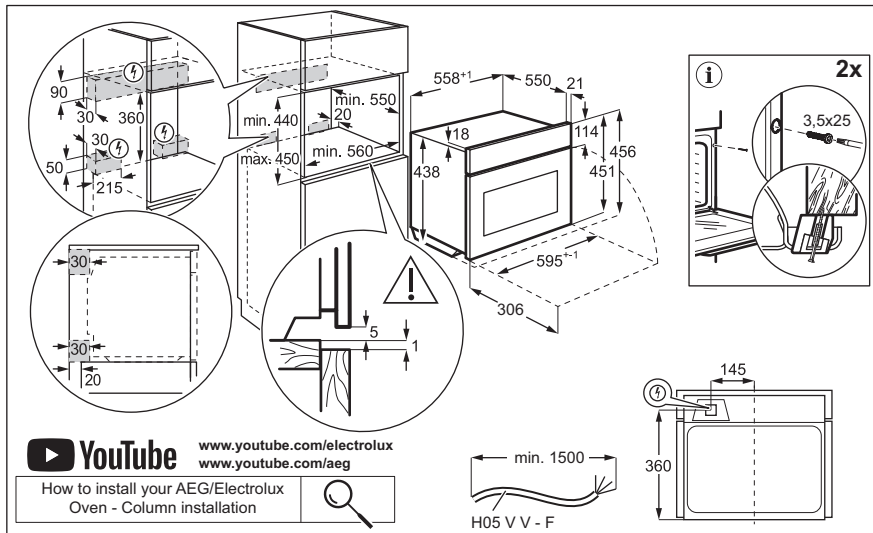
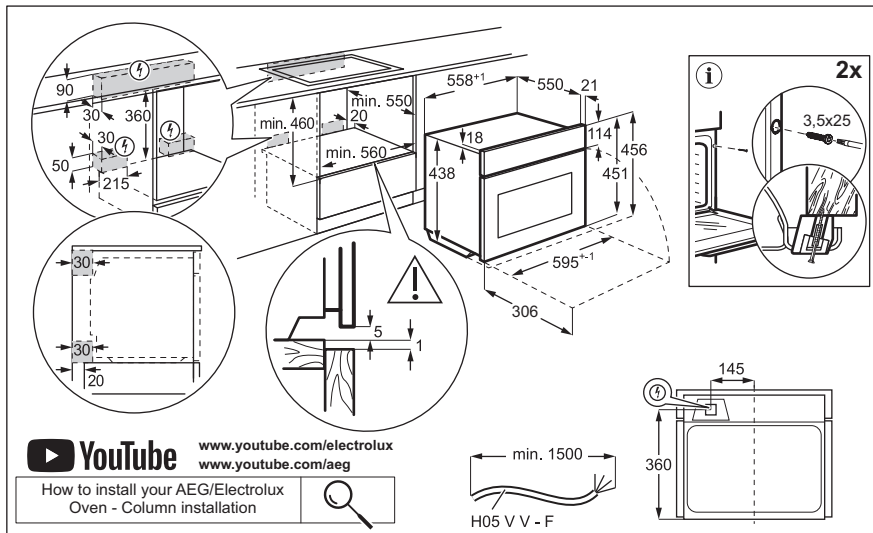


TO5NK40K
OO5NK40K
OO5NK40M

EN	User Manual Microwave combi-oven	3
IS	Notendaleiðbeiningar Samsettur örbylgjuofn	21



INSTALLATION / UPPSETNING



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.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
8. CLOCK FUNCTIONS.....	13
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. HINTS AND TIPS.....	14
11. CARE AND CLEANING.....	18
12. TROUBLESHOOTING.....	18
13. ENERGY EFFICIENCY.....	19
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	20

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- 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.
- 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 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, the turntable 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

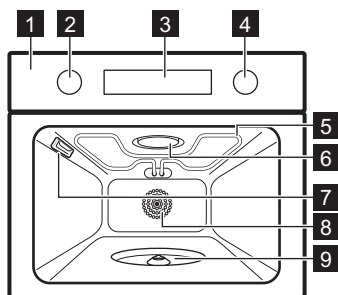
WARNING!

