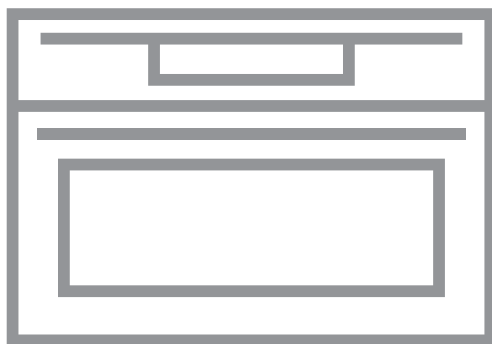


► BBB8000QB1
BFB8000QM1
BHB8000QM1

USER MANUAL

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn
EN	User Manual Microwave combi-oven
FI	Käyttöohje Mikroaalttoyhdistelmäuuni
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn



AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores hjemmeside for at:



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



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registeraeg.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3	4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES	
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare		OVNEN.....	11
personer.....	3	4.1 Betjeningspanel.....	11
1.2 Generel sikkerhed.....	4	4.2 Skærm.....	12
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	13
2.1 Installation.....	6	5.1 Indledende rengøring	13
2.2 El-forbindelse.....	7	5.2 Første tilslutning.....	13
2.3 Brug.....	8	6. DAGLIG BRUG.....	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	8	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	14
2.5 Brug af glasartikler.....	9	6.2 Sådan indstilles:	
2.6 Indvendig belysning.....	9	Mikrobølge-ovnfunktioner.....	14
2.7 Service.....	9	6.3 Anvendelse: Mikrobølge,	
2.8 Bortskaffelse.....	10	hurtig start.....	15
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10	6.4 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	15
3.1 Generelt overblik.....	10	6.5 Ovnfunktioner.....	16
3.2 Tilbehør.....	10		

7. URFUNKTIONER.....	19	11.2 Fjernelse: Ovnribber	28
7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	19	11.3 Udskiftning: Lampe.....	29
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	19	12. FEJLFINDING.....	29
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	21	12.1 Hvad gør du, hvis	29
8.1 Isætning af tilbehør.....	21	12.2 Håndtering: Fejlkode.....	30
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	22	12.3 Servicedata.....	31
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	22	13. ENERGIEFFEKTIV.....	31
9.2 Panel lås.....	22	13.1 Energibesparelse.....	31
9.3 Automatisk slukning.....	23	14. MENUSTRUKTUR.....	32
9.4 Køleventilator.....	23	14.1 Menu.....	32
10. RÅD OG TIPS.....	23	14.2 Undermenu for: Tilvalg.....	32
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	23	14.3 Undermenu for: Opsætning.....	33
10.2 Anbefalinger til mikrobølge	24	14.4 Undermenu for: Service.....	33
10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer	24	15. DET ER NEMT!.....	33
10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer.....	25	16. TAG EN GENVEJ!.....	34
10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	26	17. MILJØHENSYN.....	35
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28		
11.1 Bemærkninger om rengøring.....	28		

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: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- 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. Pas på ikke at røre varmelegemerne.

- 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.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeovnen er færdig.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Monter ovnribberne 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 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 håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen 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 ovnen.



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, brand eller skade på 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. 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 køleskabet 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(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



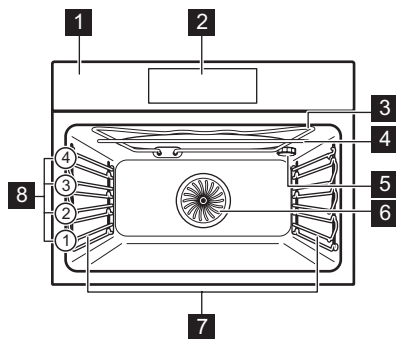
ADVARSEL!

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. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

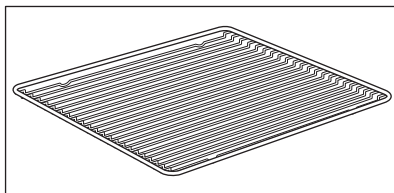


- 1 Betjeningspanel
- 2 Skærm
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovn-pære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnriller

3.2 Tilbehør

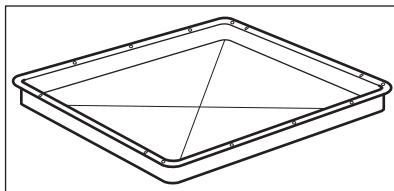
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



Bageplade

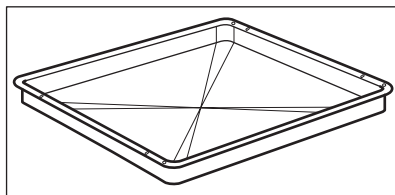
Til kager og småkager.



SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

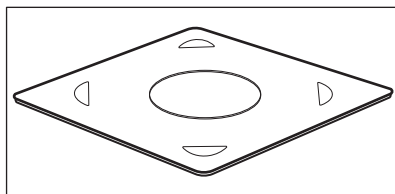
Grill-/bradepande

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



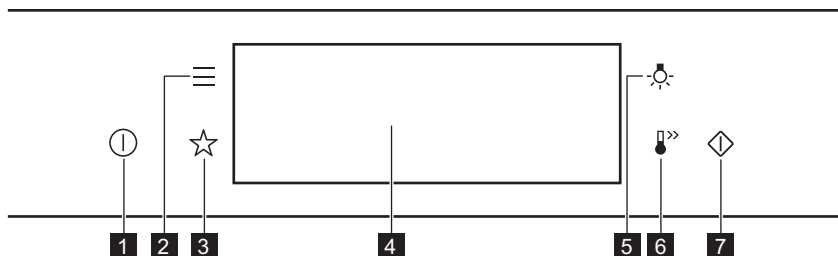
Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

4.1 Betjeningspanel

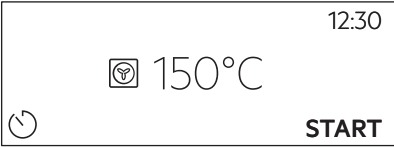
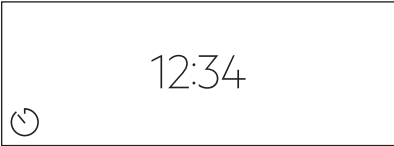
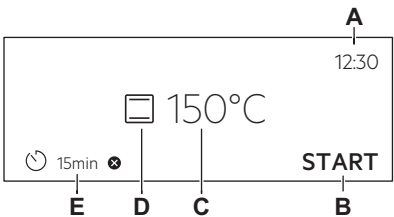


1	TIL / FRA	Tryk, og hold inde for at tænde og slukke ovnen.
2	Menu	Angiver ovnfunktionerne.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Skærm	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
7	Mikrobølge, hurtig start	Til at slå mikrofunktionen til (1000 W og 30 sekunder).

SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

 Tryk på	 Flyt	 Tryk og hold inde
Rør overfladen med en fingerspids.	Lad fingerspids glide over overfladen.	Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Skærm

	Når det er tændt, viser displayet hovedskærmen med ovnfunktioner og standardtemperaturen.
	Hvis du ikke bruger ovnen i 2 minutter, skifter displayet til standby.
	Under tilberedning viser displayet de indstillede funktioner og andre tilgængelige valgmuligheder.
	Display med vigtige funktioner indstillet. A. Aktuel tid B. START/STOP C. Temperatur / Mikrobølge timer D. Ovnfunktioner E. Timer

Displaylamper
Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.

 For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.
Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.			
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automatisk.	 Den akustiske alarm slukkes.	
Timerlamper			
 For at indstille funktionen: Udskudt start.	 For at annullere indstillingen.		

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

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 Sådan indstilles: 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.

Tag en genvej!



6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-ovnfunktioner

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen, og tænd for ovnen. 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 for ovnen.

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

MIKROBØLGEEFFEKT	MAKSIMUM TID
100-600 W	59 minutter
Over 600 W	7 minutter

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

Tag en genvej!



6.3 Anvendelse: Mikrobølge, hurtig start

Trin 1	Tryk 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 Indstil: 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 .

Tag en genvej!



6.5 Ovnfunktioner

STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave 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 skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævning af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brunne.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 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

Ovnfunktion	Applikation
 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 + mikro- bølge	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost.
 Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost.
 Grill + Mikrobølge	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW-boost.
 Turbogrill + Mikro- bølger	Til stegning af større stege i ét lag. For at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW-boost.

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 119 min 59 sek.
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 tilgængelig for mikrobølgefunktioner.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tryk på: Aktuel tid.
Trin 2	Indstil tid. Tryk på: OK.

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

Tag en genvej!



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 på: Afslut handling.
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 på: 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.

Forlængelse af tilberedningstid

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.

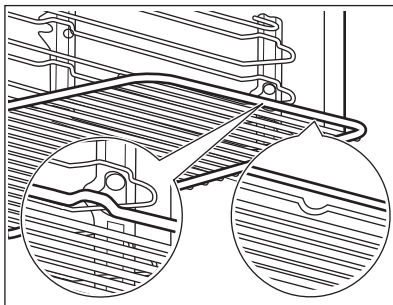
8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

Brug kun egnet kogegej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd", Kogegej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegej i at glide af hylden.

