

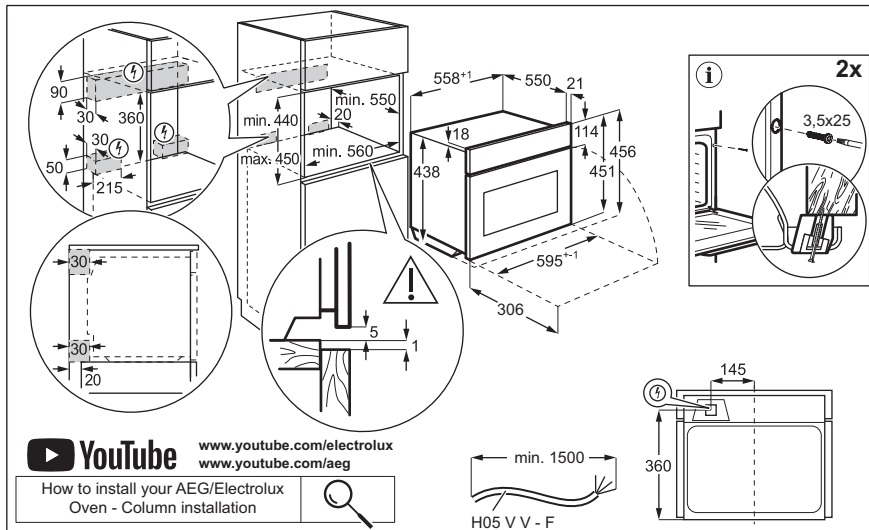
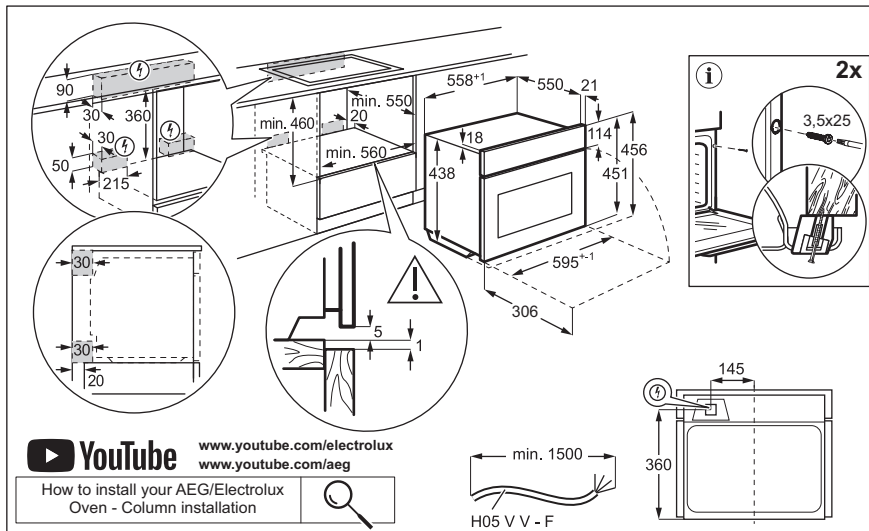


NKK6N501B
OK6NK50WB
TK6NK50FB

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	3
EN	User Manual Microwave combi-oven	24
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn	45



INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLATION



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. RÅD OG TIPS.....	17
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
12. FEJLFINDING.....	22
13. ENERGIEFFEKTIV.....	23
14. MILJØHENSYN.....	23

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-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.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
- Hold ikke fugtige fæde 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 kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Bortskaffelse

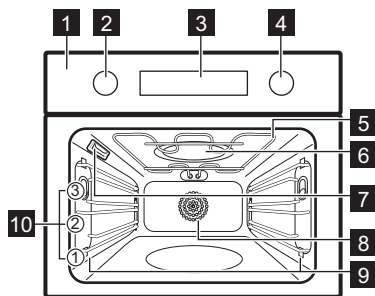
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmerelgeme

- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
Den kan bruges med mikrobølgefunktioner.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
Den kan ikke bruges med mikrobølgefunktioner.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.

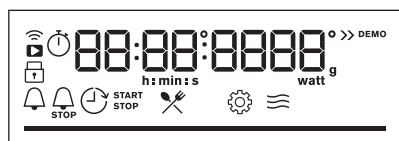
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturnappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

4.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
WATT	Tryk for at indstille: Mikrobølgeeffekt.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.

	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Indstillinger
	Mikrobølgefunktionen er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	WiFi er aktiveret.
	Fjernbetjent tilstand er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00".

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på **OK**.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

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

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

5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge .
 4. Drej temperaturknappen for at vælge  WiFi. Tænd eller sluk den. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

5.4 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. AEG anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.