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 Turntable shaft

3.2 Accessories

- **Turntable set**
To place food and cookware on it.
Maximum load: 4 kg.
- **Grill rack set**
To grill. The set includes: Low rack, High rack.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.

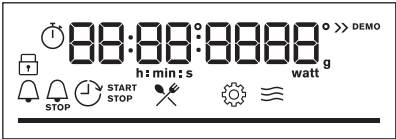
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

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 and hold to set the function: Lock.
	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.
	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. Set the function . Let the appliance operate for 1 h.
2. Turn off the appliance and wait until it is cold.
3. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.

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.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To 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



Popcorn

Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 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**.

6.3 Setting: Microwave functions

1. Insert the food into the appliance.
2. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

3. Press **OK** to start with default settings.
4. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
5. 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. Insert the food into the appliance.
2. Turn the knob for the heating functions to select the microwave combi function.
The display shows: temperature and microwave power.
3. Press **OK** to start with default settings.
4. To adjust the temperature turn the control knob. Press **OK**.
5. 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 and 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. Place the food inside the appliance. Press OK.
- 6. 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.

F1	Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W
F2	Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
F3	Grill + MW	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 400 W.

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.

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

Dish		Weight	Accessory
P1	Chicken, whole	1 - 1.4 kg	 low rack on turntable, with plate below Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place the chicken directly on the low rack with the breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down.
P2	Pork roast	1.5 - 2 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable
P3	Fish, whole	0.4 - 0.5 kg	
P4	Fish fillet	0.5 kg	
P5	Broccoli	0.5 kg	
P6	Cauliflower	0.5 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P7	Cauliflower, frozen	0.5 kg	
P8	Peas, frozen	0.5 kg	
P9	Jacket potatoes	0.5 kg	

Dish	Weight	Accessory
P10 Rice	0.2 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P11 Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable

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

Setting	Value
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Demo mode	Activation code: 2468
08 Software version	Check
09 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.

 - press and hold to turn on the function.

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

 - 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, Grill, Turbo Grilling, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

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

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

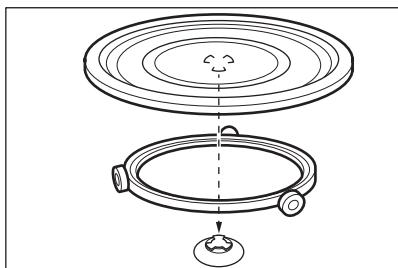
WARNING!

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.

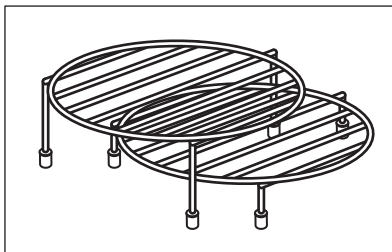
Turntable set



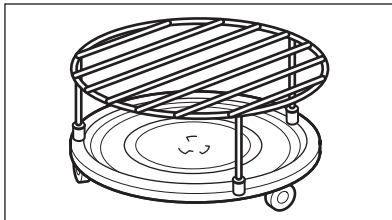
Use only the turntable set supplied with the appliance. Always cook food on the turntable set. Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide. To allow the turntable set to operate properly, ensure that the indentations

on the base of the glass plate are matched with the turntable shaft.

Grill rack set



Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.



For Microwave and Microwave combi heating functions only low grill rack is recommended.

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 cook differently than your previous appliance. The hints below show recommended heating functions and settings for cooking time for specific types of the food.

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)
	Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

When using the rack, place the food directly on it. Place the rack in the centre of the turntable.