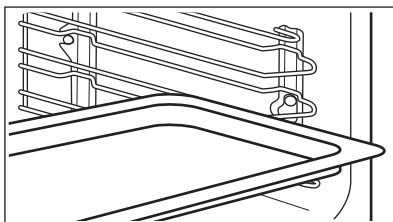
Grillrist:

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



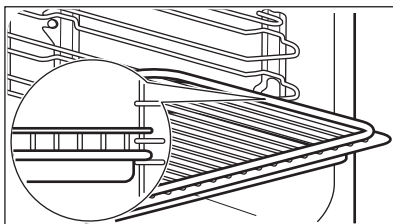
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



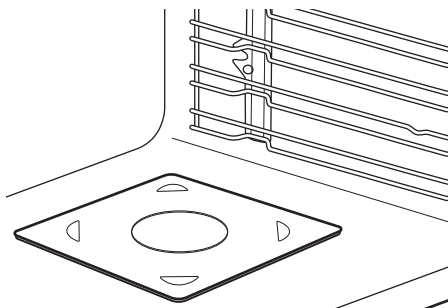
Grillrist, Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.

**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 ovnen.
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 ovnen.
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 sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

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

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

9.4 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

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 kan have andre bage-/stegeegenskaber 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.

Rør 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.

Læg maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun lægges i ovnen, når emballagen kan komme i mikrobølge (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 koge æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge.

Gennembør blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembør 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 fordeles 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 kogegej og materialer

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

Kontrollér kogegejet/materialoespecifikationen inden brug.

Kogegej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	X	X

Kogegrej/materiale			
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
Film	✓	X	X
Mikrobølge-klap	✓	✓	X
Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikon-ebelagt	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				
 Tilberedning af grøntsager	 Bruning i starten af tilberedningen	 Opvarmning af væsker		
500 - 600 W				
 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 babymad	 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

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

MIKROBØLGE-FUNKTION	 B	 (kg)		 (min.)	
Formkage	600	0.475	Bund	7 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberednings-tiden.
Farsbrød	400	0.9	2	25 - 32	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberednings-tiden.
Æg Royale	500	1	Bund	18	-
Optøning af kød	200	0.5	Bund	7 - 8	Vend kødet på ho-vedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Brug grillristen.

MIKRO-BØLGE-KOMBI-FUNKTI-ON		 B	 (°C)		 (min.)	
Kage, 0,7 kg	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Varmluft + mikrobølge	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 ho-vedet midt under tilberedningstiden.

11. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



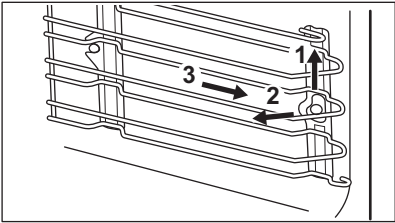
ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengørings- midler	Rengør ovnens front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdags- brug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand. Rengør omhyggeligt ovnloftet for rester og fedt.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke slip let-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

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 op ad og ud af det forreste op-hæng.	
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 ovnrummet.

Toplampe

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

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

 Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Kogesektionen er ikke tilsluttet strømmen, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er tilsluttet korrekt til strømmen.



Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet



Mulig årsag



Afhjælpning

Uret er ikke indstillet.

Indstil uret. Se detaljer i kapitlet "Urfunktioner", Indstilling: Urfunktioner.

Lågen er ikke lukket korrekt.

Luk lågen helt.

Sikringen er sprunget.

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

Børnesikringen er slået til.

Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



Komponenter



Beskrivelse



Afhjælpning

Pæren er sprunget.

Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovnpære.

12.2 Håndtering: Fejlkode

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 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.

Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.

F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.

Sluk for ovnen, og tænd igen.

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 - magnetron-sensorens temperatur er for høj.	Sluk for ovnen, og vent, til den køler 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



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen 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 valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere med visse ovnfunktioner.

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 afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver 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

Tryk på  for at åbne 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 funktionen er slået til, vises teksten "Child Lock" (Børnesikring) på displayet, når du tænder for ovnen. Vælg kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge for at aktivere ovnens brug. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren kan lade sig gøre med børnesikringen slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
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 kontrolpanelet og displayet:				
① TIL / FRA	≡ Menu	☆ Favoritter	⌚ Timer	START / STOP

DET ER NEMT!

Start med at bruge ovnen				
Hurtig start	Tænd for ovnen, og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Trin 1	Trin 2	Trin 3
		Tryk på og hold: ①.	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen når som helst på hvilken som helst skærm eller meddelelse.	① - tryk og hold, indtil ovnen slukkes.		
Hurtigt i gang med mikrobølgeovn	Start mikrobølger når som helst med standardindstillingerne: 30 sek / 1000 W.	Tryk på:  .		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
① - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	°C - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	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	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: ①.	Tryk på:  .	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	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. TAG EN GENVEJ!

Her kan du se alle de nyttige genveje. Du finder dem også i de særlige kapitler i brugervejledningen.

Indstilling: Ovnfunktioner



Indstilling: Hjælp til tilberedning



Indstilling: Tilberedningstid



Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning



Sådan annullerer du: Indstil timer



17. 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.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	37	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	44
1.1 Children and vulnerable people safety.....	37	3.1 General overview.....	44
1.2 General Safety.....	38	3.2 Accessories.....	44
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	40	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	45
2.1 Installation.....	40	4.1 Control panel.....	45
2.2 Electrical connection.....	41	4.2 Display.....	46
2.3 Use.....	42	5. BEFORE FIRST USE.....	47
2.4 Care and cleaning.....	43	5.1 Initial Cleaning	47
2.5 Glassware use.....	43	5.2 First connection.....	47
2.6 Internal lighting.....	43	6. DAILY USE.....	47
2.7 Service.....	44	6.1 How to set: Heating functions.....	48
2.8 Disposal.....	44	6.2 How to set: Microwave heating functions.....	48

6.3 How to use: Microwave quick start	49	11. CARE AND CLEANING	62
6.4 How to set: Assisted Cooking	49	11.1 Notes on cleaning	62
6.5 Heating functions	50	11.2 How to remove: Shelf supports	62
7. CLOCK FUNCTIONS	53	11.3 How to replace: Lamp	63
7.1 Clock functions description	53	12. TROUBLESHOOTING	63
7.2 How to set: Clock functions	53	12.1 What to do if	63
8. HOW TO USE: ACCESSORIES	55	12.2 How to manage: Error codes	64
8.1 Inserting accessories	55	12.3 Service data	65
9. ADDITIONAL FUNCTIONS	56	13. ENERGY EFFICIENCY	65
9.1 How to save: Favourites	56	13.1 Energy saving	65
9.2 Function lock	56	14. MENU STRUCTURE	66
9.3 Automatic switch-off	57	14.1 Menu	66
9.4 Cooling fan	57	14.2 Submenu for: Options	66
10. HINTS AND TIPS	57	14.3 Submenu for: Setup	67
10.1 Cooking recommendations	57	14.4 Submenu for: Service	67
10.2 Microwave recommendations	58	15. IT'S EASY!	67
10.3 Microwave suitable cookware and materials	58	16. TAKE A SHORTCUT!	68
10.4 Recommended power settings for different kinds of food	59	17. ENVIRONMENTAL CONCERNS	69
10.5 Cooking tables for test institutes	60		

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:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- 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 mains power supply cable 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.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 oven 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 work-top 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 oven.



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 condenses 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.

PRODUCT DESCRIPTION

2.7 Service

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

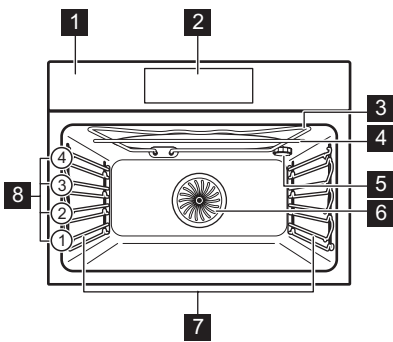
2.8 Disposal

**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

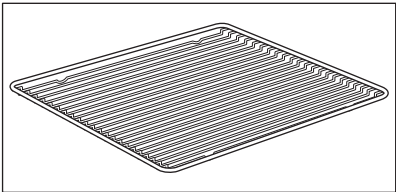
3.1 General overview



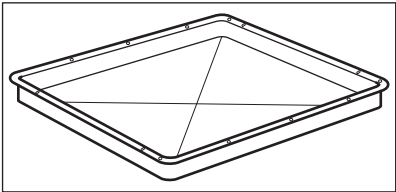
- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Accessories

Wire shelf
For cookware, cake tins, roasts.



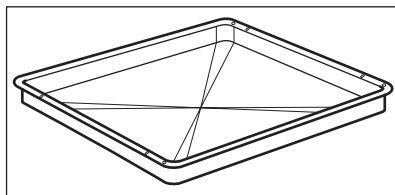
Baking tray
For cakes and biscuits.



HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

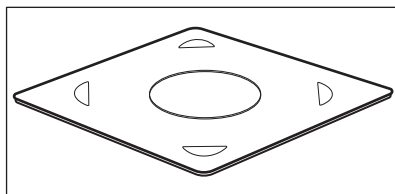
Grill- / Roasting pan

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



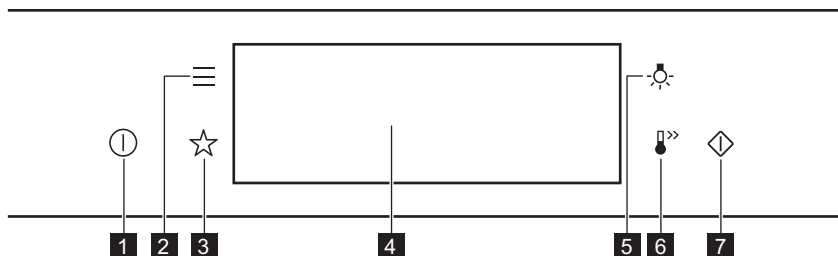
Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Control panel

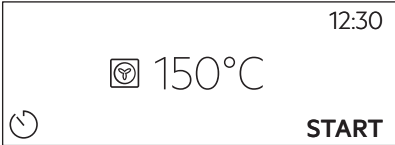
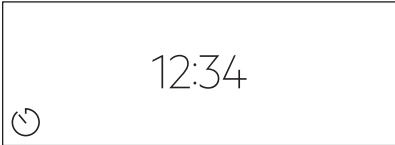
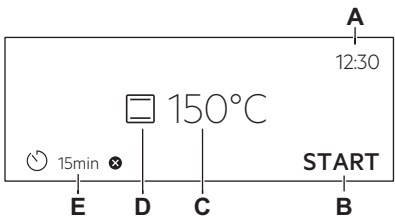


1	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
2	Menu	Lists the oven functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the oven.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick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

HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

 Press	 Move	 Press and hold
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display

	After turning on, the display shows the main screen with the heating function and the default temperature.
	If you do not use the oven for 2 minutes, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set functions and other available options.
	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	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.	Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

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.

Take a shortcut!



6.2 How to set: Microwave heating functions

Step 1	Remove all accessories and turn on the oven. 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: micro-wave power.
Step 4	Set: microwave power. Press: OK.
Step 5	Press: START .
STOP - press to turn off the function.	
Step 6	Turn off the oven.

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

MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59 minutes
More than 600 W	7 minutes

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

Take a shortcut!



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 running time value to go to the time settings. Set the cooking time.	Press +30 s .
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 .

Take a shortcut!



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 (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 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.
 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.
 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

Heating function	Application
 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.
 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
 Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.

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 119 min 59 sec.
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 oven.
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	Press: Time of day.
Step 2	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.

CLOCK FUNCTIONS

Take a shortcut!



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.
Step 7	Press:  . 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:  . 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.

How to extend cooking time

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. HOW TO USE: ACCESSORIES

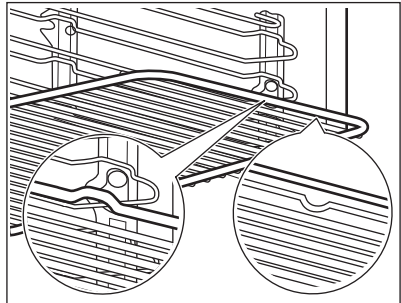
8.1 Inserting accessories

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.

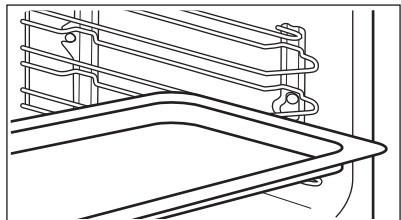
Wire shelf:

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

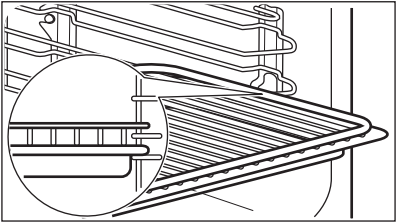
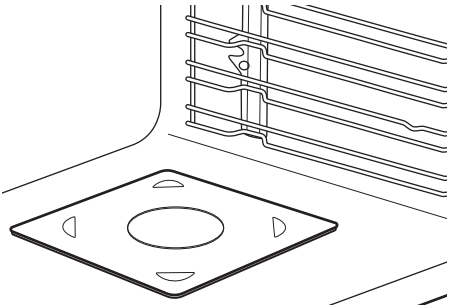


Baking tray / Deep pan:

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



ADDITIONAL FUNCTIONS

Wire shelf, Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.	
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 oven.
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 oven.
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 the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
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 oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven 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 oven may bake or roast differently to the oven 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 oven 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 oven without packaging. The packaged ready meals can be put into the oven 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 oven 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 oven, 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	✓	✓	✓

Cookware / 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
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.

HINTS AND TIPS

700 - 1000 W				
 Cooking vegetables	 Searing at the start of the cooking process		 Heating liquids	
500 - 600 W				
 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

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Use wire shelf unless otherwise specified.

MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	7 - 8	Turn the meat up-side down half-way through the cooking time.

Use the wire shelf.

MICRO-WAVE COMBI FUNCTION		 POWER (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 half-way through the cooking time.

11. CARE AND CLEANING



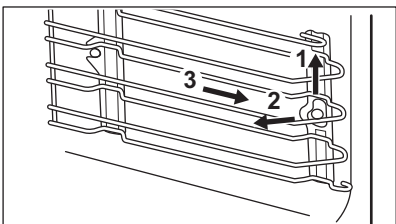
WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft 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 oven ceiling carefully from residue and fat.
	Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
 Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft 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
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 oven does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.

 The oven does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to "Clock Functions" chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

 Components	
 Description	 Remedy
The lamp is burnt out.	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 oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven 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 oven functions will continue to work as usually.

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

12.3 Service data

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

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



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven 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 oven 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 the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, 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 oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven 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

Press  to open Menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the oven configuration.
Settings	Setup	To set the oven configuration.
	Service	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 oven. When the option is on, the text "Child Lock" appears on the display when you turn on the oven. To enable the oven use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the Child Lock on.
Fast Heat Up	Shortens heat up time. It is available only for some of the oven 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 oven 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: ①.
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 oven				
Quick start	Turn on the oven and start cooking with the default temperature and time of the function.	Step 1	Step 2	Step 3
		Press and hold: ①.	 ... - select the preferred function.	Press: START .
Quick Off	Turn off the oven, any screen or message at any time.	① - press and hold until the oven turns off.		
MW quick start	Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000W.	Press:  .		

Start cooking				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
① - press to turn on the oven.	 ... - select the heating function.	°C - 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: ①.	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. TAKE A SHORTCUT!

Here you can see all the useful shortcuts. You can also find them in the dedicated chapters in the user manual.

How to set: Heating functions



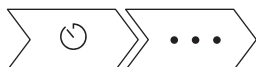
How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time



How to delay: Start and end of cooking



How to cancel: Set Timer



17. 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.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registreaeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme: Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	71	3. TUOTEKUVAUS.....	78
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	71	3.1 Yleiskatsaus.....	78
1.2 Yleinen turvallisuus.....	72	3.2 Varusteet.....	78
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	74	4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.....	79
2.1 Asennus.....	74	4.1 Käyttöpaneeli.....	79
2.2 Sähkökytkentä.....	75	4.2 Näyttö.....	80
2.3 Valitse.....	76	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	81
2.4 Hoito ja puhdistus.....	77	5.1 Alkupuhdistus	81
2.5 Lasiastioiden käyttö.....	77	5.2 Ensimmäinen yhteys.....	82
2.6 Sisävalaistus.....	77	6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	82
2.7 Huolto.....	78	6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	82
2.8 Hävittäminen.....	78	6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot.....	82

6.3 Käyttöohjeet: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys.....	83	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	96
6.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus.....	83	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	96
6.5 Uunitoiminnot.....	84	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	97
7. KELLOTOIMINNOT.....	87	11.3 Vaihtaminen: Lamppu.....	97
7.1 Kellotoimintojen kuvaus.....	87	12. VIANMÄÄRITYS.....	98
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	88	12.1 Käyttöhäiriöt.....	98
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	89	12.2 Hallitseminen: Virhekoodit.....	98
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	89	12.3 Huoltotiedot.....	99
9. LISÄTOIMINNOT.....	91	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	99
9.1 Tallentaminen: Suositit.....	91	13.1 Energiansäästö.....	99
9.2 Toimintolukitus.....	91	14. VALIKKORAKENNE.....	100
9.3 Automaattinen virrankatkaisu.....	91	14.1 Valikko.....	100
9.4 Jäähdytyspuhallin.....	92	14.2	
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	92	Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot.	100
10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia.....	92	14.3	
10.2 Mikroaaltouunin suositukset	92	Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoaset ukset.....	101
10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit	93	14.4 Alavalikko toiminnolle: Huolto...	101
10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin.....	94	15. SE ON HELPPOA!.....	102
10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	95	16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!.....	103
		17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	104

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: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- 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 vältetään 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. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- 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 hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet 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 kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

**VAROITUS!**

Asennuksen 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 uuninluukku 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!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite 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 luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan 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: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet 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 kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten 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 kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna uunia mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- 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 lopetettua 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!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta 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 ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uunipuhdistussuihketta, 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 lamppeja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



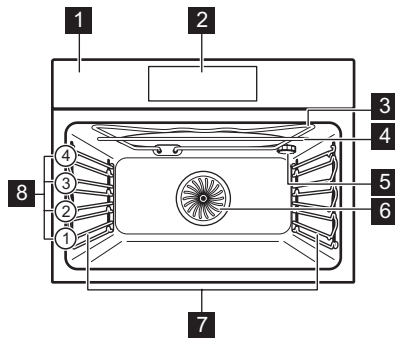
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- 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

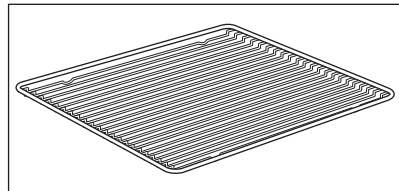


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Hyllytasot

3.2 Varusteet

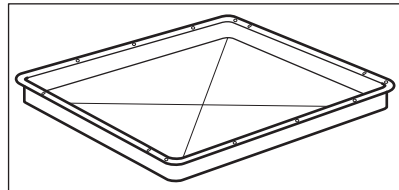
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



Leivinpelti

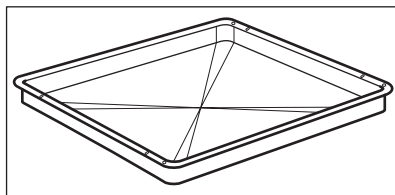
Kakuille ja kekseille.



UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

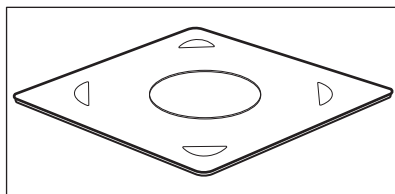
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



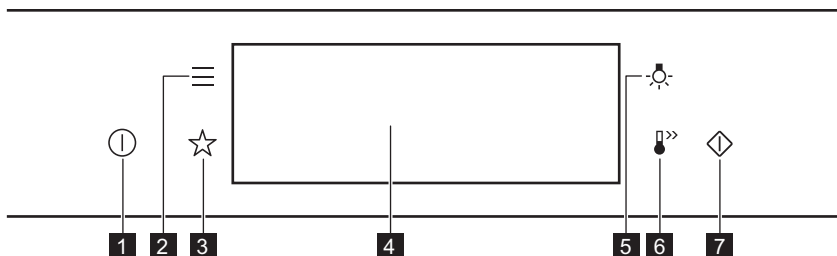
Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

4.1 Käyttöpaneeli



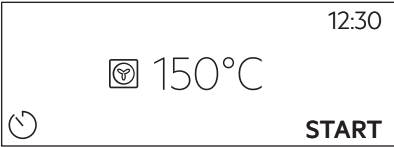
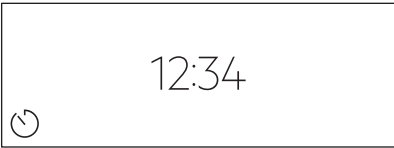
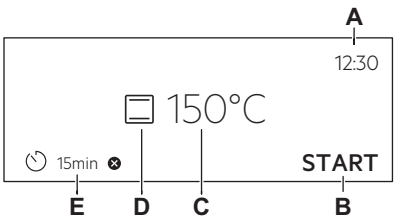
1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna uunin kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Uunin toimintojen luettelo.
3	Suosikit	Listaa suosikkiasetukset.
4	Näyttö	Näyttää uunin asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.

UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

7	Mikroaaltotoimin- non pikakäynnistys	Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.
---	---	---

 Paina	 Siirrä	 Paina ja pidä painettuna painiketta:
Kosketa pintaa sormella.	Liu'uta sormea pinnalla.	Kosketa pintaa kolmen sekun- nin ajan.

4.2 Näyttö

	Kun virta on kytketty päälle, ruudussa näkyy päänäyttö uunitoiminnolla ja oletuslämpötilalla.
	Jos uunia ei käytetä kahteen minuuttiin, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Asetetut toiminnot ja muut käytettävissä olevat valinnat näkyvät näytössä kypsennyksen aika- na.
	Näyttö esittää asetetut toiminnot. A. Kellonaika B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ C. Lämpötila / Mikroaaltouunin ajastin D. Uunitoiminnot E. Ajastin

Näytön merkkivalot			
Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.			
 Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	 Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.	 Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan 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 käynnistymisen.		 Asetuksen peruuttaminen.	

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.	Puhdista uuni ja varusteet lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uuniin.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetuloviesti.
Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

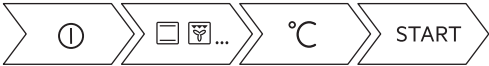


VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon 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 uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Käytä pikavalintaa!



6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot

1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja kytke uuni päälle. Työnnä mikroaallon lasialusta sisään.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina: OK. Näytöllä näkyy: mikroaaltotoiminnon teho.

4. vaihe	Aseta mikroaaltoteho. Paina: OK.
5. vaihe	Paina: START .
STOP – painamalla voit kytkeä toiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

MIKROAALTOTEHO	ENIMMÄISAIKA
100–600 W	59 minuuttia
Yli 600 W	7 minuuttia



Jos painat painiketta tai avaat luukun, toiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen painamalla START .

Käytä pikavalintaa!



6.3 Käyttöohjeet: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys

1. vaihe	Paina ja pidä alhaalla painiketta: . Mikroaaltotoiminto toimii 30 sekunnin ajan.	
2. vaihe	Kypsennysajan pidentäminen:	
	Siirry aika-asetuksiin painamalla käynnissä olevaa aika-arvoa. Aseta kypsennysaika.	Paina +30 s.
Mikroaaltotoiminto voidaan kytkeä päälle milloin tahansa seuraavalla: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys.		

6.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

- Painoautomaattiikka

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

Käytä pikavalintaa!



6.5 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	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 toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 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	Sovellus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
 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 kypsentäminen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

Kuumennustoimin- to	Sovellus
 Lämpimänä pito	Ruoan lämpimänä pitoon.
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkea- luokkaisen tuloksen nopeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.

MIKROAALTO

Kuumennustoimin- to	Sovellus
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentyminen, tehoalue: 100–1000 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudel- leen lämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaallot, nes- teet	Juomien ja keittojen lämmittäminen, tehoalue: 800–1000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

Kuumennustoimin- to	Sovellus
 Kiertoilma + mikro- aalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. Toiminto mikroaallon teho- toiminnolla.

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.
 Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min. Enimmäisaika mikroaaltouuni+standardi .yhdistelmätoiminnoille on 119 min 59 s.
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 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoa. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.

Lopeta toiminto ja Ajastettu käynnistyminen eivät ole käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Paina: Kellonaika.
2. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.

Käytä pikavalintaa!



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.
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 kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.
Pidennä kypsennysaikaa 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.	

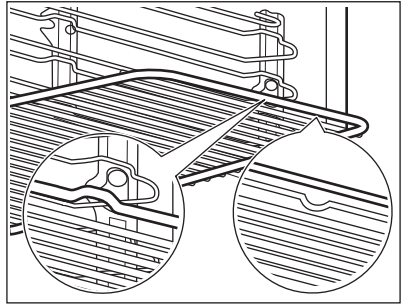
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

8.1 Lisävarusteiden asennus

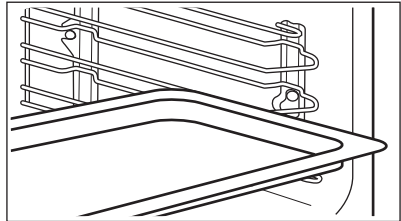
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:

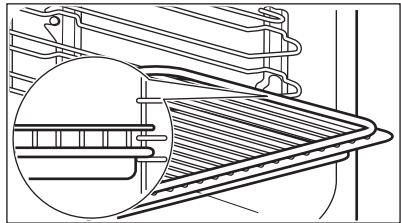
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin.

**Paistoritilä, Leivinpelti / Syvä pannu:**

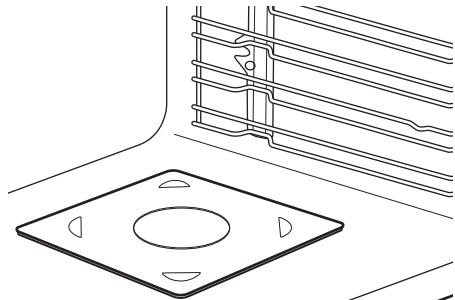
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskiskoihin.

**Mikroaallon lasialusta:**

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

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevylle.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

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

1. vaihe	Kytke uuni 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 uuni päälle.
2. vaihe	Aseta kuumennustoiminto.
3. vaihe	– paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.	

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

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

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni 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. Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille. Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia. Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista uunin tuotenumero (PNC) etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyllä 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 lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain, kun pakkaus kestää mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).



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 uunia 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 uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta niiden lämpö pääsisi tasaantumaan.



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 mikroaaltouunin 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 saviasiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasiteiteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviasiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x
Kartonki, paperi	✓	x	x
Kelmu	✓	x	x
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	x

Keittoastia/materiaali			
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatut tai sili-konipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keit-toastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W				
 Vihannesten kypsyttäminen	 Paistaminen ruoanlaiton alussa		 Nesteiden lämmitys	
500–600 W				
 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

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 POWER W	 (kg)		 (min)	
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	7 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	2	25 - 32	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	Pohja	18	-
Lihan sulatus	200	0.5	Pohja	7 - 8	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Käytä paistoritilää.						
MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO		 POWER W	 (°C)		 (min)	
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.

Käytä paistoritilää.						
MIKRO-AAL-TOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO		 W	 (°C)		 (min)	
Perunapaistos, 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 lasiastiaan 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 uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
	Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.
	Poista tahrat miedolla pesuaineella.
 Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Puhdista jäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.
	Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



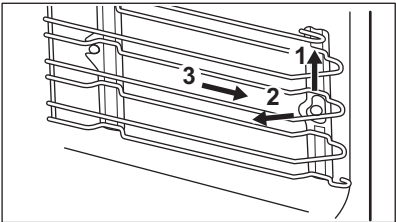
Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita 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 Vaihtaminen: 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...

 Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein verkkovirtaan.
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoa luvun "Kellotoiminnot" kohdasta "Asettaminen": Kellotoiminnot.
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Uunin lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.

 Komponentit	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
Lamppu on palanut.	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	 Korjaustoimenpide
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 - uunijärjestelmä ei saa yhteyttä käyttö-paneeliin.	Kytke uuni 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 uunitoiminnot toimivat normaalisti.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F131 - magnetronin anturin lämpötila on liian korkea.	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke uuni takaisin päälle.

