

BBB6000QB

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	2
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	23



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
8. URFUNKTIONER.....	15
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	16
10. RÅD OG TIPS.....	17
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIEFFEKTIV.....	21
14. MILJØHENSYN.....	22

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.
- 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, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
---	--------------

Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringssskruer	3.5x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- 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 apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

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

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tage eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.

- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

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

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

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

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

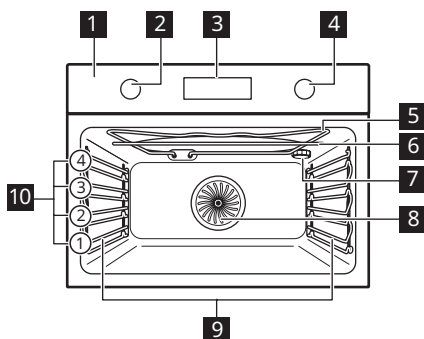
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.

- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 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.

- **Bundplade af glas i mikroovn**

Til tilberedning af mad med mikrobølgefunktion.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

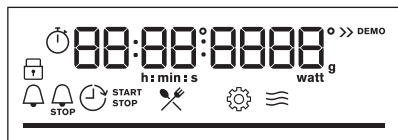
1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

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.



STOP

Tilberedningstid er aktiveret.



Tidsudskudt start er aktiveret.



Uptimer 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 køldt.
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.

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 fordeles varmen jævnt i ovnsens 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 ovnrulle 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 ovnrulle. Gratin og bruning. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Varmluft + Mikrobølger

Bagning på én ovnrulle. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 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 al tilbehøret fra ovnen.
 2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
 3. Sæt maden ind i produktet.
 4. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgefunktionen.
 5. Tryk på **OK** for at starte med standardindstillingerne.
- Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.
6. Drej temperaturknappen for at justere varigheden. Tryk på **OK**.
 7. Tryk på **WATT**. Drej temperaturknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på **OK**.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

Mikrobølgeeffekt (W)	Maksimum tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4 Indstilling: Mikrobølge-kombifunktioner

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
 2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Anbring maden på glaspladen i bunden af mikrobølgeovnen.
 3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølge kombifunktion
 4. Drej kontrolknappen for at justere temperaturen.
 5. Tryk på **WATT**. Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: **OK**
 6. Tryk på **OK** for at starte funktionen.
 7. Drej ovnfunktionsknappen til slukpositionen for at slukke for produktet.
- 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 færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
F4	Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + Mikrobølger	Grillning og brunng på én ovnribbe. Funktion med MW-boost, effektområde: 100 - 600 W.

Forklaring	
	Vægtjustering tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	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		
P2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	1; bageplade
P3 Roastbeef, gennemstegt		Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P4 Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	2; stegefad på grillrist
		Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	 1; stegefad på grillrist
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 1; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1.5 kg	 1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	 1; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stegefad på grillrist
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; brædeplade Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.1 kg; fersk	 1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Læg kyllingebrystsiden nedad, og vend det efter halvdelen af tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2; bageplade

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P20	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	  1; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
P21	Kyllingelår, ferske	250 - 400 g	 2; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel	1.5 - 2.5 kg	  1; stegefad på grillrist Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, bryst	1kg	 1; stegefad på grillrist Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	 1; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet	-	  2; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 2; bageplade
P29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 2; bradepande
P32	Muffins	-	 2; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 1; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 1; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; bageplade

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1 kg	2; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, tynd	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, tyk	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	1; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

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.

Menu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01 Aktuel tid	Skift

Indstilling	Værdi
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
07 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
08 Softwareversion	Kontroller
09 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

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 urfunktioner

 Aktuel tid	Indstilling af uret, der viser det aktuelle klokkeslæt.
 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, høres signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, høres signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ingen indflydelse på ovnens drift.

Minutur, Tidsudskudt start og Tilberedningstid er tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza. **Tilberedningstid** er også tilgængelig for Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + Mikrobølger.