Mikrobølgefunktioner



Optøning

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



Genopvarmning

Opvarmning af tilberedte måltider, effektområde: 300 - 700 W



Mikrobølger

Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

Mikrobølge-kombifunktioner



Turbogrill + Mikrobølger

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



Varmluft + Mikrobølger

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



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

Der er yderligere ovnfunktioner i undermenuen: Hjælp til tilberedning. Se kapitlet "Daglig brug", Hjælp til tilberedning.

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

6.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
3. Tryk på **OK**.

»Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

6.3 Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Sæt maden ind.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgefunktionen.

Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.

4. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
5. Drej på betjeningsknappen for at justere varigheden. Tryk på **OK**.
6. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje

betjeningsknappen. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.



Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen. Tryk på **OK**.

6.4 Indstilling: Mikrobølgekombifunktioner

Mikrobølgekombifunktioner kombinerer standardovnfunktioner med mikrobølgeboost for at forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultaterne.

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Sæt maden ind.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgekombifunktion

Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.

4. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
5. Drej betjeningsknappen for at justere temperaturen. Tryk på **OK**.
6. For at justere mikrobølgeeffekten skal du trykke på **WATT** og dreje

betjeningsknappen. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.5 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til yderligere ovnfunktioner, retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på **OK**.

6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af et sæt ekstra ovnfunktioner og programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid, temperatur og evt. mikrobølgeeffekt under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på **OK**.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en funktion (F1 - F...). Tryk på **OK**.
4. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på **OK**.

- 5. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
- 6. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
- 7. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Displayet viser **F** og et **nummer** på den funktion, som du kan kontrollere i tabellen.

	Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F1	Grillstegning	Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
F2	Undervarme	Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
F3	Frosne mad-varer	Sprødstegning af færdigret-ter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsrul-ler.

	Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F4	Over-/under-varme + Mi-krobølger	Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
F5	Grill + Mikro-bølger	Grillning og bruning på én ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 400 W.

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikro-bølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilbered-ningen.
	Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Roastbeef, rød	1000 - 1500 g; 4-6 cm tyk-ke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P2 Roastbeef, medium		
P3 Roastbeef, gennemstegt		
P4 Steak, medium	150 - 300 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5 Oksesteg / braiseret (høj-reb, tyksteg, tyk flanksteak)	1500 - 2000 g	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P6 Roastbeef, rød (lavtempe-raturstegning)	1000 - 1500 g; 4-6 cm tyk-ke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P7 Roastbeef, medium (lav-temperaturstegning)		
P8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P9 Filet, rød (lavtemperaturstegning)	800 - 1000 g; 5-6 cm tykke stykker	
P10 Filet, medium (lavtemperaturstegning)		 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11 Fileter, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12 Kalvesteg (f.eks. bov)	800 - 1500 g; 5-6 cm tykke stykker	  1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13 Flæskesteg (f.eks. nakke eller bov)	1500 - 2000 g	  1; keramik- eller glasfad på grillrist
P14 Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1500 - 2000 g	 1; keramik- eller glasfad på grillrist
P15 Hamburgerryg, fersk	1000 - 1500 g; 6-7 cm tykke stykker	 1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P16 Spareribs	2000 - 3000 g; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; bageplade
P17 Lammekølle med ben	500 - 1000 g; 7-9 cm tykke stykker	 1; keramik- eller glasfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P18 Kylling, hel	1000 - 1400 g	  1; grillrist med tallerken placeret direkte i midten af ovns bund Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsiden nedad. Efter 30 min. vendes kyllingen.
P19 Kylling, halveret	500 - 800 g	  1; bageplade
P20 Kylling, bryst	180 - 250 g pr. stykke	 2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P21 Kyllingelår, friske	250 - 350 g	 1; bageplade
P22 And, hel	1500 - 2500 g	  1; bageplade Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23 Gås, bryst	350 - 500 g	 1; keramik- eller glasfad på grillrist
P24 Farsbrød	1000 - 1500 g	 1; brødform på grillrist
P25 Farsbrød	750 - 1000 g	 1; brødform på grillrist

