



**NKK9B821B**

**NKK9N821T**

**TK9NK821T**

**DA** Brugsanvisning | **Mikro-kombiovn**

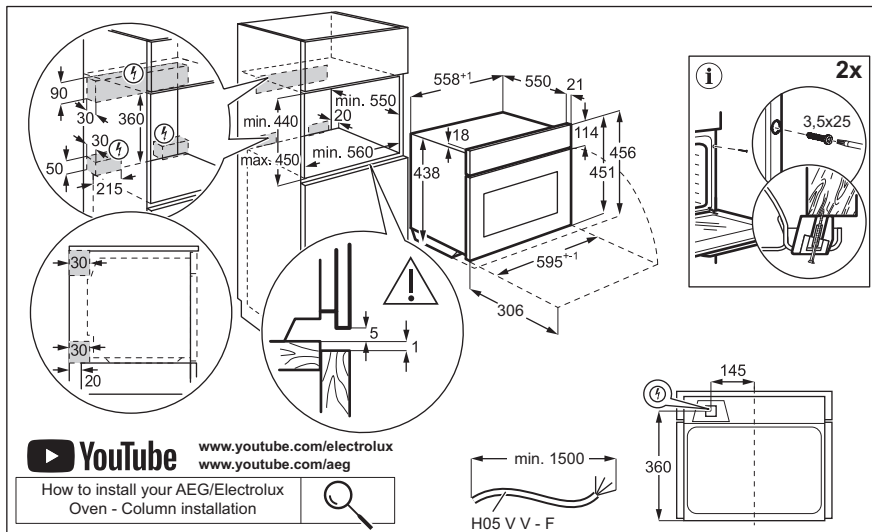
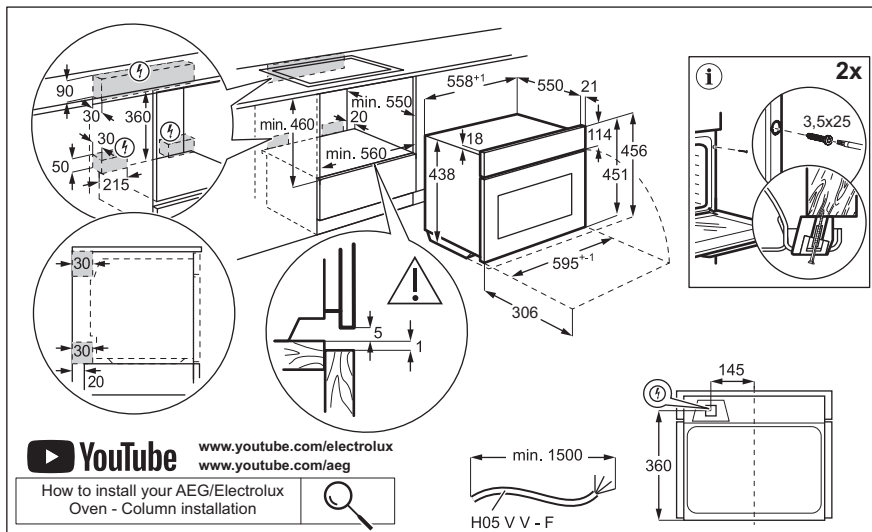
**3**

**SV** Bruksanvisning | **Mikrovågskombiugn**

**25**



# INSTALLATION / INSTALLATION



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                  | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....         | 6  |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE.....            | 8  |
| 4. BETJENINGSPANEL.....               | 9  |
| 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....         | 9  |
| 6. DAGLIG BRUG.....                   | 10 |
| 7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....         | 13 |
| 8. URFUNKTIONER.....                  | 14 |
| 9. BRUG AF TILBEHØRET.....            | 14 |
| 10. TIPS OG RÅD.....                  | 16 |
| 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 21 |
| 12. FEJLFINDING.....                  | 21 |
| 13. ENERGIFORBRUG.....                | 23 |
| 14. MILJØHENSYN.....                  | 24 |

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

## 1.2 Generel sikkerhed

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

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- 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. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

### 2.2 El-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Sørg for, at madlavningstermometeret ikke sidder fast i produktets låge.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under

produktets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.