					
Small cakes, 20 per tray 1)	True Fan Cooking	Low rack	-	160	19 - 29
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Low rack	-	170	40 - 50
Apple pie 2)	True Fan Cooking	Low rack	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grill	High rack	-	230	6.5 - 7.5
Toast 3) 5)	Grill	High rack	-	230	7 - 8
Sponge cake	Microwave	-	600	-	6 - 7
Meatloaf	Microwave	-	400	-	25 - 30
Egg custard	Microwave	Low rack	400	-	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) 6)	Microwave	Low rack	200	-	8 - 10
Cake	True Fan Cooking + MW	Low rack	100	165	48 - 53
Potato gratin	Turbo Grilling + MW	-	300	165	33 - 38
Chicken (1100 g) 7)	Turbo Grilling + MW	Low rack	200	210	25
	Turbo Grilling		-		23 - 28

1) Place the bottom of a springform pan (Ø 28 cm) on the low rack.

2) Suitable for baking a single cake tin.

3) Preheat the appliance for 8 min.

4) According to: IEC 60350-1:2016.

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

6) After half of the time, turn the meat upside down over the longest side.

7) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. After 25 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

Additional recipes

					
Meringues 1)	True Fan Cooking	High rack 2)	-	100	90 - 180
Scones 1) 3)	True Fan Cooking	Low rack	-	180	15 - 19
Chicken 4)	Turbo Grilling	Low rack	-	200	85 - 95
Plated meals, chilled (1 portion) 5)	Microwave	-	700	-	3
			500	-	4 - 6
Liquids in baby bottles 6)	Microwave	-	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g)	Turbo Grilling + MW	-	200	200	27 - 32
Lasagne, frozen (600 g)	Turbo Grilling + MW	-	200	180	43 - 48
Pizza, frozen	Turbo Grilling + MW	Low rack	200	210	9 - 11
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	-	300	180	22 - 27
Roast pork	True Fan Cooking + MW	-	300	175	60 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	-	300	180	18 - 23
Lasagne with dry pasta sheets / Stuffed cannelloni	Turbo Grilling + MW	-	200	160	30 - 35

1) Preheat the appliance until set temperature is reached.

2) Use baking paper.

3) Place the bottom of a springform pan (Ø 28 cm) on the low rack.

4) Place a plate in the centre of the turntable under the rack. Place chicken directly on low rack with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

5) Cover the food with a microwavable plastic lid. After 3 min change the microwave power to 500 W and continue cooking.

6) Place the bottle on the turntable, 3 cm from its edge.

10.3 Microwave recommendations

Do not place the food directly on the turntable set. Always use the microwave suitable cookware.

Place the cookware in the center of the turntable set.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable set.

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	✓	✗	✗
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	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	✗	✓	✗

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

900 - 1000 W

- Heating up liquids

800 W

- Simmering rice
- Popcorn

500 - 700 W

- Cooking vegetables
- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 - 400 W

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

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. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Keep the roller guide and the bottom of the cavity clean to ensure smooth turning of the turntable. 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 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 turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.
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 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

13.2 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.

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.

Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	21
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	24
3. VÖRULÝSING.....	26
4. STJÓRNBORÐ.....	27
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	27
6. DAGLEG NOTKUN.....	28
7. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	30
8. TÍMASTILLINGAR.....	31
9. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR.....	32
10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ.....	33
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	36
12. BILANALEIT.....	37
13. ORKUNÝTNI.....	38
14. UMHVERFISMÁL.....	38

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn trygging

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins það snúningsborð og snúningsborðsstuðning sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Ekki kveikja á örbylgjuaðgerðinni þegar heimilistækið er tómmt. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.
- Málmílát fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða hurðapétting er skemmd, má ekki nota tækið fyrr en hæfur aðili hefur lokið viðgerðum á skemmdri einingu.
- VIÐVÖRUN: Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- VIÐVÖRUN: Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigliðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírsílátum skal hafa auga með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.
- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.

- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.
- Þrifa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhafar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um

að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstioþ séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Ekki nota örbylgjuaðgerðina til að forhita heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Gakktu úr skugga um að holýmið og snúningsborðið sé þurrkað eftir hverja

notkun. Gufa sem kemur af notkun heimilistækisins safnast saman á veggjum holrýmisins og getur valdið tæringu.