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P26 Hel fisk, grillstegt	500 - 1000 g pr. fisk	 1; bageplade
P27 Fiskefilet	150 - 300 g	  2; keramik- eller glasfad på grillrist
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bageplade
P29 Æblekage med låg af dej	1000 - 1500 g	  2; tærteform på grillrist
P30 Æbletærte	1000 - 1500 g	 2; tærteform på grillrist
P31 Æbletærte	1000 - 1200 g	  1; tærteform på grillrist
P32 Brownies	1000 g af dej	  2; ovnfast fad på grillrist
P33 Chokolademuffins	10 til 20 stk.	  2; bageplade
P34 Kage i brødform	1000 g af dej	 1; brødform på grillrist
P35 Bagte kartofler	1000 g af friske kartofler	  2; bageplade
P36 Kartoffelbåde	750 - 1000 g af rå kartofler	  2; bageplade beklædt med bagepapir
P37 Grillede blandede grøntsager	1000 - 1500 g	 1; bageplade beklædt med bagepapir
P38 Kroketter, (frosne)	500 - 750 g	  2; bageplade
P39 Pommes frites, (frosne)	750 g	  2; bageplade
P40 Lasagne med tørre pasta-plader	1000 - 1500 g	  1; ovnfast fad på grillrist
P41 Kartoffelgratin (rå kartofler)	1000 - 1500 g	  1; ovnfast fad på grillrist
P42 Pizza frisk, tynd skorpe	-	  1; bageplade beklædt med bagepapir
P43 Pizza frisk, tyk skorpe	-	  1; bageplade beklædt med bagepapir
P44 Quiche	-	  1; springform på grillrist
P45 Flute/ciabatta/hvidt brød	600 - 800 g af frisk dej	  2; bageplade beklædt med bagepapir
P46 Fuldkorns-rugbrød	1000 g af frisk dej	  1; bageplade beklædt med bagepapir

6.7 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på OK.

3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Uptimer	Tænd / sluk
06	Lys	Tænd / sluk

	Indstilling	Værdi
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	WiFi	Tænd / sluk
09	Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
10	Glem netværk	Ja/nej
11	Demo mode	Aktiveringskode: 2468
12	Softwareversion	Kontroller
13	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

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

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

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst.
 Tilberedningstid 1)	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start 2)	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion og kan indstilles når som helst.

1) Denne funktion er kun tilgængelig for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + Mikrobølger.

2) Denne funktion er kun tilgængelig for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza.

8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og .
3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og START.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på OK.

Displayet viser: --:--  STOP.

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på OK. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på OK.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET

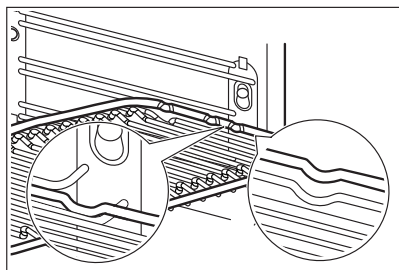
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

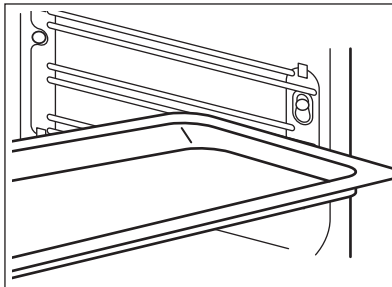
Brug kun egnet kogegej og udstyr. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegej og udstyr velegnet til mikrobølgeovn.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribsens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade



Skub pladen mellem ovnribsens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

10.2 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe

Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Fedtfattig sandkage 1)	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	25 - 35
Fedtfattig sandkage 1)	Varmluft	Grillrist	1	170	28 - 38
Æbletærte 4)	Over-/undervarme	Grillrist	1	170	65 - 75
Æbletærte 4)	Varmluft	Grillrist	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grillstegning	Grillrist	2	230	9 - 10

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

3) Bagepladen skal berøre bagsiden af ovnrummet.

4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnnsfunktioner

Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug risten. Den skal berøre bagsiden af ovnrummet.

			°C		
Formkage 1)	Mikrobølger	400	-	1	10 - 12
Farsbrød 2)	Mikrobølger	400	-	1	25 - 30
Æggecreme	Mikrobølger	400	-	1	18 - 23
Optøning af hakket kød (500 g) 3)	Mikrobølger	200	-	1	7 - 8
Kage	Over-/undervarme + Mikrobølger	200	170	1	22 - 27
Kartoffelgratin 1)	Turbogrill + Mikrobølger	200	180	1	28 - 33
Kylling (1100 g) 4)	Turbogrill + Mikrobølger	200	200	1	30
	Turbogrill	-			18 - 23

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

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

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

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

Yderligere opskrifter

						
Marengs 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marengs 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Over-/undervarme	Bageplade 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Varmluft	Bageplade 2)	3	-	190	10 - 12
Kylling 4)	Turbogrill	Bageplade 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrobølger	Flad keramisk plade	bund	700	-	3 - 4
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) 6)	Mikrobølger	Grillrist 7)	1	500	-	7 - 9
Sutteflaske med væske	Mikrobølger	-	bund	1000	-	0.5
Lasagne, frossen (400 g)	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	100	200	24 - 29
Lasagne, frossen (600 g)	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	100	170	39 - 44
Pizza, frossen	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	200	210	12 - 16
Grillede blandede grøntsager	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	180	20 - 25
Flæskesteg	Varmluft + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	165	55 - 65
Fyldte svampe	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	180	12 - 17
Lasagne med tørre pastaplader	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	200	165	30 - 35

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

3) Brug bagepapir.