8.2 Indstilling: Minutur

- Tryk på: 
- Displayet viser: 0:00 og .
- Tryk på: OK Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til sluk-positionen.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

- Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
 - Tryk på  gentagne gange.
 - Displayet viser: 0:00 og .
 - Drej kontrolknappen for at indstille Tilberedningstid.
 - Tryk på: OK
Timeren begynder straks at tælle ned.
- Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til sluk-positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: aktuel tid  START .

3. Drej temperaturknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på OK.

Displayet viser: --:--  STOP .

5. Drej temperaturknappen for at indstille sluttiden.

6. Tryk på OK.

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

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!

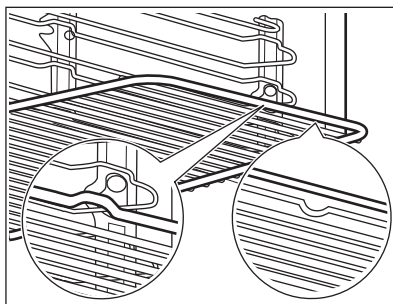
Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

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

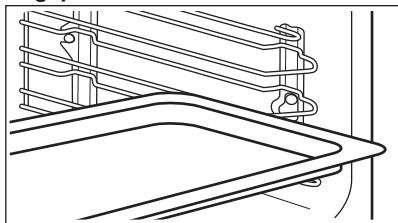
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af.

Grillrist



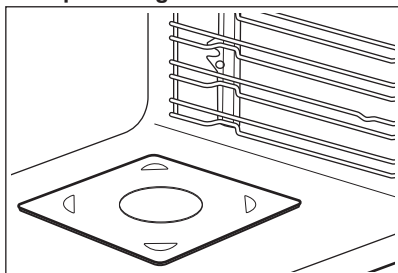
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

Bageplade



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

Bundplade af glas i mikroovn



Brug kun mikrobølgebundens glaspladen med mikrobølgefunktion. Den er ikke velegnet til kombineret mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrillning). Placer tilbehøret i bunden af ovnen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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.

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

10.2 Information til testinstitutter

Mikrobølgefunktion

Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

Symboler anvendt i tabellerne:

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

				
Formkage 1)	600	0.475	Bund	7 - 9
Farsbrød 1)	400	0.9	2	25 - 32
Æggecreme 1)	500	1	Bund	17 - 19
Optøning af kød 2)	200	0.5	Bund	7 - 8

1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

2) Vend kødet om, når halvdelen af optøningstiden er gået.

Mikrobølge kombifunktion
Brug grillristen.

				°C		
Kage 1)	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartoffelgratin 1)	Varmluft + Mikrobølger	300	1.1	180	2	38 - 42
Kylling 2)	Turbogrill + Mikrobølger	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

2) Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det om efter 20 minutters tilberedningstid.

10.3 Anbefalinger til mikrobølger

Anbring maden på glaspladen i bunden af mikrobølgeovnen.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnen.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

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

Tilberedning med mikrobølger

Dæk maden til inden tilberedning. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

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

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

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovnen

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

Fjern dernæst optøede stykker.

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

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.

10.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

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	✗	✗	✗
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	✗	✗	✗
Bageplade	✗	✗	✗
Grillrist	✗	✗	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	✗
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	✗	✓	✗

10.5 Effekttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

700 - 1000 W

- Bruning i starten af tilberedningen
- Opvarmning af væsker

500 - 600 W

- Tilberedning af grøntsager og retter med æg
- Småkogning
- Opvarmning af retter med én tallerken
- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 - 400 W

- Smeltning af ost, chokolade, smør
- Småkogning af ris
- Opvarmning af babymad
- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer

- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt og kager, ost, fløde, smør, kød og fisk

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

Tilbehør

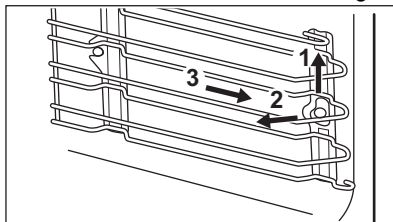
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

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 forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning af pæren

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.

