärdet för att gå till tidsinställningar. Ställ in tillagningstiden. Tryck på **+30 s**.

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

6.4 Hur man ställer in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt

Steg 1

Slå på ugnen.

Steg 2

Tryck på: 

Steg 3

Tryck på: . Ange: Tillagningshjälp.

Steg 4

Välj maträtt eller mattyp.

Steg 5

Tryck på: **START**.

6.5 Värmefunktioner

STANDARD






| Tillagningsfunktion | Program |
|---|---|
|  | För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning. |
|  | stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger. |









Grill





Varmluftsgrillning





| Tillagningsfunktion | Program |
|---|---|
|  Varmluft | För tillagning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme. |
|  Fryst mat | För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller värullar. |
|  Över-/undervärme | Tillagning och stekning på en ugnsnivå. |
|  Pizza/Paj | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. |
|  Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel. |

SPECIAL

| Tillagningsfunktion | Program |
|---|--|
|  Konservering | För att konservera grönsaker (t.ex. pickles). |
|  Torkning | För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. |
|  Tallriksvärmning | För förvärmning av tallrikar för servering. |
|  Jäsning av deg | För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar. |
|  Gratinerings | För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger. |
|  Långsam tillagning | Tillagning av möra, saftiga stekar. |

| Tillagningsfunktion | Program |
|---|--|
|  | För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs |
| Varmhållning | |
|  | Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans. |
| Brödbakning | |

MIKROVÅGSUGN

| Tillagningsfunktion | Användning |
|---|--|
|  | Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W |
| Mikrovågsugn | |
|  | Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W |
| Upptining | |
|  | Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W |
| Återuppvärmning | |
|  | Uppvärmning av drycker och soppor, effektområde: 800–1 000 W |
| Vätska | |

MIKROVÅGSKOMBINATION

| Tillagningsfunktion | Användning |
|---|--|
|  | Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W. |
| Varmluft + Mikro | |
|  | Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W. |
| Över-/undervärme + Mikro | |
|  | För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W. |
| Grill + Mikro | |
|  | För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W. |
| Grill + Fläkt + Mikro | |

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

| Klockfunktion | Program |
|--------------------|---|
| Tillagningstid | För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t och 59 min. Max för kombinerade funktioner (mikrovågsugn + standard) är: 23 t 59 min. |
| Slutalternativ | Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar. |
| Fördröjd start | För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid. |
| Förlängning av tid | För att förlänga tillagningstiden. |
| Påminnelse | För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. |

| Klockfunktion | Program |
|---------------|--|
| Upptimer | Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer - du kan sätta på och stänga av den. |


Slutalternativ och Fördröjd start är inte tillgängliga för mikrovågsfunktioner.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


Ställa in tiden

| | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Slå på ugnen. |
| Steg 2 | Tryck på: Klockslag. |
| Steg 3 | Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK . |


Så här ställer du in tillagningstiden

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen. |
| Steg 2 | Tryck på:  . |
| Steg 3 | Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK . |

Så här väljer du slutalternativ

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen. |
| Steg 2 | Tryck på:  . |
| Steg 3 | Ställ in tillagningstiden. |
| Steg 4 | Tryck på: ● ● ●. |
| Steg 5 | Tryck på: Slutalternativ. |
| Steg 6 | Välj önskat: Slutalternativ. |
| Steg 7 | Tryck på: OK . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen. |

Så här försröjer du starttiden

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Välj tillagningsfunktion och temperatur. |
| Steg 2 | Tryck på:  . |
| Steg 3 | Ställ in tillagningstiden. |
| Steg 4 | Tryck på: ● ● ●. |
| Steg 5 | Tryck på: Fördröjd start. |
| Steg 6 | Välj värde. |

Så här försröjer du starttiden

Steg 7 Tryck på: **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 1 Tryck på: .

Steg 2 Ställ in värdet på timern.