4) Læg kyllingen med brystsiden nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.

5) Posen skal tages ud af ovnen, når kernerne holder op med at poppe.

6) Dæk maden med et plastiklåg, der tåler mikrobølgeovn.

7) Risten skal berøre bagsiden af ovnrummet.

10.3 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug ovnens øverste ovnribbe.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

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

underside, da det kan forårsage gnistdannelse.

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

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

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

Mikrobølgetilberedning

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

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

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

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern dernæst de optøede stykker.

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

10.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialspecifikationen inden brug.

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

Kogegrej/materiale			
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.5 Effektttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning

- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

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

100 - 200 W

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

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

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

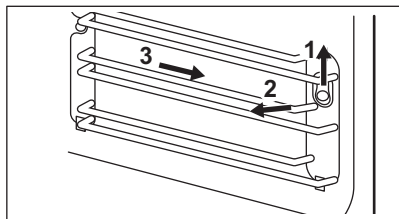
Tilbehør

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

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning af lampen

⚠ ADVARSEL!

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

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Serienummer (S.N.): _____

12.2 Servicedata

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

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

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket lampe

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

14. MILJØHENSYN

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

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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 24

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 27

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 29

4. CONTROL PANEL..... 30

5. BEFORE FIRST USE..... 30

6. DAILY USE..... 31

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 36

8. CLOCK FUNCTIONS..... 37

9. USING THE ACCESSORIES..... 38

10. HINTS AND TIPS..... 38

11. CARE AND CLEANING..... 42

12. TROUBLESHOOTING..... 43

13. ENERGY EFFICIENCY..... 44

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 44

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!

- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to

signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

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

2.7 Disposal



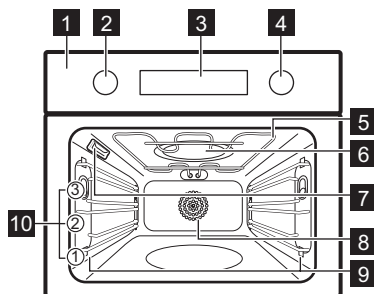
WARNING!

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.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element

- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
It can be used with microwave functions.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
It cannot be used with microwave functions.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

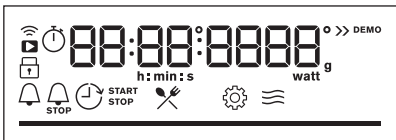
1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
WATT	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00".

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn the knob for the heating functions to select .
 4. Turn the control knob to select  Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

Microwave functions



Defrost

Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW

To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



True Fan Cooking + MW

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

There are additional heating functions available in the submenu: Assisted Cooking. Refer to "Daily use" chapter, Assisted Cooking.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.
3. Press OK.

» Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

4. Press OK to start with default settings.
5. To adjust the duration turn the control knob. Press OK.

6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press OK.

You can adjust settings while cooking.



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press OK.

6.4 Setting: Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave combi function. The display shows: temperature and microwave power.
4. Press OK to start with default settings.
5. To adjust the temperature turn the control knob. Press OK.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press OK.

You can adjust settings while cooking.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to

The display shows .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable

setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a function (F1 - F...). Press **OK**.
4. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
5. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
6. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
7. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

Heating function	Description
F1	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.

Heating function	Description
F2	Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
F4	Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
F5	Grill + MW To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

Legend
 Weight adjustment available.
 Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
 Preheat the appliance before you start cooking.
 Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast beef, rare	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2 Roast beef, medium		
P3 Roast beef, well-done		
P4 Steak, medium	150 - 300 g per piece; 3 cm thick slices	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1500 - 2000 g	
		  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.

Dish		Weight	Shelf level / Accessory
P6	Roast beef, rare (slow cooking)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	Roast beef, medium (slow cooking)		
P8	Roast beef, well-done (slow cooking)		
P9	Fillet, rare (slow cooking)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P10	Fillet, medium (slow cooking)		
P11	Fillet, well-done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick pieces	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P13	Pork roast (e.g. neck or shoulder)	1500 - 2000 g	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P14	Pulled pork (slow cooking)	1500 - 2000 g	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P15	Pork loin, fresh	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Spare ribs	2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; baking tray
P17	Lamb leg with bones	500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P18	Chicken, whole	1000 - 1400 g	  1; wire shelf with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
P19	Chicken, half	500 - 800 g	  1; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 250 g per piece	 2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P21	Chicken legs, fresh	250 - 350 g	 1; baking tray