12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (Mod.):	
Tuotenumero (PNC)	
Sarjanumero (S.N.)	

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

	Uunissa on toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa.
--	--

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja 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).

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset taudit, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetus-valinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti sitä aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien 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

Paina  avataksesi Valikko.

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Uunin asetusten konfigurointi.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Uunin asetusten konfigurointi.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.

Alavalikko	Käyttökohde
Lapsilukko	Estää uunin tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on kytketty päälle, uunia käynnistettäessä näyttöön tulee näkyviin "Lapsilukko". Uunia voidaan käyttää valitsemalla tunnuksen kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista lapsilukon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.3 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asettaa uunin kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien 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 uunia				
Pikakäynnistys	Kytke uuni toimintaan ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		Paina ja pidä painettuna painiketta:  .	 ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START .
Pikasammutus	Uunin sammuttaminen milloin tahansa, miltä tahansa näytöltä tai mistä tahansa viestistä.	 - paina ja pidä painettuna, kunnes uuni sammuu.		
Mikroaaltouunin pikakäynnistys	Mikroaaltotoiminnon käynnistäminen milloin tahansa oletusasetuksilla: 30 sek / 1000 W	Paina:  .		

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 - paina kytkeäksesi uunin päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	°C - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsennyksen.

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

Avustava ruoanvalmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina: ①.	Paina: ≡.	Paina: ✂️ Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja

10 % Viimeistelyapu

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

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min.**

16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!

Tässä on esitetty kaikki hyödylliset pikavalinnat. Ne on kuvattu lisäksi ohjekirjan vastaavissa luvuissa.

Asettaminen: Uunitoiminnot



Asettaminen: Avustava kypsennys



Asettaminen: Kypsentämisaika



Ajastus: Kypsentämisen käynnistys ja lopetus



Peruuttaminen: Aseta ajastin



17. 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.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	106	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	114
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	107	3.1 Vue d'ensemble.....	114
1.2 Sécurité générale.....	107	3.2 Accessoires.....	114
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	110	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	115
2.1 Installation.....	110	4.1 Bandeau de commande.....	115
2.2 Branchement électrique.....	111	4.2 Affichage.....	116
2.3 Utilisation.....	111	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	117
2.4 Entretien et Nettoyage.....	112	5.1 Nettoyage initial	117
2.5 Utilisation du verre.....	113	5.2 Première connexion.....	117
2.6 Éclairage interne.....	113	6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	118
2.7 Service.....	113	6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	118
2.8 Mise au rebut.....	113		

6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....	118	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	131
6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	119	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	132
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	119	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	133
6.5 Modes de cuisson.....	120	11.2 Comment retirer : Supports de grille	133
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	123	11.3 Comment remplacer : Éclairage	134
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	123	12. DÉPANNAGE.....	134
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	123	12.1 Que faire si.....	134
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	125	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	135
8.1 Insertion des accessoires.....	125	12.3 Données de maintenance.....	136
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	127	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	136
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	127	13.1 Économie d'énergie.....	136
9.2 Verrouillage des touches.....	127	14. STRUCTURE DES MENUS.....	137
9.3 Arrêt automatique.....	127	14.1 Menu	137
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	128	14.2 Sous-menu pour : Options.....	137
10. CONSEILS.....	128	14.3 Sous-menu pour : Configuration	138
10.1 Recommandations de cuisson...	128	14.4 Sous-menu pour : Service.....	138
10.2 Recommandations pour le micro-ondes	128	15. C'EST SIMPLE !.....	138
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	129	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	140
10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	130	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	141

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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- 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 câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée 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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre 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. Il 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, éteignez 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 du four 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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 le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni 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.

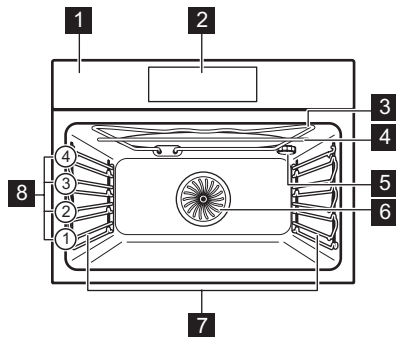
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 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

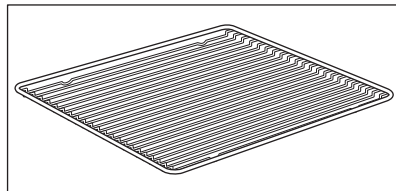


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

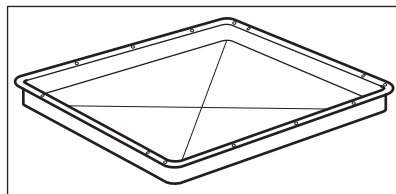
Grille métallique

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



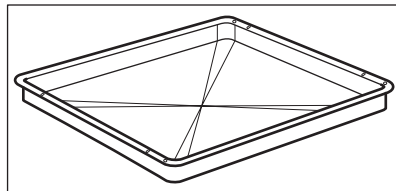
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

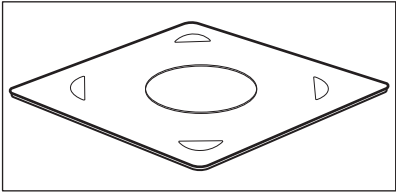
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

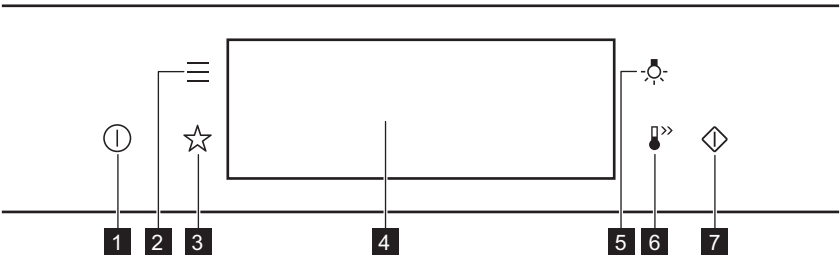
Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande

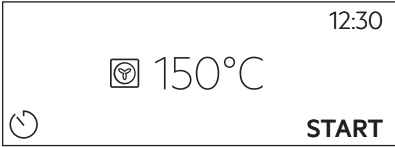
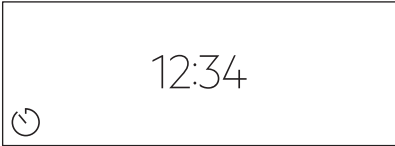
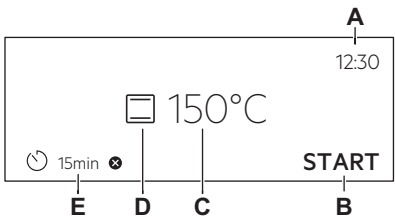


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	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).

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

		
Appuyez sur la touche	Déplacez	Maintenez la touche
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 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 indicateurs 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 du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

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.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

Étape 1	Retirez les accessoires et allumez le four. 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

Éteignez le four.

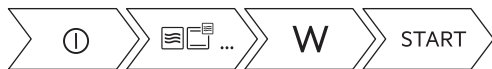
La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 minutes
Plus de 600 W	7 minutes



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

Prenez un raccourci !



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 : <table border="1"> <tr> <td>Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.</td><td>Appuyez sur +30 s.</td></tr> </table>	Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur +30 s.
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

Allumez 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 .

Prenez un raccourci !



6.5 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti 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 2 niveaux en même temps et pour sécher 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 rôti des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Application
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond 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.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 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 de boissons et de 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.
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.

Mode de cuisson	Application
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôti de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.

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 119 min 59 s.
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 du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la 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	Appuyez sur : Heure actuelle.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Comment régler l'horloge	
Étape 2	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.

Prenez un raccourci !



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.
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  .

Comment différer le début de la cuisson	
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. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

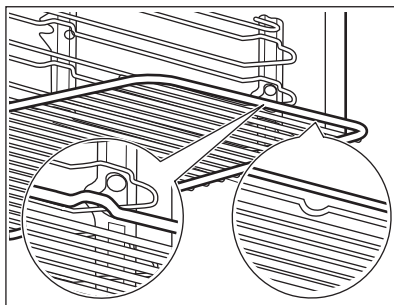
8.1 Insertion des accessoires

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.

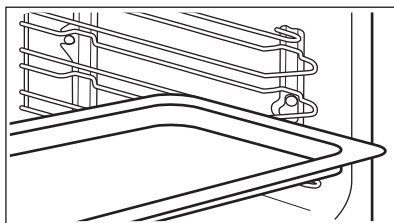
Grille métallique:

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



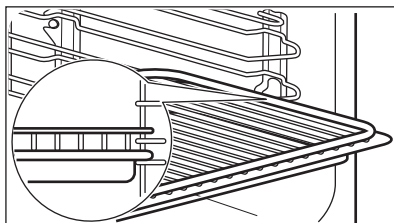
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



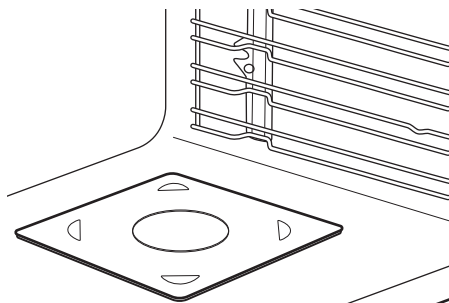
Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



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 sauvegarder : 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	Mettez en fonctionnement le four.
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 la touche OK.
 - 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 le four.
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, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four 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 four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. 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 (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

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 le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à 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 le four 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 le four, 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	✓	✓	✓
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

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
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		
 Cuisson des légumes	 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 600 W			
			
Faire cuire des plats à base d'œufs	Faire mijoter des ragou	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 bésés	Cuire / Réchauffer des aliments délicats	Poursuivre la cuisson

100 à 200 W			
			
Décongeler du pain	Décongeler des fruits et des gâteaux	Décongeler 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 conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
FUNCTION MI-CRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

FONCTION MI-CRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Crème anglaise aux œufs	500	1	Dessous	18	-
Décongélation de viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 (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.
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!