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að

senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.6 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.7 Förgun

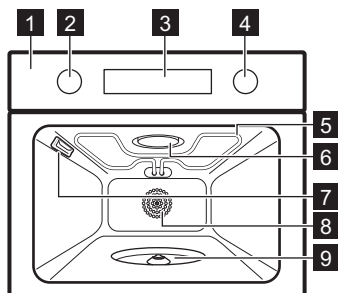
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár

- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Örbylgjugjafi
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Snúningsborðsás

3.2 Aukabúnaður

- **Snúningsdiskasett**
Settu mat og matarílát á hana.
Hámarksálag: 4.kg
- **Grillgrindarsett**
Til að grilla. Settið inniheldur: Lág grind, Há grind.

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

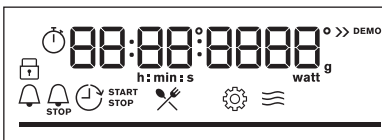
1. Ýttu á hnúðana. Hnúðarnir koma út.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

Til að slökkva á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt .

4.2 Yfirlit yfir stjórnborð

	Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Lás.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökka á ljósi heimilistækisins.
WATT	Ýttu til að stilla: Örbylgjuorka.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4.3 Skjávísar



Skjár

með lykilaðgerðum.

	Heimilistækið er læst.
	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Stillingar
	Valmöguleikinn fyrir örbylgju er virkjaður.
	Minútumælir er virkjaður.
	Eldunartími er virkjaður.
	Seinkun á ræsingu er virkjaður.
	Upptalning er virkjaður.
	Vinnslustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjárinn sýnir: „00:00“.

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK .

5.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun standur.

1. Stilltu  aðgerðina. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.

- Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.

- Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.

6. DAGLEG NOTKUN



ÆDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir

Staðlaðar hitunaraðgerðir



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að steikja kjöt og baka kökur. Stílltu á læg-
ra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan
dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.



Grill

Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að
rista brauð.



Blástursgrillun

Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á
beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti
og til að brúna.

Örbylgjuaðgerðir



Affrysta

Affrýsting margvíslegra matartegunda,
orkusvið: 100 - 200 W



Upphita

Upphitun á tilbúnum máltíðum, orkusvið: 300 -
700 W



Poppkorn

Poppa popp í poka, orkusvið: 600 - 800 W



Örbylgja

Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W

Blönduð örbylgjuofnsaðgerð



Túrbógrillun + örbylgja

Steiking á stærri kjötstykki eða alifuglakjöti
á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til
að brúna. Aðgerðin með örbylgjuviðbót,
orkusvið: 100 - 400 W.



Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja

Bakstur á einni hillustöðu. Aðgerðin með ör-
bylgjuviðbót, orkusvið: 100 - 400 W.



Ljósíð kann að slökkva sjálfkrafa á sér við
hitastig undir 80 °C við sumar
hitunaraðgerðir.

Það eru hitunaraðgerðir til viðbótar fáanlegar
í undirvalmyndinni: Eldunaraðstoð. Sjá
kaflann „Dagleg notkun“, Eldunaraðstoð.

Fyrir almennar tillögur um orkusparnað, sjá
kaflann „Orkusparnaður“, Orkusparnaðarráð.

6.2 Stilling: Upphitunaraðgerðir

- Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til
að velja hitunaraðgerð.
- Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla
hitastigið.
- Ýttu á OK .

6.3 Stilling: Örbylgjuaðgerðir

- Settu matinn inn í heimilistækið.
- Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til
að velja örbylgjuaðgerðina.
Skjárinn sýnir: tímalengd og örbylgjuorku.
- Ýttu á OK til að byrja með sjálfgefnum
stillingum.
- Til að stilla tímalengdina skaltu snúða
stjórnhnúðnum. Ýttu á OK .
- Til að breyta örbylgjuorkunni, ýttu á
WATT og snúðu stjórnhnúðnum. Ýttu á
OK .

Þú getur breytt stillingum á meðan eldun
stendur.



Ef þú opnar hurðina stöðvast
örbylgjuaðgerðin. Til að byrja aftur skaltu
loka hurðinni. Ýttu á OK .