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 aktuel 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 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.2 Tips til energibesparelse

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

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under

tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug 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.

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



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

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	23
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	26
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	29
4. BETJENINGSPANEL.....	29
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	30
6. DAGLIG BRUK.....	30
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	35
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	36
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	37
10. RÅD OG TIPS.....	38
11. STELL OG RENGJØRING.....	40
12. FEILSØKING.....	41
13. ENERGIEFFEKTIV.....	42
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	42

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.

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

- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

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

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

Skapdybde	550 (550) mm
-----------	--------------

Høyden av fronten av produktet	455 mm
--------------------------------	--------

Høyden av baksiden av produktet	440 mm
---------------------------------	--------

Bredden av fronten av produktet	595 mm
---------------------------------	--------

Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringssskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare

produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.

- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Bruk av glasstøy

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

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

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

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

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

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering

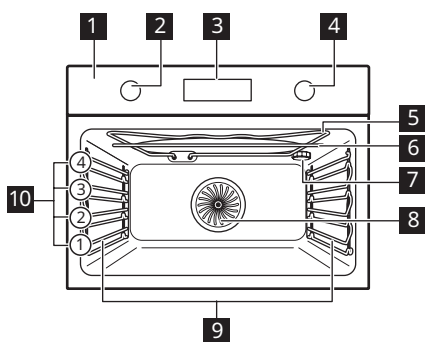
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
Den kan brukes med mikrobølgeovnsfunksjoner.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange

dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.

Den kan ikke brukes med mikrobølgeovnsfunksjoner.

- **Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn**
For å tilberede mat i mikrobølge-modus.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingene.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av produktet .

4.2 Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.



Trykk for å slå produktets lampe på og av.

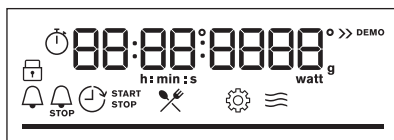
WATT

Trykk for å stille inn: Mikroeffekt.

OK

Trykk for å bekrefte valget.

4.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Innstillinger
	Mikrobølgefunksjonen er aktivert.
	Varselur er aktivert.

	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	Frødriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «00:00».

1. Dreii på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

5.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

	Varmluft For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeles varmen jevnt innvendig i ovnen.
	Over- og undervarme For å bake og steke på ett hyllennivå.

	Pizzafunksjon For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	Gratinerer med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.

Mikrobølgeovnsfunksjoner

	Tining Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–200 W
	Gjenoppvarming Oppvarming av forhåndsagde måltider, effektområde: 300–700 W



Mikrobølge

Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

Mikrobølgeovnsens kombifunksjoner



Grill + varmluft + mikrobølge

For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Varmluft + mikrobølge

Steking på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

Ytterligere ovnsfunksjoner er tilgjengelige i undermenyen: Assistert matlaging. Referer til kapitlet «Daglig bruk», Assistert matlaging.

Referer til kapittelet «Energieffektivitet», energisparingstips for generelle anbefalinger om energisparing.

6.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
3. Trykk på OK.

Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

6.3 Innstilling: Mikrobølgeovnsfunksjoner

1. Fjern alt tilbehør.
2. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
3. Sett maten inn i produktet.
4. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge mikrobølgeovnsfunksjonen.
5. Trykk på OK for å starte med standardinnstillingene.

Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

6. Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på OK.

7. Trykk på **WATT**. Drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på OK.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

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

Mikroeffekt (W)	Maksimal tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på OK.

6.4 Innstilling: Mikrobølgeovns kombifunksjoner

1. Fjern alt tilbehør.
2. Sett bunn tallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i bunnen av mikrobølgeovnen.
3. Drei på bryteren for ovnsfunksjonene for å velge mikrobølgeovns kombifunksjon.
4. Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.
5. Trykk på **WATT**. Drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på OK.