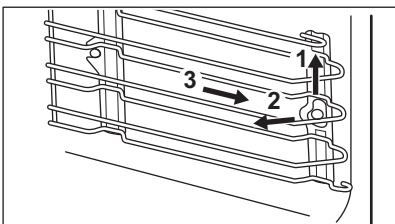
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et 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 du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.
 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs 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	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	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...

 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, 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.

La Sécurité enfants du four est activée.

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 du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.

Éteignez le four et rallumez-le .

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

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.

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 du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (S.N.)	

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

	Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.
---	--

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte 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 le four 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

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, 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 du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four 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

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	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 du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.

C'EST SIMPLE !

Sous-menu	Application
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 du four.
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
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 :

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

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		
Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer le 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
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

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

Apprenez à cuisiner plus vite				
Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : ≡.	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	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 +1 min.

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



17. 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.

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du valgte dette AEG-produktet. Vi har laget det for å gi deg perfekt ytelse i mange år, med innovativ teknologi som bidrar til å gjøre livet enklere – egenskaper som du kanskje ikke finner på ordinære apparater. Bruk noen minutter på å lese dette, for å få mest mulig ut av den.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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



Registrer produktet for å få bedre service:
www.registreaeg.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	143	3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	150
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	143	3.1 Generell oversikt.....	150
1.2 Generell sikkerhet.....	144	3.2 Tilbehør.....	150
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	146	4. SLIK SLÅR DU OVNE PÅ OG AV.....	151
2.1 Montering.....	146	4.1 Betjeningspanel.....	151
2.2 Elektrisk tilkobling.....	147	4.2 Display.....	152
2.3 Bruk.....	148	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	153
2.4 Stell og rengjøring.....	148	5.1 Første gangs rengjøring	153
2.5 Bruk av glasstøy.....	149	5.2 Første tilkobling.....	153
2.6 Innvendig lys.....	149	6. DAGLIG BRUK.....	153
2.7 Tjenester.....	149	6.1	
2.8 Avfallshåndtering.....	149	Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	154

6.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med mikrobølge.....	154	10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	166
6.3 Bruk: Rask start for mikrobølgeovn.....	155	11. STELL OG RENGJØRING.....	168
6.4 Slik angir du: Assistert matlaging.....	155	11.1 Merknader om rengjøring.....	168
6.5 Varmefunksjoner.....	156	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	168
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	159	11.3 Slik bytter du: Ovnslampe.....	169
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..	159	12. FEILSØKING.....	169
7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.....	159	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	169
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	161	12.2 Slik administrerer du: Feilkoder.....	170
8.1 Innsetting av tilbehør.....	161	12.3 Servicedata.....	171
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	162	13. ENERGIEFFEKTIV.....	171
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	162	13.1 Energisparing.....	171
9.2 Tastelås.....	162	14. MENYSTRUKTUR.....	172
9.3 Automatisk utkopling.....	163	14.1 Meny.....	172
9.4 Kjølevifte.....	163	14.2 Undermeny for: Alternativer.....	172
10. RÅD OG TIPS.....	163	14.3 Undermeny for: Oppsett.....	173
10.1 Råd om tilberedning.....	163	14.4 Undermeny for: Service.....	173
10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen	164	15. DET ER ENKELT!.....	173
10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn	164	16. TA EN SNARVEI!.....	174
10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper.....	165	17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	175

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: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- 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 apparatet er beregnet for bruk innendørs i eneboliger.
- Dette apparatet 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 kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten 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 apparatet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- 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 varmekopper, 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 produktet, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen av mikrobølgeovnen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- 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.
- Unnlatelse 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!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- 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 føttøy.
- 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 ovnsdøren 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 apparatet	455 mm
Høyden av baksiden av apparatet	440 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm
Dybden av apparatet	567 mm
Apparatets 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
Monteringsskruer	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 jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er compatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet 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 sprekkene 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. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Apparatet leveres med støpsel og strømledning.

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 apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet 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 apparatet 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 apparatet 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 ovnen.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets 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 montert 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.

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten 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 apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

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!

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 og kvelning.

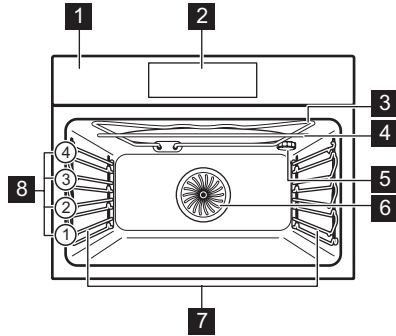
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.

PRODUKTBESKRIVELSE

- 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

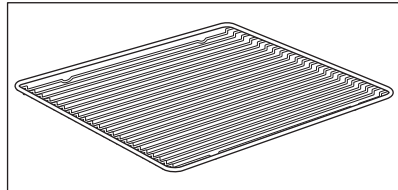


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Lys
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

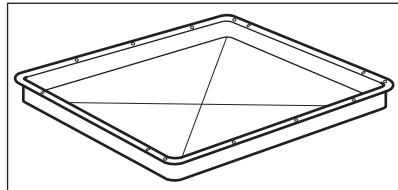
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



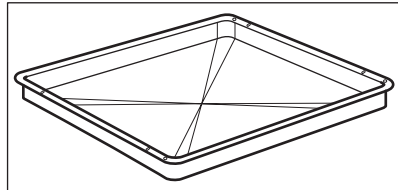
Stekebrett

For kaker og kjeks.



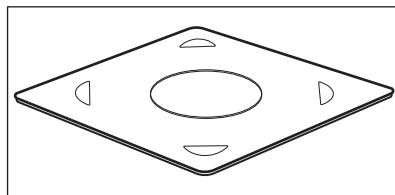
Grill-/stekepanne

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



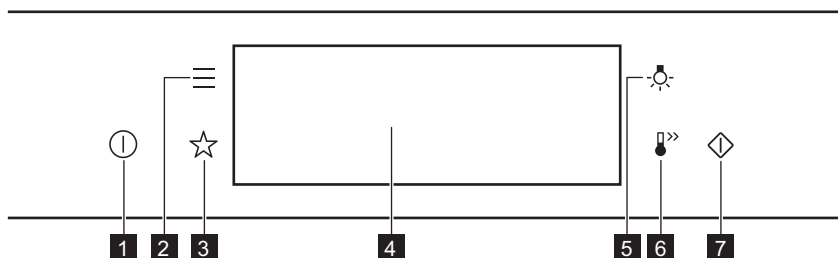
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.



4. SLIK SLÅR DU OVNEEN PÅ OG AV

4.1 Betjeningspanel



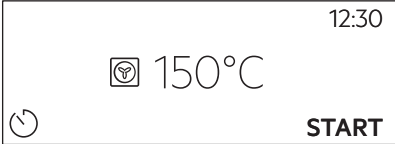
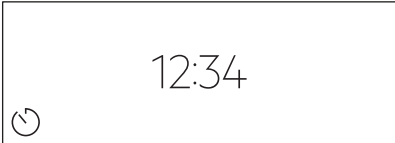
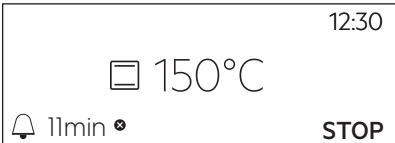
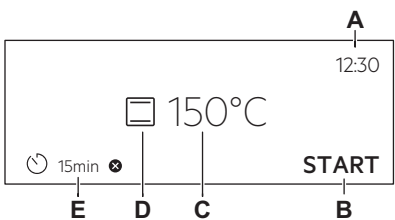
1	PÅ / AV	Trykk og hold nede for å slå ovnen på og av.
2	Meny	Viser ovnsfunksjonene.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser ovnens gjeldende innstillinger.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.
7	Rask start for mikrobølgeovn	For å slå på mikrobølgeovnfunksjonen (1000 W og 30 sekunder).

 Trykk på	 Flytt	 Trykk og hold inne
---	--	---

SLIK SLÅR DU OVNEN PÅ OG AV

Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------

4.2 Display

	Når du har slått på, viser displayet hovedskjermbildet med varmefunksjonen og standardtemperatur.
	Hvis du ikke bruker ovnen innen 2 minutter går displayet til standby.
	Når du lager mat viser displayet innstillingene og andre tilgjengelige alternativer.
	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.			
OK 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	Steg 2	Steg 3
Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.	Rengjør ovnens og tilbehørene med en myk klut med varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i ovnen.

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 stiller du inn: 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.

Ta en snarvei!



6.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med mikrobølge

Steg 1	Fjern alt tilbehør og slå på ovnen. Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg mikrobølgeovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: mikrobølgeeffekt.
Steg 4	Angi: mikrobølgeeffekt. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START .
For å slå av funksjonen trykker du på STOP .	
Steg 6	Slå av ovnen.

Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:

MIKROBØLGEEFFEKT	MAKSIMAL TID
100–600 W	59 minutter
Mer enn 600 W	7 minutter

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

Ta en snarvei!



6.3 Bruk: Rask start for mikrobølgeovn

Steg 1	Trykk og hold:  . Mikrobølgeovnen kjører i 30 sek.	
Steg 2	Slik forlenger du tilberedningstiden:	
	Trykk på kjøretidsverdien for å gå til tidsinnstillingene. Still inn koketid.	Trykk på +30 s .
Mikrobølgeovnen kan slås av når som helst med: Rask start for mikrobølgeovn.		

6.4 Slik angir du: 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 .

Ta en snarvei!



6.5 Varmefunksjoner

STANDARD

Ovnfsfunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på én brettplassering.
 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

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer 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.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 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

Varmefunksjon	Anvendelse
 Tining	Tining av kjøtt, fisk, 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
 Ekte varmluft + mikrobølge	Steking på én brettplassering. Funksjonen med MW-boost.
 O-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brettplassering. Funksjonen med MW-boost.
 Grill + Mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW-boost.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW-boost.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min. Maksimaltid for kombinerte funksjoner (mikrobølge + standard) er 119 min 59 sek.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.

Avslutte handling og Utsatt start er ikke tilgjengelige for mikrobølgeovnsfunksjoner.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 2	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.

KLOKKEFUNKSJONER

Ta en snarvei!



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: ● ● ● .
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.

Slik forlenger du tilberedningstiden

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. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

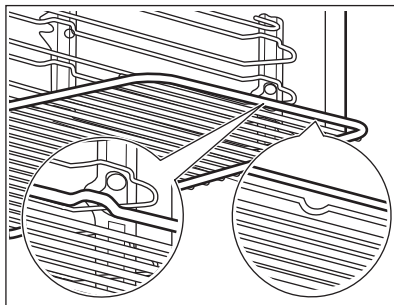
8.1 Innsetting av tilbehør

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 tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

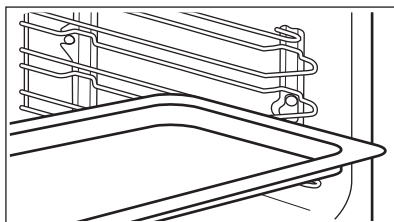
Rist:

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



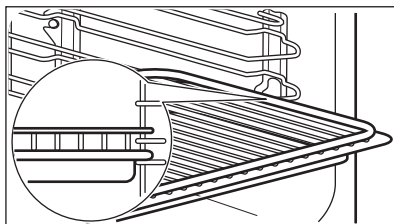
Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Rist, Stekebrett / Langpanne:

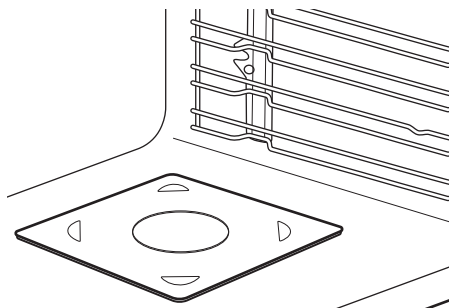
Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.



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 ovnen.
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 ovnen.
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 utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Sluttid, Langtidssteking.

9.4 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

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. Ovnen kan muligens steke på en annen måte enn den gamle ovnen 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 matlagersråd, sjekk PNC (produktnummer)-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på ovnsrommet.

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 ovnen uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i ovnen 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 ovnen 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 ovnen, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.



Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, 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 metalleder, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	x	x
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓

Kokekar/materiale			
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur 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 silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	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		
 Tilberedning av grønnsaker	 Bruning ved starten av stekesprosessen	 Oppvarming av væsker

500–600 W			
 Tilberedning av eggretter	 Småkoking av gryteretter	 Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner	 Tining og oppvarming av frosne måltider

300–400 W				
 Smelte ost, sjokolade, smør	 Småkoke ris	 Oppvarming av babymat	 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.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

MIKROBØL- GEOVNFUNK- SJON	 (W)	 (kg)		 (min)	
Formkake	600	0.475	Bunn	7 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	2	25 - 32	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	Bunn	18	-
Tining av kjøtt	200	0.5	Bunn	7 - 8	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Bruk risten.

MIKRO- BØLGE KOMBI- FUNK- SJON		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Myk Kake, 0,7 kg	O-/under-varme + mikro	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte 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



**Rengjørings-
midler**

Rengjør ovnens forside med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



**Hverdags-
bruk**

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Rengjør ovnstaket forsiktig fra rester og fett.

Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.



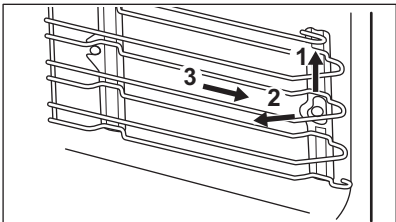
Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.

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

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstigene 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 hyllestøttene 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	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	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...

 Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Ovnen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om stekeovnen er riktig koblet til strømforsyningen.



Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet



Mulig årsak



Løsning

Klokken er ikke stilt inn.

Still inn klokken. Se kapittelet «Klokkefunksjoner», Slik stiller du klokken for nærmere informasjon: 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.

Barnesikringen 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 – Ovnssystemet blir ikke koblet til betjeningspanelet.

Slå ovnen 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 en av disse feilene oppstår, vil resten av ovnfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned. Slå på ovnen 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 ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

 Ovnens har funksjoner som hjelper deg med å spare strøm under matlaging.

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren 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 mikrobølgefunksjon).

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

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

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Hvis programmet med Steketid eller Sluttid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, deaktiveres varmeelementene automatisk tidligere i enkelte ovnsfunksjoner.

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

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

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

Trykk på  for å åpne Meny.

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å velge oppsett for ovnen.
Oppsett	Oppsett	For å velge oppsett for ovnen.
	Service	Viser programvareversjon og konfi- gurasjon.

14.2 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Hindrer utilsiktet aktivering av ovnen. Når dette alternativet er på, vises teksten «Barnesikring» på displayet når du slår på ovnen. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av ovnen. Tilgang til tidtakeren, fjernfunksjo- nen og lampen er tilgjengelig med barnesikring på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Dette er kun tilgjengelig for en- kelte av ovnsfunksjonene.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.3 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Stiller inn språket på ovnen.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
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
--	---	---	--	--------------

DET ER ENKELT!

Begynn å bruke ovnen				
Rask start	Slå på ovnen og start tilberedningen med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne: ①.	 ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av ovnen ved hvilken som helst skjerm eller melding, når som helst.	① – trykk og hold inne til ovnen slår seg av.		
Rask start med MW	Start mikrobølgeovnen når som helst med standardinnstillinger: 30 sek / 1000 W.	Trykk på:  .		

Start tilberedningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
① – trykk for å slå på ovnen.	 ... – 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: ①.	Trykk på:  .	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden	
10 % Fullførings-assistent Bruk 10% Finish assist for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.	Trykk på +1min for å forlenge tilberedningstiden.

16. TA EN SNARVEI!

Her kan du se alle de nyttige snarveiene. Du kan også finne dem i de dedikerte kapitlene i bruksanvisningen.

Slik angir du: Ovnsfunksjoner



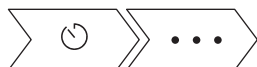
Slik angir du: Assistert matlaging



Slik angir du: Tilberedningstid



Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen



Slik avbryter du: Innstilling av timeren



17. 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.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

Besök vår webbplats för att:



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



registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	177	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	184
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	177	3.1 Allmän översikt.....	184
1.2 Allmän säkerhet.....	178	3.2 Tillbehör.....	184
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	180	4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	185
2.1 Installation.....	180	4.1 Kontrollpanel.....	185
2.2 Elanslutning.....	181	4.2 Display.....	186
2.3 Använd.....	182	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	187
2.4 Underhåll och rengöring.....	182	5.1 Första rengöring	187
2.5 Användning av glas.....	183	5.2 Första anslutning.....	187
2.6 Invändig belysning.....	183		
2.7 Service.....	183		
2.8 Avyttring.....	183		

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	187	10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn	198
6.1		10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat.....	199
Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	187	10.5 Tillagningstabeller för testinstitut.....	200
6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens tillagningsfunktioner.....	188	11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	201
6.3 Användning: Mikrovågsugn snabbstart.....	189	11.1 Anmärkningar om rengöring.....	202
6.4		11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	202
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	189	11.3 Byte av: Lampa.....	203
6.5 Värmefunktioner.....	190	12. FELSÖKNING.....	203
7. KLOCKFUNKTIONER.....	193	12.1 Vad gör jag om	203
7.1 Beskrivning av klockfunktioner....	193	12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	204
7.2		12.3 Servicedata.....	205
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	193	13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	205
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	195	13.1 Energibesparing.....	205
8.1 Sätta in tillbehör.....	195	14. MENYSTRUKTUR.....	206
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	196	14.1 Meny.....	206
9.1 Så här sparar du: Favoriter.....	196	14.2 Undermeny för: Tillval.....	206
9.2 Funktionslås.....	196	14.3 Undermeny för: Inställningar.....	207
9.3 Automatisk avstängning.....	197	14.4 Undermeny för: Service.....	207
9.4 Kylfläkt.....	197	15. ENKELT!.....	207
10. RÅD OCH TIPS.....	197	16. TA EN GENVÄG!.....	209
10.1 Tillagningsrekommendationer....	197	17. MILJÖSKYDD.....	209
10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen	198		

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller

mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- 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.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrejsor.
- 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.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnsens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnsstegs 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

**WARNING!**

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 produkten, 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 minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
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
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 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.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- 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 föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsbotten.
 - 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. Fruktjuice 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!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före 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 försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej 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 grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

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

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 kvävning eller skador.