6.4 Stilling: Blönduð örbylgjuofnsaðgerð

Samsettar örbylgjuaðgerðir sameina staðlaðar hitunaraðgerðir við aukna örbylgjuorku til að styttja eldunartíma og bæta eldunarárangur.

- 1. Settu matinn inn í heimilistækið.
- 2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja blönduðu örbylgjuaðgerðina. Skjárinn sýnir: hitastig og örbylgjuorku.
- 3. Ýttu á OK til að byrja með sjálfgefnum stillingum.
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að aðlaga hitastigið. Ýttu á OK .
- 5. Til að breyta örbylgjuorkunni, ýttu á WATT og snúðu stjórnhnúðnum. Ýttu á OK .

Þú getur breytt stillingum á meðan eldun stendur.

6.5 Setja inn: Valmynd

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að hitunaraðgerðum til viðbótar, eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á

Skjárinn sýnir

- 2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK .

6.6 Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmynd samanstendur af nokkrum hitunaraðgerðum til viðbótar og kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti.

Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tíma og örbylgjuafli meðan á eldun stendur.

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja . Ýttu á OK .
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja aðgerð (F1 - F...). Ýttu á OK .
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK .
- 5. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK .
- 6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Skjárinn sýnir F og tölu fyrir aðgerðina sem þú getur athugað í töflunni.

F1	Vökvi	Upphitun á drykkjum og súpum, orkusvið: 600 - 1000 W
F2	Að bræða	Bræðing á súkkulaði og smjöri, orkusvið: 100 - 400 W
F3	Grill + örbylgja	Til að elda mat á skömmum tíma og brúna hann með háum grillkrafti. Orkusvið: 100 - 400 W.

Merkning	
	Aðgerð með örbylgjuorku. Notaðu ílát sem er öruggt í örbylgju.

Skjárinn sýnir P og tölu fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

Diskur	Þyngd	Aukahlutur
P1 Kjúklingur, heill	1 - 1.4 kg	lág grind á snúningsdiski, með diskum undir Settu diskinn á miðjan snúningsdiskinn undir grindinni. Settu kjúklinginn beint á lágu grindina og snúðu bringunni niður. Eftir 25 mín skaltu snúa kjúklingnum á hvolf.
P2 Svinasteik	1.5 - 2 kg	pottréttur í keramik eða glerílati á snúningsdiski

	Diskur	Þyngd	Aukahlutur
P3	Fiskur, heill	0.4 - 0.5 kg	
P4	Fiskflök	0.5 kg	
P5	Spergilkál	0.5 kg	 pottréttur í keramik eða gleriláti á snúningsdiski. Bættu við 50 ml af vatni. Settu lok sem má fara í örbylgju eða matarfilmu með nokkrum götum yfir matvælin.
P6	Blómkál	0.5 kg	
P7	Blómkál, frosið	0.5 kg	
P8	Frosnar ertur	0.5 kg	
P9	Kartöflur í hýðinu	0.5 kg	
P10	Hrisgrjón	0.2 kg	 pottréttur í keramik eða gleriláti á snúningsdiski. Bættu við 400 ml af vatni. Settu lok sem má fara í örbylgju eða matarfilmu með nokkrum götum yfir matvælin.
P11	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1.1 kg	 pottréttur í keramik eða gleriláti á snúningsdiski

6.7 Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra gildið. Ýttu á OK.
5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling	Gildi
01 Tími dags	Breyta

Stilling	Gildi
02 Skjábirta	1 - 5
03 Lykiltónar	1 - Píp, 2 - Smellur, 3 - Hljóð af
04 Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05 Upptalning	Kveikja / Slökkva
06 Létt	Kveikja / Slökkva
07 Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
08 Útgáfa hugbúnaðar	Athuga
09 Endursetja allar stillingar	Já / Nei

7. VIÐBÓTARSTILLINGAR

7.1 Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysni.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir

að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.

Hljóðmerki heyrir.  - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

 - ýttu á og haltu inni til að slökkva á aðgerðinni.

7.2 Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

 (°C)	 (klst)
200 - 245	5.5
250	3

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“.