- Rengør apparatet 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 Indvendig belysning

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om

apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Bortskaffelse

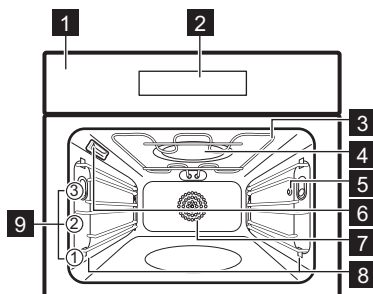
### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

# 3. PRODUKTBESKRIVELSE

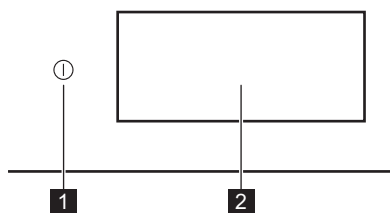
## 3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Stik til termometer
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Ovnribber

## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversigt over betjeningspanel



**1** TIL / FRA Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

**2** Display Viser aktuelle indstillinger.

Betjeningspanelet giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og -retter. Den viser også oplysningerne om den aktuelle driftsstatus.

### 4.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt, kan rulles og opdeles i definerede sektioner. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

OK Bekræft valg/indstilling.

> < Naviger til næste eller forrige niveau i menuen.

^ v Få adgang til og justere yderligere indstillinger.

♥ Sådan gemmes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

♡ Sådan slettes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

⚙ Sådan går du til menuen: Indstillinger.

☀ Tænd og sluk lyset.

☑ Slå tilvalg til og fra.

🔒 Produktet er låst.

🔔 Akustisk alarm funktionen er aktiveret.

🔔 Akustisk alarm og stop tilberedning funktionen er aktiveret.

🔔 Kun pop-op besked er aktiveret.

🕒 Udskudt start funktionen er aktiveret.

✕ Luk pop-op meddelelse eller annuller indstillingen.

📶 WiFi tilslutningen er slået til.

📶 WiFi tilslutningen er slået fra.

📶 Fjernbetjent tilstand er tændt.

🕒 Funktion med energibesparende tilstand.

## 5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning. Du kan vælge mellem at starte eller springe over onboarding-processen. Indstillingerne kan revideres og ændres, når det er nødvendigt.

Juster indstillingerne: Sprog, Aktuel tid, Trådløs tilslutning.

### 5.2 Trådløs tilslutning

Det er muligt at tilslutte produktet WiFi netværk og mobilenhed. Du kan modtage meddelelser, styre og overvåge produktet fra mobilenheden.

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.

- En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
  2. Følg instruktionerne i appen.
  3. Tænd for produktet.
  4. Tryk på displayet for at åbne menuen, og tryk på  Indstillinger / Forbindelser.
  5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi.
- Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Frekvens     | 2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz      |
|              | Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz         |
| Maks. effekt | 2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|              | Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protokol     | 2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Softwarelicenser

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

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIU6).

### 5.4 Første forvarmning og rengøring

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

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

## 6. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Menu

Tryk på displayet eller TIL / FRA for at åbne menuen.

- Hjem
- Funktioner
- Retter
- Indstillinger

### 6.2 Hjem

Undermenuen indeholder programmer, funktioner, retter og indstillinger.

### 6.3 Funktioner

Undermenuen indeholder en liste over tilberedningsfunktioner.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Juster indstillingerne.
4. Tryk på START . du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehør, Madlavningstermometer".
5.  - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.

## 6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.



Hurtig Forvarmning er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. For yderligere oplysninger om forvarmning henvises til kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer



### Overvarme

Intens varme giver hurtig bruning på toppen.



### Undervarme

Brun bunden af maden ensartet. God til pizza eller tærte samt til at færdigtilberede kager eller quicher. Forvarm ovnen, og brug den næste ovnribbe.



### Varmluft

Jævn bagning og tilberedning på ét niveau. Indstil en lavere temperatur end for Over-/Undervarme.



### Over-/Undervarme

Til daglig madlavning på en enkelt ovnribbe. God til alle madvarer, f.eks. sammenkogte retter og bagværk.