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P22 Duck, whole	1500 - 2500 g	  1; baking tray Turn the duck after half of the cooking time.
P23 Goose breast	350 - 500 g	 1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P24 Meat loaf	1000 - 1500 g	 1; loaf pan on wire shelf
P25 Meatloaf, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; loaf pan on wire shelf
P26 Fish, whole, grilled	500 - 1000 g per fish	 1; baking tray
P27 Fish fillet	150 - 300 g	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; baking tray
P29 Apple cake, covered	1000 - 1500 g	  2; pie pan on wire shelf
P30 Apple tart	1000 - 1500 g	 2; tart pan on wire shelf
P31 Apple pie	1000 - 1200 g	  1; pie pan on wire shelf
P32 Brownies	1000 g of dough	  2; casserole dish on wire shelf
P33 Chocolate muffins	10 to 20 pieces	  2; baking tray
P34 Loaf cake	1000 g of dough	 1; loaf pan on wire shelf
P35 Baked potatoes	1000 g of fresh potatoes	  2; baking tray
P36 Wedges	750 - 1000 g of raw potatoes	  2; baking tray lined with baking paper
P37 Grilled mixed vegetables	1000 - 1500 g	 1; baking tray lined with baking paper
P38 Croquettes (frozen)	500 - 750 g	  2; baking tray
P39 French fries (frozen)	750 g	  2; baking tray
P40 Lasagna with dry pasta sheets	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on wire shelf
P41 Potato gratin (raw potatoes)	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on wire shelf
P42 Pizza fresh, thin crust	-	  1; baking tray lined with baking paper
P43 Pizza fresh, thick crust	-	  1; baking tray lined with baking paper
P44 Quiche	-	  1; springform tin on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P45	Baguette / Ciabatta / White bread	600 - 800 g of fresh dough	  2; baking tray lined with baking paper
P46	Whole grain / rye / dark bread	1000 g of fresh dough	  1; baking tray lined with baking paper

6.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5

Setting	Value
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Fast Heat Up	On / Off
08 Wi-Fi	On / Off
09 Auto remote operation	On / Off
10 Forget network	Yes / No
11 Demo mode	Activation code: 2468
12 Software version	Check
13 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 **OK** - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

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

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time 1)	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start 2)	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

1) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

2) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK. The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.

3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

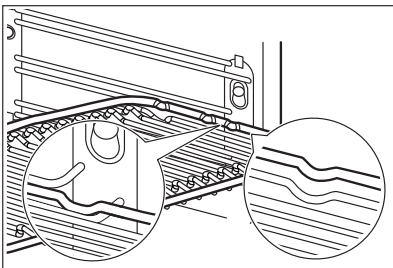
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

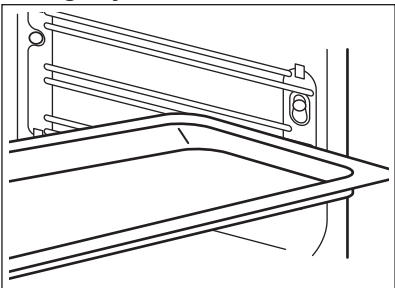
Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Microwave power (W)



Shelf position



Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake 1)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake 1)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Apple pie 4)	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie 4)	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grill	Wire shelf	2	230	9 - 10

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.

4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake 1)	Microwave	400	-	1	10 - 12
Meatloaf 2)	Microwave	400	-	1	25 - 30
Egg custard	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) 3)	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin 1)	Turbo Grilling + MW	200	180	1	28 - 33

			°C		
Chicken (1100 g) ⁴⁾	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

1) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.

2) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.

3) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.

4) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

					°C	
Meringues 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringues 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Conventional Cooking	Baking tray 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	True Fan Cooking	Baking tray 2)	3	-	190	10 - 12
Chicken 4)	Turbo Grilling	Baking tray 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) 6)	Microwave	Wire shelf 7)	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g)	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 7)	1	100	200	24 - 29
Lasagne, frozen (600 g)	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 7)	1	100	170	39 - 44
Pizza, frozen	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 7)	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 7)	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf 7)	1	300	165	55 - 65
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf 7)	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf 7)	1	200	165	30 - 35

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 6) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 7) Wire shelf must touch the back of the oven interior.

10.3 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf.
Use first shelf position.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to "Hints and tips", Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to "Daily use" chapter.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

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

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

Place 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.

10.4 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

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

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

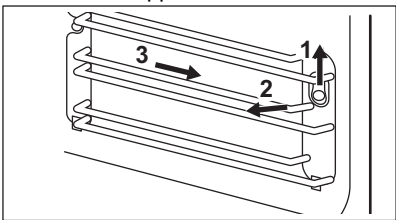
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 Replacing the lamp


WARNING!
 Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

12. TROUBLESHOOTING


WARNING!
 Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 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 located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

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

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

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

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food 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. 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.