Steg 3 Tryck på: **OK**.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

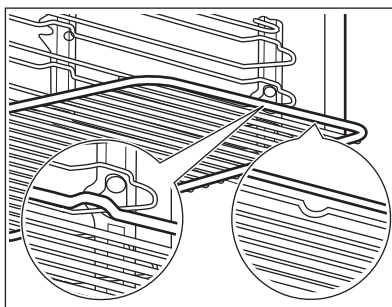
8.1 Sätta in tillbehör

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

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

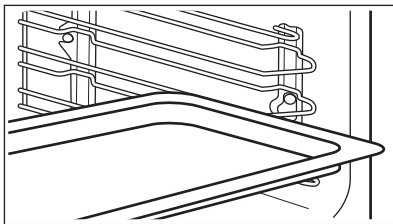
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.

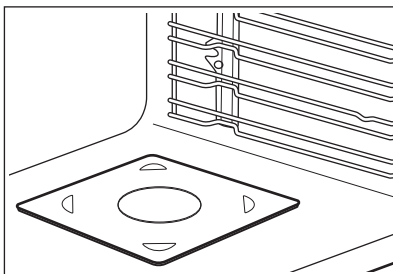


Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).

Placera tillbehöret på botten i ugnen.

Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.




9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1 Slå på ugnen.


Steg 2 Välj önskad inställning.

Steg 3 Tryck på: . Välj: Favoriter.

Steg 4 Välj: Spara aktuell inställning.

Steg 5 Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på **OK**.

 – tryck för att återställa inställningen.



 – tryck för att avbryta inställningen.

9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1 Slå på ugnen.



Steg 2 Ställ in en tillagningsfunktion.


Steg 3 ,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.

9.3 Automatisk avstängning

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

|  (°C) |  (t) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

|  (°C) |  (t) |
|--|---|
| 200 - 230 | 5.5 |

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Sluttid, Långsam tillagning .

9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



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

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

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnstrymmet.

10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnstrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värme fördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast

tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

Uppthining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptinningsställ

eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.







Ta ut upptinnade delar efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärler och material för mikrovågsugn

















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

Kontrollera kokkärlet/materialspecifikationerna före användning.

| Kokkärler/material |  |   |    |
|--|---|---|---|
| Ugnsfast glas och porslin utan metall- delar, t.ex. värmebeständigt glas | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra me- taller | ✓ | x | x |
| Glas och vitrokeramik av ugnsfast/ fryståligt material | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ugnsfast keramik och lergods utan kvarter eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keramik, porslin och lergods med ogla- serad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen | x | x | x |
| Värmebeständig plast upp till 200 °C | ✓ | ✓ | x |
| Kartong, papper | ✓ | x | x |
| Plastfolie | ✓ | x | x |
| Plastfolie till mikrovågsugn | ✓ | ✓ | x |
| Stekkärler av metall, t.ex. emalj, gjutjärn | x | x | x |
| Bakformar, svartlack eller silikonbelagd | x | x | x |
| Bakplåt | x | x | x |
| Galler | x | x | ✓ |
| Glasplatta i mikrovågsugnens botten | ✓ | ✓ | x |
| Kokkärler för mikrovågsugn, t.ex. kris- platta | x | ✓ | x |

10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| 700–1 000 W | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  | | |  | |
| Bryna början av tillagningen | | | Värma upp vätskor | |
| 500–600 W | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Tillaga grönsaker | Tillaga ägg | Sjuda gryträtter | Värma maträtter på en tallrik | Tina och värma frysta maträtter |
| 300–400 W | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Smälta ost, choklad, smör | Sjuda ris | Värma barnmat | Tillaga/värma känsliga livsmedel | Fortsätta tillagningen |
| 100–200 W | | | | |
|  |  |  |  | |
| Tina bröd | Tina frukt och kakor | Tina ost, grädde, smör | Tina kött, fisk | |







10.5 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.








Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

|  |  POWER W |  kg |  |  min |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Sockerkaka | 600 | 0.475 | Botten | 8 - 9 | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden. |
| Köttfärslimpa | 400 | 0.9 | 1 | 25 - 27 | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden. |
| Ugnsomelett | 500 | 1 | 2 | 30 - 33 | - |
| Uppoting av kött | 100 | 0.5 | 1 | 15 | Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |

Kombinerad mikrovågsfunktion

Använd gallret.

|  |  |  POWER W |  °C |  |  min |  |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Mjuk kaka, 0,7 kg | Över-/under- värme + Mikro | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden. |
| Potatisgrätäng, 1,1 kg | Varmluft + Mikro | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Vänd ett kvarts varv efter halva tiden. |
| Kyckling, 1,1 kg | Grill + Fläkt + Mikro | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden. |

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipseffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

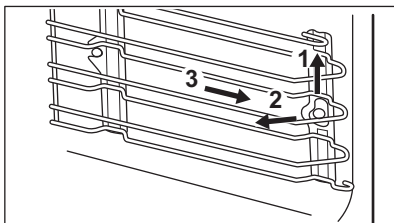
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1 Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

Steg 2 Rengör glasskyddet.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.




Steg 4 Sätt tillbaka glasskyddet.




12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...



|  Ugnen inte startar eller inte värms upp | |
|---|---|
|  Möjlig orsak |  Åtgärd |
| Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. |
| Klockan är inte inställd. | Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner. |
| Luckan är inte ordentligt stängd. | Stäng luckan helt. |
| Säkringen har gått. | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker. |
| apparaten Barnlås är på. | Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval. |

|  Komponenter | |
|---|---|
|  Beskrivning |  Åtgärd |
| Glödlampan är trasig. | Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa. |



12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.

I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

|  Kod och beskrivning |  Åtgärd |
|--|--|
| F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska. | Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet. |
| F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen. | Slå på och stänga av ugnen. |

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

|  Kod och beskrivning |  Åtgärd |
|---|---|
| F131 – magnetronens temperatur är för hög. | Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen. |

12.3 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

| | |
|---------------------|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny


| Menyalternativ | Program |
|------------------|--|
| Tillagningshjälp | Förteckning av automatiska program. |
| Favoriter | Förteckning av favoritinställningar. |
| Tillval | Används för att ställa in ugnskonfigurationen. |

| Menyalternativ | | Program |
|----------------|---------------|--|
| Inställningar | Inställningar | Används för att ställa in ugnskonfigurationen. |
| | Service | Visar programvarans version och konfiguration. |

14.2 Undermeny för: Tillval

| Undermeny | Typ av inställning |
|-----------------------|--|
| Belysning | Tänder och släcker lampan. |
| Barnlås | Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat. |
| Snabb uppvärmning | Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner. |
| Visa klocka i standby | Slår på och stänger av tiden. |
| Klocka i digital stil | Ändrar formatet för tidsvisning. |

14.3 Undermeny för: Inställningar

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

14.4 Undermeny för: Service

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

15. ENKELT!

Före första användning måste du ställa in:

| | | | | |
|-------|----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Språk | Ljusstyrka i display | Knappljud | Ljudvolym | Klockslag |
|-------|----------------------|-----------|-----------|-----------|

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:



På / Av



Meny



Favoriter



Timer

START / STOP

Börja använda ugnen

| | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|----------------------------------|
| Snabbstart | Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen. | Steg 1 Tryck och håll in: | Steg 2 ... - Välj önskad funktion. | Steg 3 Tryck på: START |
| Snabb avstängning | Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst. | - tryck och håll in tills ugnen stängs av. | | |
| Mikrovågsugn snabbstart | Starta mikrovågsugnen när som helst med standardinställningarna: 30 sek / 1000 W. | Tryck på: | | |

Börja tillagningen

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| Steg 1 - tryck för att slå på ugnen. | Steg 2 ... - Välj tillagningsfunktion. | Steg 3 °C - ställ in temperaturen. | Steg 4 OK - tryck för att bekräfta. | Steg 5 START - tryck för att starta tillagningen. |
|--|---|---|--|--|

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

| | | | | |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|---|--------------------------------|
| Tillagningshjälp | Steg 1 Tryck på: | Steg 2 Tryck på: | Steg 3 Tryck på: Tillagningshjälp. | Steg 4 Välj maträtt. |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------|---|--------------------------------|

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

16. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



aeg.com

867370989-C-362023



CE