### Overvarme med blæser

Steg større kødstykker og fjerkræ med ben for et bedre resultat.



### Varmluft & Undervarme

Dejen bages jævnt med en sprød skorpe. God til pizza, quiche, tærte eller pie.



### Over-/Undervarme med blæser

Denne funktion er ideel til færdigretter.



### Mikrobølger

Hurtig opthøning, opvarmning eller tilberedning af mad.



### Grill + Mikrobølger

Fremskynd den sprøde overflade.



### Turbogrill + Mikrobølger

Fremskynd din stegning og tilberedning.



### Varmluft + Mikrobølger

Fremskynd din bagning og tilberedning.



### Over-/undervarme + Mikrobølger

Fremskynd din bagning og tilberedning med over-/undervarme.



### Genopvarm

Genopvarm resterne forsigtigt igen for at få den bedste smag og konsistens.



### Grill

Grillsteg eller brun grøntsager eller kød jævnt. Også god til ristning af brød.



### Hævning af dej

Optimeret temperatur til hurtigere hævnning.



### Optøning

Mild optøning så ingredienser er klar til at tilberede. Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød, er anbefalingen at vende det to gange i løbet af optøningsprocessen.



### Gryderet

Du får møre og saftige gryderetter ved at simre ingredienserne sammen.



### Slow Cooking

Lavtemperaturstegning forlænger tilberedningstiden for et bedre resultat. Før du lægger kødet i ovnen, skal du svitse det.



### Smeltning

Smelt forsigtigt smør eller chokolade ved lav effekt.



### Konservering

Få saftige frugter og grøntsager konserveret ved en lav temperatur. Stil de varmebestandige konserverkrukker på en bageplade fyldt med vand.



### Tallerkenvarmer

Forvarmning af tallerkener inden servering.



### Hold varm

Hold retterne varme til servering. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



### Tørring

Tør frugt, urter og grøntsager ensartet ved lav temperatur. Åbn lågen en gang imellem under tørring for at forbedre tørreresultatet.



### Steg

Få en sprød yderside og en mør inderside på kød, fjerkræ eller grøntsager.



### Brød

Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.



Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen.

## 6.4 Indstilling: Mikrobølger

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
  2. Tryk Mikrobølger på hoveddisplayet.
  3. Indstil mikrobølgetid og -effekt.
  4. Tryk på START .
  5. STOP - tryk for at slukke funktionen.
- Hvis du åbner lågen, stopper funktionen. For at starte den igen skal du trykke på START .

## 6.5 Retter

Retter undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og mikrobølgeeffekten, hvis den er tilgængelig, under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med Termometer.

1. Åbn menuen, og vælg: Retter.
2. Vælg en ret eller en madvaretype.
3. Juster indstillingerne efter tilberedningspræferencer. Justér vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
4. Anbring maden i ovnen i overensstemmelse med instruktionerne på skærmen.
5. Tryk på START .

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

## 6.6 Favoritter



Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine foretrukne indstillinger, f.eks. ovnfunktion, ret eller rengøringsfunktion.

Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på for at gemme indstillingen .

## Vælg: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Hjem og flyt rullepanelet til højre.
2. Tryk på: Se Favoritprogrammer for at kontrollere de gemte indstillinger.
3. Vælg en af de gemte indstillinger.
4. Tryk på START for at starte tilberedning.

## Slet: Favoritter

1. Åbn menuen, og vælg: Hjem og flyt rullepanelet til højre.
2. Tryk på: Se Favoritprogrammer for at kontrollere de gemte indstillinger.
3. Tryk på: for at slette de gemte indstillinger.

## 6.7 Indstillinger

Denne undermenu indeholder en liste over indstillinger.

Tryk på displayet eller TIL / FRA for at åbne menuen, og tryk på Indstillinger.