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	45
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	48
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	50
4. KONTROLLPANEL.....	50
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	51
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	52
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	57
8. KLOCKFUNKTIONER.....	58
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	59
10. RÅD OCH TIPS.....	59
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	63
12. FELSÖKNING.....	64
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	64
14. MILJÖSKYDD.....	65

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

1.2 Allmän säkerhet

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

- Starta inte mikrovågsugnsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **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 ska kontrolleras före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

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

- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på 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 endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

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

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

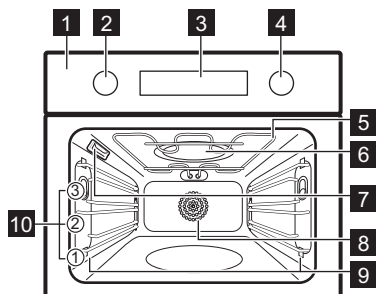
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESEKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Värmeelement

- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- Galler**
För kakformar, ugnstegar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
Kan användas med mikrovågsfunktioner.
- Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
Kan inte användas med mikrovågsfunktioner.

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

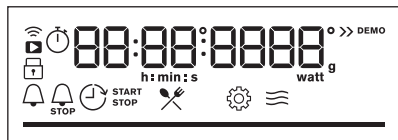
- Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
- Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.

- Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.
Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge 0.

4.2 Översikt av kontrollpanelen

	Tryck på för att ställa in timerfunktioner.
	Tryck för att ställa in: Snabb uppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
WATT	Tryck för att ställa in: Mikrovågseffekt
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

4.3 Indikeringar på displayen



Display med huvudfunktioner.

	Produkten är låst.
	Undermeny: Assisterad matlagning.
	Undermeny: Inställningar
	Funktionen för mikrovågsugn är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.
	Tillagningstid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Upptimer är aktiverad.
	WiFi är aktiverad.
	Fjärrstyrning är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa klockan.

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar: "00:00".

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.

3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.

2. Följ instruktionerna i appen.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja .
4. Vrid kontrollvredet för att välja  / WiFi. Slå på eller av den. Se kapitlet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa uppkopplingsprocessen om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Max Effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

6. DAGLIG ANVÄNDNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Standardtillagningsfunktioner



Tillagning med varmluft

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Varmluftsgrillning

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

Mikrovågsugnsfunktioner



Upptining

Upptining av olika typer av mat, effektintervall: 100–200 W



Återuppvärmning

Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 300–700 W



Mikrovågsugn

Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W

Mikrovågsugnens kombifunktioner



Grill + Fläkt + Mikro

Grilla större bitar av kött på en falsnivå. Tillaga gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.



Tillagning med varmluft + mikro

Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 400 W.



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

Ytterligare tillagningsfunktioner finns tillgängliga i undermenyn: Assisterad matlagning. Se kapitlet "Daglig användning", Assisterad matlagning.

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

6.2 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
3. Tryck på OK.

» Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

6.3 Inställning: Mikrovågsugnsfunktioner

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktionen för mikrovågsugnen.

Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.

4. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på OK.
6. Tryck på **WATT** och vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.



Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på OK.

6.4 Inställning: Mikrovågsugnens kombifunktioner

Kombinerade mikrovågsfunktioner inkluderar både standardvärmefunktion och mikrovågor för kortare tillagningstid och bättre tillagningsresultat.

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Sätt in maten i produkten.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja den kombinerade mikrovågsfunktionen.

Displayen visar: temperatur och mikrovågseffekt.

4. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Tryck på OK.
6. Tryck på **WATT** och vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

6.5 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt ytterligare tillagningsfunktioner, rätter med assisterad tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till

Displayen visar .

2. Vrid på funktionsvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

6.6 Inställning: Assisterad matlagning

Assisterad matlagning undermenyn utgörs av en uppsättning tillagningsfunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tiden, temperaturen och om möjligt mikrovågseffekten under tillagningen.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en funktion (F1 - F...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
5. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
6. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
7. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Assisterad matlagning

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

	Tillag- ningsfunk- tion	Beskrivning
F1	GRILL	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
F2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
F3	Frost mat	För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
F4	Över-/under- värme + Mik- ro	Ugnsbaka och grilla på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektinter- vall: 100 - 400 W.

Tillag- ningsfunk- tion	Beskrivning
F5	Grill + Mikro Grilla och bryna mat på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektinter- vall: 100 - 400 W.