6. Trykk OK for å starte funksjonen.

7. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

6.5 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til ytterligere ovnsfunksjoner, Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til

Displayet viser .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

6.6 Innstilling: Assistert matlaging



Assistert matlaging undermenyen består av et sett med ytterligere ovnsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og om tilgjengelig, mikrobølgeeffekten, under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en funksjon (F1 – F ...). Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
5. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
6. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
7. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.

	Oppvarmingsfunksjon	Beskrivelse
F1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

	Oppvarmingsfunksjon	Beskrivelse
F2	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
F3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
F4	Over-/undervarme + mikrokro	Baking og steking av mat på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + mikrobølge	For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.

Bildetekst	
	Vektjustering tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Breththøide. Referer til kapittelet «Produktbeskrivelse».

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

	Rett	Vekt	Breththøide / tilbehør
P1	Roastbiff, rå		
P2	Roastbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Roastbiff, godt stekt		
P4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	 1; stekeform på rist
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
P9	Filet av biff, rå (langtidssteking)		
P10	Filet av biff, medium (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)		
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P13	Svinenakke eller skulder	1.5 kg	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Snu kjøttet etter halve steketiden.
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	 1; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P15	Svinekam, fersk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist
P16	Svineribbe	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	 1; stekeform på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.1 kg; fersk	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2; stekebrett
P20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	 1; gryterett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P21	Kyllinglår, ferske	250 - 400 g	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
P22	Hel and	1.5 - 2.5 kg	  1; stekeform på rist Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	Gås, bryst	1kg	 1; stekeform på rist Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	Kjøttpudding	1 kg	 1; rist
P25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør, krydder og urter.
P26	Fiskefilét	-	  2; gryterett på rist
P27	Ostekake	-	 1;  28 cm rund form på rist
P28	Eplekake	-	 2; stekebrett
P29	Epleterte	-	 1; paiform på rist
P30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist
P31	Brownies	2 kg av deig	 2; langpanne
P32	Muffins	-	 2; muffinsbrett på rist
P33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
P34	Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P35	Båter	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	Grillede blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; stekebrett
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; stekebrett
P39	Kjøtt- / grønnsakslagsne med tørre pasta-plater	1 - 1.5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for mikro

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1 kg	2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Fersk pizza, tynn	-	1; stekebrett med bakepapir
P42	Pizza fersk, tykk	-	1; stekebrett med bakepapir
P43	Quiche	-	1; stekeform på rist
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød	1 kg	1; stekebrett med bakepapir / brødform på rist

6.7 Endring: Innstillinger

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre

Innstilling	Verdi
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summervolum	1 - 4
05 Tidteller	På/Av
06 Lys	På/Av
07 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
08 Programvareversjon	Kontroller
09 Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.

Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.

OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal. blinker 3 ganger når låsen er slått på.

OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

7.2 Automatisk avstenging

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

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille

inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

7.3 Kjølevifte

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

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

	For å stille klokken som viser gjelden- de klokkeslett.
Tid på da- gen	
	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.
Varselur	
	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
Tilbered- ningstid	
	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Utsatt start	
	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirk- ning på bruk av ovnen.
Tidteller	

Varselur, Utsatt start og Tilberedningstid er tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerings med vifte, Pizzafunksjon. **Tilberedningstid** er også tilgjengelig for Grill + varmluft + mikrobølge, Varmluft + mikrobølge.

8.2 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Dreii på kontrollbryteren for å angi Varselur.
3. Trykk på OK. Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på OK og dreii bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.3 Innstilling: Tilberedningstid

1. Dreii bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: 0:00 og .

3. Dreii kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på OK og dreii bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Dreii bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: tid på dagen  START.

3. Dreii på kontrollbryteren for å stille starttiden.
 4. Trykk på OK.
- Displayet viser: --:--  STOPP .
5. Dreii på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
 6. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.

Når tiden er ute, trykk på OK og dreii bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.5 Innstilling: Tidteller

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tidteller. Se kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå Uptimer på og av.
5. Trykk på OK.