## Undermenu: Opsætning

|                 |                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprog           | Indstilling af sprog.                                                                 |
| Aktuel tid      | Indstil den aktuelle tid.                                                             |
| Lysstyrke       | Indstilling af displayets lysstyrke.                                                  |
| Tastetoner      | Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for . |
| Signalstyrke    | Indstilling af tastetoner og signalers lydstyrke.                                     |
| Temperaturenhed | Visning af aktuell temperaturenhed.                                                   |

## Undermenu: Service

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| Demotilstand    | Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468 |
| Softwareversion | Oplysninger om softwareversion.      |

|                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Nulstil alle indstillinger | Gendanner fabriksindstillingerne. |
|----------------------------|-----------------------------------|

## Undermenu: Præferencer

|                            |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lys                        | Tænder og slukker lyset.                                                                                                                                                              |
| Børnesikring               | Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.                                                                                                                                            |
| Forvarmning/<br>opvarmning | Ingen - konventionel måde at forvarme ovnen på. Den er indstillet som standard og tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Præferencen kan ændres til en anden forvarmningstype. |
|                            | Eco - forvarmning af ovn med mindre energiforbrug. Den er tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner.                                                                               |
|                            | Hurtig - Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.                                                                                            |

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| Opsætning af Standby-skærm | Tilpasning af skærmfunktioner og genveje. |
|----------------------------|-------------------------------------------|

## Undermenu: Forbindelser

|                            |                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Opret forbindelse til WiFi | Tilslut til det trådløse netværk.                                                                                    |
| WiFi                       | Aktivér og deaktivér: WiFi.                                                                                          |
| Netværk                    | Kontroller netværksstatus og signalstyrke på: WiFi.                                                                  |
| Glem netværk               | Deaktivér det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.                                                 |
| Fjernbetjent tilstand      | Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: WiFi. |

## 7. YDERLIGERE FUNKTIONER

### 7.1 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Åbn menuen.

2. Vælg  / Præferencer / Børnesikring. Børnesikring er aktiveret. For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

### 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                                                                                    |

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 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'.

### 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

| Funktion           | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer              | Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. For at indstille, hvad der sker, når tiden er gået, skal du vælge foretrukket: Afslut handling. Timeren kan bruges uafhængigt, selv når ovnen ikke er i brug.                                                        |
| Afslut handling    |  <b>Akustisk alarm</b><br>Når tiden er gået, lyder et signal. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.                                                |
|                    |  <b>Akustisk alarm og stop tilberedning</b><br>Når tiden er gået, lyder et signal, og ovnfunktionen slukkes. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.                                               |
|                    |  <b>Kun pop-op besked</b><br>Når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.                                                                         |
| Udskudt start      | Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.                                                                                                                                                                                       |
| Forlængelse af tid | Forlængelse af tilberedningstid.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Op-timer           | Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Den starter automatisk, når en ovnproces startes, og stopper, når processen er færdig. Den er synlig på hovedskærmen, hvis der ikke er indstillet en anden timer. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion. |

### 8.2 Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk: Timer.
3. Indstil varigheden. Du kan vælge den foretrukne sluthandling ved at trykke på et af symbolerne.
4. Tryk på **OK** for at bekræfte og vende tilbage til hovedskærmen.

### 8.3 Udskudt start

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på **...**
3. Tryk: Udskudt start.
4. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og tryk på **OK**.
5. Du kan nu indstille det ønskede Sluttid eller trykke på **OK** for at springe dette trin over.
6. Tryk på **OK** for at vende tilbage til hovedskærmen.

### 8.4 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på  / Opsætning / Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på **OK**.

### 8.5 Ændring af timerindstillinger

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

1. Tryk på **^** / Timer.
2. Indstil ny timerværdi. Tryk på **OK**.

## 9. BRUG AF TILBEHØRET



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 9.1 Isætning af tilbehør

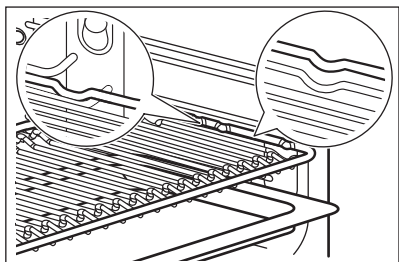
Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



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

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

## 9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

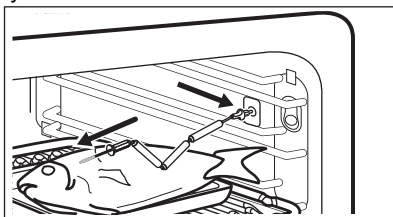
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