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Seinkun á ræsing.

7.3 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

8. TÍMASTILLINGAR

8.1 Lýsing á tímastilliaðgerðum

 Minútumælir	Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.
 Eldunartími 1)	Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.
 Seinkun á ræsing 2)	Til að fresta ræsingunni og / eða lokum eldunar.
 Uptalning	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.

1) Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir: Eldun með hefðbundnum blæstri, Grill, Blástursgrillun, Túrbógrillun + örbylgja, Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja.

2) Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir: Eldun með hefðbundnum blæstri, Grill, Blástursgrillun.

8.2 Stilling: Mínútumælir

1. Ýttu á .

Skjárinn sýnir: 0:00 og .

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Mínútumælir.

3. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

8.3 Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.

2. Ýttu á  þangað til skjárinn sýnir: 0:00 og .

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.

4. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

5. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.4 Stilling: Seinkun á ræsingu ⌚

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á ⏸ þangað til skjárin sýnir: ⌚ og START.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.
4. Ýttu á OK.

Skjárin sýnir: --:-- ⌚ STÖÐVA.

5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.
 6. Ýttu á OK.
- Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.
7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.5 Stilling: Upptalning ⌚

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ≡ til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ⚙ / Upptalning. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.
3. Þrýstu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á Uptimer-tímastilliaðgerðinni.
5. Ýttu á OK.

8.6 Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ≡ til að fara í Valmynd.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ⚙ / Tími dags. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkuna.
4. Ýttu á OK.

9. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR

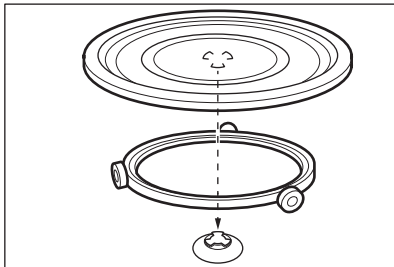
⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Aukabúnaður settur í

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðaðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju.

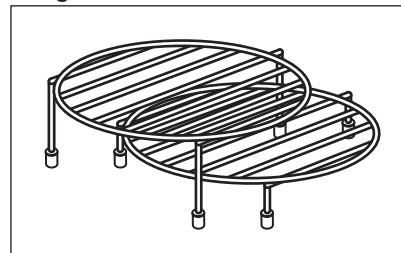
Snúningsdiskasett



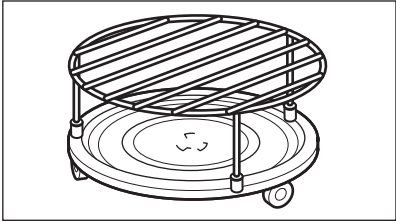
Notaðu aðeins snúningsdiskinn sem fylgir heimilistækinu. Ávallt skal elda mat á

snúningsdisknum. Settu rúllustýringu í kringum ás snúningsdisksins. Settu snúningsdiskinn á rúllustýringu. Til að gera snúningsdisknum kleift að snúast með réttum hætti skaltu tryggja að dældir neðst á glerdisknum passi saman við snúningsskaftið.

Grillgrindarsett



Settu grillgrindina svo sílikonhetturnar snúi niður á snúningsdiskinn.



Fyrir örbylgju- og blandaða örbylgjuhitunaraðgerðir er mælt með að nota aðeins lága grillgrind.

10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að elda á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður.

Ábendingarnar hér að neðan mæla með hitastillingum og stillingum á eldunartíma fyrir tilteknar matartegundir.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur
	Örbylgjuorka (W)
	Eldunartími (mín)

10.2 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð

Prófanir í samræmi við: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Þegar þú notar grindina skaltu setja matinn beint á hana. Settu grindina í miðjuna á snúningsdisknum.