8.6 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tid på dagen. Referer til kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på OK.

9. BRUK AV TILBEHØRET

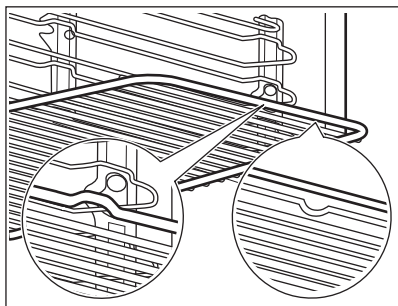
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

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

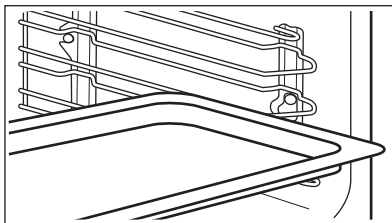
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

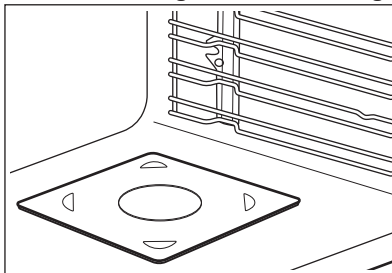
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

Stekebrett



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn



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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvaliteten og mengden ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Mikroeffekt (W)
	Hyllnivå
	Tilberedningstid (min)

10.2 Informasjon for testinstitutter

Mikrobølgeovnfunksjon

Tester i henhold til IEC 60705.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

				
Formkake ¹⁾	600	0.475	Bunn	7 - 9
Kjøttpudding ¹⁾	400	0.9	2	25 - 32
Egg Royale for supper ¹⁾	500	1	Bunn	17 - 19
Tining av kjøtt ²⁾	200	0.5	Bunn	7 - 8

¹⁾ Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

²⁾ Snu kjøttet opp ned halvveis gjennom tiningstiden.

Mikrobølgeovnens kombifunksjon

Bruk risten.

						
Myk Kake ¹⁾	Over-/undervarme + mikro	100	0.7	200	2	23 - 27
Potetgrateng ¹⁾	Varmluft + mikro-bølge	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Kylling 2)	Grill + varmluft + mikrobølge	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

2) Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned etter 20 minutter av tilberedningstiden.

10.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Legg maten på glasstallerkenen i bunnen av mikrobølgeovnen.

Legg maten på en tallerken i bunnen av ovnen.

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

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

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

Sett maten i produktet uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning i mikrobølgeovn

Dekk til maten før tilberedning. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

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

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

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

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

Tining i mikrobølgeovn

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

Fjern tinte stykker etter hvert.

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

10.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale				
Ildfast glass og porselen uten metalleder, f.eks. varme-fast glass	✓	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓	✓

Kokekar/materiale		 	 
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	X
Papp, papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

10.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

700 - 1000 W

- Bruning ved starten av stekeprosessen
- Oppvarming av væsker

500 - 600 W

- Tilberedning av grønnsaker og eggeretter
- Småkoking av gryteretter
- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Tining og oppvarming av frosne måltider

300 - 400 W

- Smelte ost, sjokolade, smør
- Småkoke ris
- Oppvarming av babymat
- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W

- Tining av brød, frukt og kaker, ost, krem, smør, kjøtt, fisk.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
- ### Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

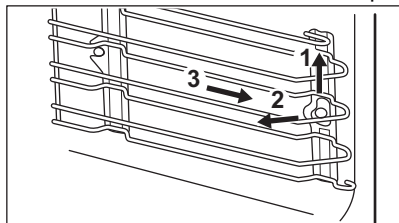
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.
4. Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

11.3 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkopplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrytning. Angi tid på dagen.



Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus

0.8 W

Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus

20 min

13.2 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

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

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen (kun når du bruker en ikke-mikrobølgefunksjon).

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

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

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige

beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske

produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres

der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