### Tilberedning med: Termometer

#### ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

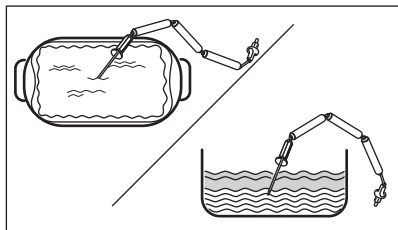
1. Vælg en ovnfunktion i menuen: Funktioner eller en ret fra menuen: Retter. Brug ikke madlavningstermometeret med mikrobølgefunktioner, kun med standardovnfunktioner og mikrobølgekombifunktioner. Se kapitlet "Daglig brug".
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Tryk på OK.
4. Tryk på START.
5. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**  
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



#### Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

7.  $\wedge$  - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Termometer kort for at indstille kerntemperatur eller den foretrukne funktion:
  - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.

- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
- Kun pop-op besked - når maden når kerntemperaturen, vises meddelelsen på displayet.

9. Tryk på OK.
10. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
11. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
12. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

## 10. TIPS OG RÅD

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

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

#### Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevarer type



Ovnfunktion



Temperatur



Tilbehør



Vægt (kg)



Mikrobølgeeffekt (W)



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)

### 10.2 Slow Cooking

Med denne funktion kan du tilberede magre, møre stykker kød og fisk. Brug madlavningstermometeret til at måle temperaturen i maden. Se nedenstående tabel for at finde den anbefalede temperaturindstilling  $^{\circ}\text{C}$ , som giver dig

mulighed for at opnå den ønskede temperatur i maden °C.

For at opnå stegesmag og -farve skal du stege kødet på en varm pande i flere minutter, før det sættes i ovnen. Læg maden i stegefadet, og placer den på risten.

| °C   | °C |
|------|----|
| < 65 | 90 |

| °C      | °C  |
|---------|-----|
| 66 - 75 | 110 |
| > 75    | 150 |

### 10.3 Information til testinstitutter

#### Bagning på én ovnrække

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

|                                           |                  |                        |   | °C  |         |
|-------------------------------------------|------------------|------------------------|---|-----|---------|
| Små kager i form, 20 stk./plade <b>1)</b> | Over-/Undervarme | Bageplade <b>2) 3)</b> | 2 | 150 | 18 - 28 |
| Små kager i form, 20 stk./plade <b>1)</b> | Varmluft         | Bageplade <b>2) 3)</b> | 2 | 150 | 18 - 28 |
| Fedtfattig sandkage <b>1)</b>             | Over-/Undervarme | Grillrist              | 1 | 170 | 25 - 35 |
| Fedtfattig sandkage <b>1)</b>             | Varmluft         | Grillrist              | 1 | 170 | 28 - 38 |
| Småkage <b>1)</b>                         | Over-/Undervarme | Bageplade <b>2) 3)</b> | 2 | 140 | 28 - 38 |
| Småkage <b>1)</b>                         | Varmluft         | Bageplade <b>2) 3)</b> | 2 | 140 | 25 - 35 |
| Æbletærte <b>4)</b>                       | Over-/Undervarme | Grillrist              | 1 | 170 | 65 - 75 |
| Æbletærte <b>4)</b>                       | Varmluft         | Grillrist              | 1 | 170 | 57 - 67 |
| Toast <b>1) 5)</b>                        | Overvarme        | Grillrist              | 2 | 230 | 7 - 12  |

**1)** Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

**2)** Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

**3)** Bagepladen skal berøre ovnens bagvæg.

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

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

#### Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug grillristen. Den skal berøre ovnens bagvæg.