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett till- behör som kan användas i mikrovågsgugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt		Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1	Rostbiff, rare	1000 - 1500 g; 4–6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P2	Rostbiff, medium		
P3	Rostbiff, well done		
P4	Biff, medium	150 - 300 g per bit; 3 cm tjocka skivor	 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1500 - 2000 g	
P6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)	1000 - 1500 g; 4–6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)		
P8	Rostbiff, well done (långsam tillagning)		
P9	Filé, röd (långsam tillagning)	800 - 1000 g; 5–6 cm tjocka bitar	 2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P10	Filé, medium (långsam tillagning)		
P11	Filé, well done (långsam tillagning)		

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P12 Kalvstek (t.ex. bog)	800 - 1500 g; 5–6 cm tjocka bitar	  1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P13 Fläskstek (t.ex. hals eller bog)	1500 - 2000 g	  1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P14 Pulled pork (långsam tillagning)	1500 - 2000 g	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P15 Fläskkarré, färsk	1000 - 1500 g; 6–7 cm tjocka bitar	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P16 Revbensspjäll	2000 - 3000 g; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 2; bakplåt
P17 Lammfiol med ben	500 - 1000 g; 7–9 cm tjocka bitar	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P18 Hel kyckling	1000 - 1400 g	  1; galler med tallrik placerad i mitten av ugnsutrymmets nedre Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd upp och ner på kycklingen.
P19 Halv kyckling	500 - 800 g	  1; bakplåt
P20 Kycklingbröst	180 - 250 g per styck	 2; ugnsrätt på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P21 Kycklinglår, färska	250 - 350 g	 1; bakplåt
P22 Hel anka	1500 - 2500 g	  1; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23 Gås, bröst	350 - 500 g	 1; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P24 Köttfärslimpa	1000 - 1500 g	 1; brödform på galler
P25 Köttfärslimpa, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; brödform på galler
P26 Fisk, hel, grillad	500 - 1000 g per fisk	 1; bakplåt

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P27 Fiskfilé	150 - 300 g	  2; ugnsrätt i keramik- eller glasform på galler
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bakplåt
P29 Äppelkaka, täckt	1000 - 1500 g	  2; pajform på galler
P30 Äppelpaj	1000 - 1500 g	 2; pajform på galler
P31 Äppelpaj	1000 - 1200 g	  1; pajform på galler
P32 Brownies	1000 g av deg	  2; ugnsrätt på galler
P33 Chokladmuffins	10 till 20 bitar	  2; bakplåt
P34 Limpkaka	1000 g av deg	 1; brödform på galler
P35 Bakad potatis	1000 g färsk potatis	  2; bakplåt
P36 Klyftor	750 - 1000 g råpotatis	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P37 Grillade grönsaker	1000 - 1500 g	 1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P38 Kroketter (frysta)	500 - 750 g	  2; bakplåt
P39 Pommes frites (frysta)	750 g	  2; bakplåt
P40 Lasagne med torra lasagneplattor	1000 - 1500 g	  1; ugnsrätt på galler
P41 Potatisgratäng (rå potatis)	1000 - 1500 g	  1; ugnsrätt på galler
P42 Färsk pizza, med tunn botten	-	  1; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P43 Färsk pizza, med tjock botten	-	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P44 Quiche	-	  1; springform på galler
P45 Baguette/ciabatta/ljust bröd	600 - 800 g av färsk deg	  2; bakplåt klädd med bakplåtspapper
P46 Fullkorn / råg / mörkt grovt bröd	1000 g av färsk deg	  1; bakplåt klädd med bakplåtspapper

6.7 Ändra: Inställningar

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.

3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka för display	1 - 5
03 Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04 Ljudsignal volym	1 - 4
05 Upptimer	På/Av
06 Belysning	På/Av
07 Snabbuppvärmning	På/Av

Inställning	Värde
08 WiFi	På/Av
09 Automatisk fjärrstyrning	På/Av
10 Glöm nätverk	Ja/Nej
11 Demoläge	Aktiveringskod: 2468.
12 Programversion	Kontrollera
13 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om

tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.

7.3 Kylfläkt

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

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av timer-funktioner

 Tidur	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.
 Tillagnings-tid 1)	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 Tidsförd-röjd start 2)	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.

1) Den här funktionen är endast tillgänglig för: Tillagning med varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Tillagning med varmluft + mikro.

2) Den här funktionen är endast tillgänglig för: Tillagning med varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj.

8.2 Inställning: Tidur

1. Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.

8.3 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.

5. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.4 Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar:  och **START**.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på **OK**.

Displayen visar: --:--  **STOPP**.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
6. Tryck på **OK**. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
7. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppnaMeny.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.
3. Tryck på **OK**.
4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på **OK**.