					
Litlar kökur, 20 á plötu 1)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Lág grind	-	160	19 - 29
Fitlaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	Lág grind	-	170	40 - 50
Eplabaka 2)	Eldun með hefðbundnum blæstri	Lág grind	-	180	60 - 70
Bauðrist 3) 4)	Grill	Há grind	-	230	6.5 - 7.5
Bauðrist 3) 5)	Grill	Há grind	-	230	7 - 8

				°C	
Svamperta	Örbylgja	-	600	-	6 - 7
Kjöthleifur	Örbylgja	-	400	-	25 - 30
Eggjabúðingur	Örbylgja	Lág grind	400	-	18 - 23
Affrysting á kjóthakki (500 g) ⁶⁾	Örbylgja	Lág grind	200	-	8 - 10
Kaka	Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja	Lág grind	100	165	48 - 53
Kartöflugratín	Túrbógrillun + örbylgja	-	300	165	33 - 38
Kjúklingur (1100 g) ⁷⁾	Túrbógrillun + örbylgja	Lág grind	200	210	25
	Blástursgrillun		-		23 - 28

- 1) Settu botninn á kökuforminu (Ø 28 cm) á lægri grindina.
2) Hentugt til að baka í einu bökunarformi.
3) Forhitaðu heimilistækið í 8 mín.
4) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016.
5) Samkvæmt: IEC 60350-1:2023.
6) Þegar tíminn er hálfnaður skaltu snúa kjötinu á hvolf á langhliðinni.
7) Settu diskinn á miðjan snúningsdiskinn undir grindinni. Settu kjúkling beint á lágu grindina og snúðu bringunni niður. Eftir 25 mín skaltu snúa kjúklingnum á hvolf og breyta hitunaraðgerðinni í: Blástursgrillun.

Viðbótaruppskriftir

				°C	
Marengs ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Há grind ²⁾	-	100	90 - 180
Skonsur ^{1) 3)}	Eldun með hefðbundnum blæstri	Lág grind	-	180	15 - 19
Kjúklingur ⁴⁾	Blástursgrillun	Lág grind	-	200	85 - 95
Matarréttir, kældir (1 skammtur) ⁵⁾	Örbylgja	-	700	-	3
			500		4 - 6
Vökvar í pelum fyrir börn ⁶⁾	Örbylgja	-	1000	-	0.5
Lasagna, frosið (400 g)	Túrbógrillun + örbylgja	-	200	200	27 - 32
Lasagna, frosið (600 g)	Túrbógrillun + örbylgja	-	200	180	43 - 48
Frosin pítsa	Túrbógrillun + örbylgja	Lág grind	200	210	9 - 11
Grillað grænmeti, blandað	Túrbógrillun + örbylgja	-	300	180	22 - 27
Svínasteik	Eldað með hefðbundnum blæstri + örbylgja	-	300	175	60 - 70
Fylltir sveppir	Túrbógrillun + örbylgja	-	300	180	18 - 23

					
Lasagna með þurrum pastablöðum / Fyllt cannelloni	Túrbógrillun + örbylgja	-	200	160	30 - 35

- 1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náo.
- 2) Notaðu bökunarpappír.
- 3) Settu botninn á kökuforminu (Ø 28 cm) á lægri grindina.
- 4) Settu diskinn á miðjan snúningsdiskinn undir grindinni. Settu kjúkling beint á lágu grindina og snúðu bringunni niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.
- 5) Hyldu matinn með plastloki sem má fara í örbylgjuofn. Eftir 3 mín skaltu breyta örbylgjuafinu í 500 W og halda eldun áfram.
- 6) Settu flöskuna á snúningsdiskinn, 3 cm frá brúninni.

10.3 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Ekki setja matinn beint á snúningssettið. Ávallt skal nota örbylgjuofninn með viðeigandi eldunaráhöldum.

Settu eldunarílátið á miðjan snúningsdiskinn.

Snerting við of heitan eða kaldan hlut getur brotið snúningssettið.

Snúðu eða hræðu í matnum þegar affrystingar- og eldunartíminn er hálfnaður til að fá betri árangur.

Hræðu í fljótandi réttum af og til.

Hræðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Settu skeiðina í bollann eða glasið þegar þú hitar upp vökva til að bæta hitadreifingu og forðast að það sjóði uppúr. Skeiðin má ekki snerta neinn hluta ofnsins, því það getur valdið neistamyndun.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Tilbúna rétti í umbúðum má aðeins setja í heimilistækið þegar umbúðirnar eru öruggar fyrir örbylgju. Sjá „Ábendingar og ráð“, kaflann Eldunarílát og efni sem henta örbylgju.

Ekki hylja matinn þegar þú notar samsettar örbylgjuaðgerðir. Sjá kaflann „Dagleg notkun“.

Ekki nota örbylgjuaðgerðirnar eða samsettu örbylgjuaðgerðirnar þegar engin matur er inni í heimilistækinu.

Eldun í örbylgju

Hyllið matinn sem á að elda eða hita upp með örbylgjuaðgerðum. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

Ekki ofelda réttina með því að stilla orku og tíma of hátt. Maturinn kann að þorna upp, brenna, eða valda eldsvoða.

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið. Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

Gerðu gat á matvæli sem eru með húð eða hýði með gaffli nokkrum sinnum fyrir eldun.

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

Eftir að þú hefur slökkt á heimilistækinu skaltu taka matinn út og láta hann standa í nokkrar mínútur svo að hitinn dreifist jafnt.

Affrysting í örbylgju

Settu frosinn, óinnpakkaðan mat á lítinn disk á hvolfi, með ílát fyrir neðan, eða á affrystingargrind eða plastsigti þannig að affrystur vökvi renni burt.

Fjarlægðu svo affryst stykki.

Þú getur notað meiri örbylgjuorku til að elda ávexti og grænmeti án þess að affrysta þá fyrst.

10.4 Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgjuna. Notaðu töfluna fyrir neðan sem viðmiðun.

Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunaráhöld/efni fyrir notkun.

Eldunaráhöld / efni		 	 
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða platínuskreytinga eða annarra málskreytinga	✓	✗	✗
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramik- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur mála	✓	✓	✓
Keramik, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	✗	✗	✗
Hitapolið plast allt að 200 °C	✓	✓	✗
Pappi, pappír	✓	✗	✗
Matarfilma	✓	✗	✗
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	✗
Steikardiskar gerðir úr málm, t.d. glerungshúðaðir, úr steypujárni	✗	✗	✗
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	✗	✗	✗
Eldunaráhöld til notkunar í örbylgju, til dæmis skúffa til að baka flögur	✗	✓	✗

10.5 Orkustillingar

Upplýsingarnar að neðan eru aðeins til viðmiðunar.

900 - 1000 W

- Upphitun á vökva

800 W

- Láta hrísgrjón malla
- Poppkorn

500 - 700 W

- Elda grænmeti
- Hita máltíðir á einum disk

- Láta kássur malla
- Affrysting og hitun frosinna máltíða

300 - 400 W

- Eldun / Hita viðkvæman mat
- Halda eldun áfram
- Hita barnamat

100 - 200 W

- Affrysting á brauði, ávöxtum, kökum, bakkelsi, osti, smjöri, kjöti og fisk
- Bræðing á súkkulaði og smjöri

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

 **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif
Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Bíddu þar til snúningsborðið hefur náð að kólna áður en það er þrifið. Það er hættu á að

snúningsborðið geti brotnað. Haltu rúllustýringunni og botni holrýmisins hreinu til að tryggja snúning á snúningsdisknum. Notið eingöngu trefjklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á að þú getir brennt þig, glerhlífir getur verið heit. Notaðu hlífðarhanska þegar þú snertir ljósaperuna.

Aðeins viðgerðarþjónustuaðilar mega skipta um ljósaperuna. Hafið samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

12. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk-taðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Lás hefur verið afvirkjaður.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýtt.
Snúningsdiskurinn skapar hávaða.	Matarleifar eru undir snúningsdisknum.
Skjárin sýnir 00:00 .	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.



Ef skjárin sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heiminu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

12.2 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri

rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):
Vörunúmer (PNC):
Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Hámarkstími sem þarf til að búaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

13.2 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað (aðeins þegar þú notar aðgerðir sem ekki eru með örbylgju).

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.