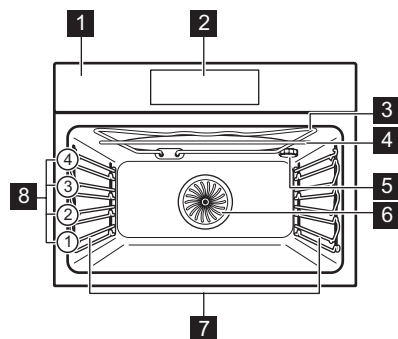
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

PRODUKTBESKRIVNING

- 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. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

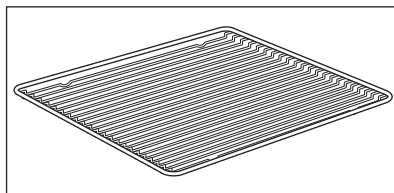


- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Värmeelement
- 4 Mikrovågsgenerator
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstegar, borttagbara
- 8 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

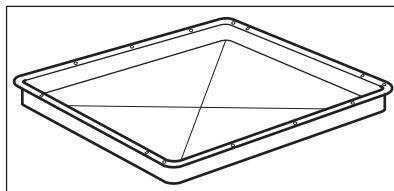
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



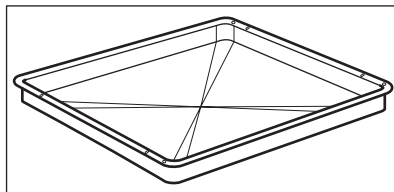
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Grill- / stekpanna

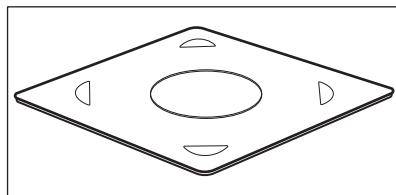
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

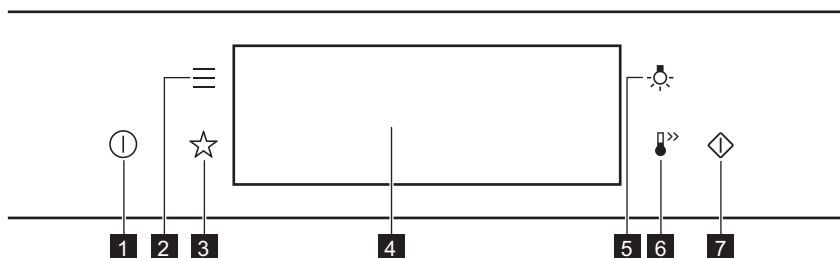
Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsläge.



4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

4.1 Kontrollpanel



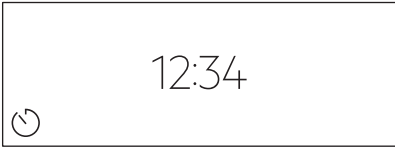
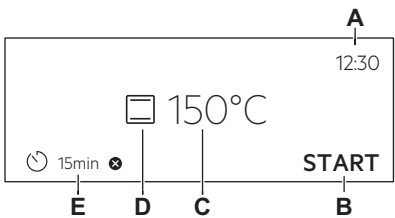
1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Listar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.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

 Tryck	 Flytta	 Tryck och håll inne 3s
--	---	---

SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.
-------------------------------	------------------------	-------------------------------

4.2 Display

	Efter påslagning visar displayen huvudskärmen med tillagningsfunktionen och standardtemperatur.
	Om du inte använder ugnen inom 2 minuter övergår displayen till viloläge.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.
	Display med inställda knappfunktioner. A. Klockslag B. START/STOPP C. Temperatur / Mikrovågsugns timer D. Tillagningsfunktioner E. Timer

Indikeringar på displayen			
Grundindikeringar - för att navigera på displayen.			
 För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ångra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			

 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automa- tiskt.	 Ljudlarm avstängt.
Timer-indikatorer		
 För att ställa in funktionen: Födröjd start.	 Avbryta inställningen.	

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.	Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.	Sätt in tillbehören och de lös- tagbara 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



WARNING!
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.

Ta en genväg!



6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugns tillagningsfunktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör och slå på ugnen. 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 ugnen.

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

MIKROVÅGSEFFEKT	MAXIMAL TID
100–600 W	59 minuter

MIKROVÅGSEFFEKT	MAXIMAL TID
Mer än 600 W	7 min



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

Ta en genväg!



6.3 Användning: 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 Så här ställer du 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 .

Ta en genväg!



6.5 Värmefunktioner

STANDARD

Tillagningsfunktion	Användning
 GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning 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	Användning
 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.
 Gratinerer	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.

MIKROVÅGSUGN

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

MIKROVÅGSKOMBINATION

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Över-/undervärme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Grill + Fläkt + Mikro	För stekning av större bitar av kött på en nivå. För att bryna och göra gräntänger. Funktion med mikrovågsförstärkning.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min. Maximalt för mikrovågskombination är 119 min 59 sek.
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. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå 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	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	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.

KLOCKFUNKTIONER

Ta en genväg!



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.
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 tillagnings-tiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Så här förlänger du tillagningstiden

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.

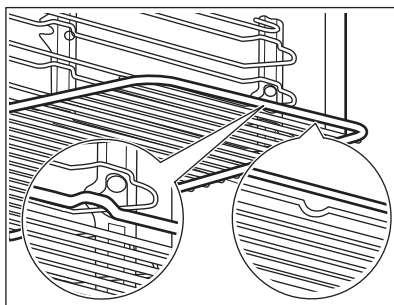
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

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 för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

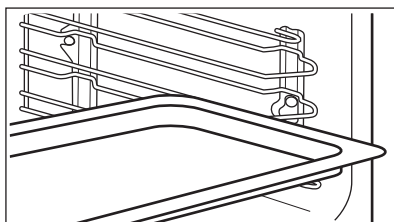
Galler:

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



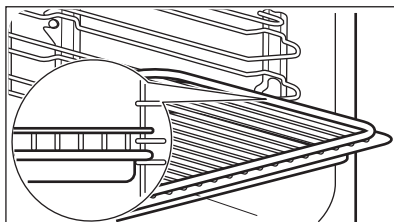
Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



Galler, Bakplåt / Djup form:

Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.

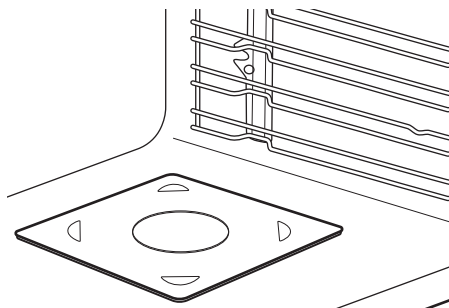


Glasplatta för mikrovågsugn:

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 ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Sluttid, Långsam tillagning.

9.4 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

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. Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper 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 ugnsutrymmet.

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 ugnsutrymmet.

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 värmefördelning.

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.



Upptining i mikrovågsugnen

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

Ta ut upptinade delar efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärl/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x

Kokkärl/material			
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl 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 mikrovågsugns botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	x	✓	x

10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

RÅD OCH TIPS

700–1000 W		
 Tillaga grönsaker	 Bryna början av tillagningen	 Värma upp vätskor

500–600 W			
 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.

Använd gallret om inget annat anges.					
Mikrovågsugnsfunktion	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

Använd gallret om inget annat anges.					
Mikrovågsugns-funktion	 (W)	 (kg)		 (min)	
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	Undersida	18	-
Upptining av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallret.						
MIKRO-VÅG-SUGN KOMBI-FUNKTION		 (W)	 (°C)		 (min)	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatis-gratäng, 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!

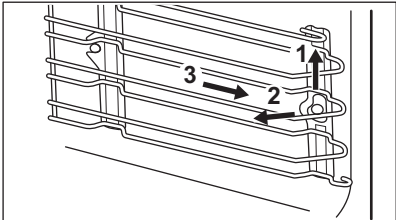
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengörings- medel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
 Används var- je dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.
 Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

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



WARNING!

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	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	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 är värmestålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

 Ugnen slås inte på eller värms inte 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, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.
Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.

 Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Säkringar har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.
Barnlåset är aktiverat.	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 – pekfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekfälten.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på 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 har 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



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist 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 används med inställd programtid eller sluttid och tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

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

Tryck på  för att öppna Meny.

Menyalternativ		Användning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Välja ugsinställningar.
Inställningar	Inställningar	Välja ugsinställningar.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på displayen när du slår på ugnen. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när barnlåset är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugsfunktioner.
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	Val av språk för ugnen.
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: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.4 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
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:				
① 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	Steg 2	Steg 3
		Tryck och håll in: ①.	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	① – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		
Mikrovåg snabbstart	Startar mikrovågsugnen när som helst med standardinställning 30 sek / 1 000 W:	Tryck på:  .		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
① – tryck för att slå på ugnen.	 ... – Välj tillagningsfunktion.	°C – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	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	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på: ①.	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	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. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla smarta genvägar. Du hittar information om dem även i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner



Så här ställer du in: Tillagningshjälp



Så här ställer du in: Tillagningstid



Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid



Så här avbryter du: Inställd tidtagning



17. 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.

www.aeg.com/shop



867370989-B-062022



AEG