8.6 Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppnaMeny.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Klockslag. Se kapitlet "Daglig användning", meny: Inställningar.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

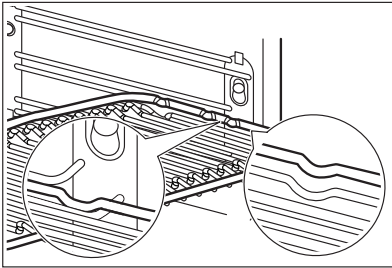
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

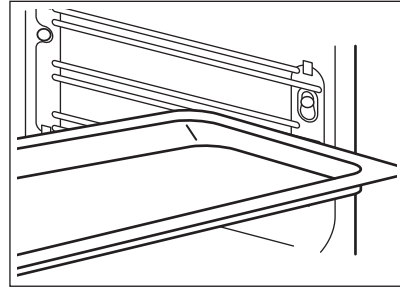
Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

10.2 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

För energibesparings tips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	150	18 - 28
Småkakor, 20 st/plåt 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	150	18 - 28
Sockerkaka utan fett 1)	Över-/undervärme	Galler	1	170	25 - 35
Sockerkaka utan fett 1)	Tillagning med varmluft	Galler	1	170	28 - 38
Äppelpaj 4)	Över-/undervärme	Galler	1	170	65 - 75
Äppelpaj 4)	Tillagning med varmluft	Galler	1	170	57 - 67
Rostat bröd 1) 5)	GRILL	Galler	2	230	9 - 10

1) Förvärm ugnen tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Bakplåten måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

4) 2 burkar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

5) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner

Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

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

			°C		
Sockerkaka 1)	Mikrovågsugn	400	-	1	10 - 12
Köttfärslimpa 2)	Mikrovågsugn	400	-	1	25 - 30
Ugnsomelett	Mikrovågsugn	400	-	1	18 - 23
Uppoting av köttfärs (500 g) 3)	Mikrovågsugn	200	-	1	7 - 8
Mjuk kaka	Över-/undervärme + Mikro	200	170	1	22 - 27
Potatisgratäng 1)	Grill + Fläkt + Mikro	200	180	1	28 - 33
Kyckling (1100 g) 4)	Grill + Fläkt + Mikro	200	200	1	30
	Varmluftsgrillning	-			18 - 23

1) Vrid ett kvarts varv efter halva tillagningstiden.

2) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

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

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

Ytterligare recept

						
Marängar 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marängar 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Över-/undervärme	Bakplåt 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Tillagning med varmluft	Bakplåt 2)	3	-	190	10 - 12
Kyckling 4)	Varmluftsgrillning	Bakplåt 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrovågsugn	Platt keramisk platta	Undersida	700	-	3 - 4
Måltider på tallrik, kylda (1 portion) 6)	Mikrovågsugn	Galler 7)	1	500	-	7 - 9
Vätskor i nappflaskor	Mikrovågsugn	-	Undersida	1000	-	0.5
Lasagne, fryst (400 g)	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 7)	1	100	200	24 - 29
Lasagne, fryst (600 g)	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 7)	1	100	170	39 - 44
Fryst pizza	Över-/undervärme + Mikro	Galler 7)	1	200	210	12 - 16
Grillade grönsaker, blandade	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 7)	1	300	180	20 - 25
Fläskstek	Tillagning med varmluft + mikro	Galler 7)	1	300	165	55 - 65
Fylla svampar	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 7)	1	300	180	12 - 17
Lasagne med torra lasagneplattor	Över-/undervärme + Mikro	Galler 7)	1	200	165	30 - 35

1) Förvärm ugnen tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabbuppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

3) Använd bakplåtspapper

4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.

5) Påsen ska tas ut ur ugnen när kärnorna slutar poppa.

6) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn

7) Gallret måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.

10.3 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första falsnivån.

Vänd eller rör om maten efter halva upptynings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om maten före servering.

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

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

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

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

Tillagning i mikrovågsugnen

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

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

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

10.4 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

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

Kokkärl/material			
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	X	X	X
Bakplåt	X	X	X
Galler	X	X	✓
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	X	✓	X

10.5 Effektinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W

- Värma upp vätskor

600 - 700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik

- Sjuda gryträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

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

100 - 200 W

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

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalleder.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

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

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

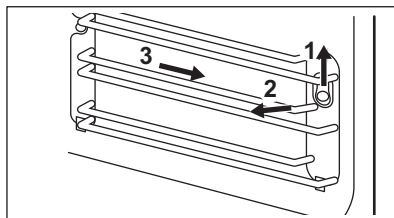
Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av LED-lampa

WARNING!

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

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

12. FELSÖKNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

12.2 Servicedata

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparande tips

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte

ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att

spara energi (endast när du använder en funktion som inte är mikrovågsugn).

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas.

Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

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

När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen.

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. 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.