|                    |             |     | °C |   |        |
|--------------------|-------------|-----|----|---|--------|
| Formkage <b>1)</b> | Mikrobølger | 500 | -  | 1 | 8 - 10 |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Farsbrød <b>1) 2)</b>                                                             | Mikrobølger                                                                       | 300                                                                               | -   | 1                                                                                 | 30 - 35                                                                           |
| Æggecreme <b>3)</b>                                                               | Mikrobølger                                                                       | 400                                                                               | -   | 1                                                                                 | 18 - 23                                                                           |
| Optøning af hakket kød (500 g) <b>4)</b>                                          | Mikrobølger                                                                       | 200                                                                               | -   | 1                                                                                 | 7 - 8                                                                             |
| Kage <b>3)</b>                                                                    | Over-/undervarme + Mikrobølger                                                    | 200                                                                               | 170 | 1                                                                                 | 22 - 27                                                                           |
| Kartoffelgratin <b>5)</b>                                                         | Turbogrill + Mikrobølger                                                          | 200                                                                               | 180 | 1                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Kylling (1100 g) <b>6)</b>                                                        | Turbogrill + Mikrobølger                                                          | 200                                                                               | 200 | 1                                                                                 | 30                                                                                |
|                                                                                   | Overvarme med blæser                                                              | -                                                                                 |     |                                                                                   | 18 - 23                                                                           |

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

**2)** Brug mikrobølge-egnet husholdningsfilm under tilberedningen. Prik i husholdningsfilmen flere gange før tilberedning.

**3)** Vend ikke maden under tilberedningen.

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

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

**6)** Anbring en tallerken i bunden af ovnen. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 30 min skal du vende kyllingen med brystsidens opad og ændre ovnfunktionen til: Overvarme med blæser.

## Yderligere opskrifter

|  |  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Marengs <b>1)</b>                                                                 | Over-/Undervarme                                                                  | Bageplade <b>2) 3)</b>                                                            | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Marengs <b>1)</b>                                                                 | Varmluft                                                                          | Bageplade <b>2) 3)</b>                                                            | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                          |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Over-/Undervarme                                                                  | Bageplade <b>2)</b>                                                               | 3                                                                                 | -                                                                                 | 200 | 11 - 13                                                                           |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Varmluft                                                                          | Bageplade <b>2)</b>                                                               | 3                                                                                 | -                                                                                 | 190 | 10 - 12                                                                           |
| Kylling <b>4)</b>                                                                 | Overvarme med blæser                                                              | Bageplade <b>2)</b>                                                               | 1                                                                                 | -                                                                                 | 200 | 65 - 75                                                                           |
| Popcorn <b>5)</b>                                                                 | Mikrobølger                                                                       | Flad keramisk plade                                                               | bund                                                                              | 700                                                                               | -   | 3 - 4                                                                             |
| Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) <b>6) 7)</b>                           | Mikrobølger                                                                       | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 500                                                                               | -   | 7 - 9                                                                             |
| Sutteflaske med væske <b>9)</b>                                                   | Mikrobølger                                                                       | -                                                                                 | bund                                                                              | 1000                                                                              | -   | 0.5                                                                               |
| Lasagne, frossen (400 g) <b>10)</b>                                               | Turbogrill + Mikrobølger                                                          | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 100                                                                               | 210 | 23 - 28                                                                           |
| Lasagne, frossen (600 g) <b>10)</b>                                               | Over-/undervarme + Mikrobølger                                                    | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 190 | 48 - 53                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pizza, frossen <b>10)</b>                                                         | Over-/undervarme + Mikrobølger                                                    | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 210                                                                               | 12 - 16                                                                           |
| Grillede blandede grøntsager                                                      | Turbogrill + Mikrobølger                                                          | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 20 - 25                                                                           |
| Flæskesteg                                                                        | Varmluft + Mikrobølger                                                            | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 165                                                                               | 65 - 70                                                                           |
| Fyldte svampe                                                                     | Turbogrill + Mikrobølger                                                          | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 12 - 17                                                                           |
| Lasagne med tørre pasta-plader                                                    | Over-/undervarme + Mikrobølger                                                    | Grillrist <b>8)</b>                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 165                                                                               | 30 - 35                                                                           |

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se Daglig brug, Indstillinger, Undermenu: Præferencer

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Brug bagepapir.

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

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

6) Dæk maden med et plastiklag, der tåler mikrobølge.

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

8) Grillristen skal berøre ovnens bagvæg.

9) Anbring flasken midt på ovnrummets bund uden brug af tilbehør.

10) Vend ikke maden under tilberedningen.

## 10.4 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovenribbe.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

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

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

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

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

### Mikrobølgetilberedning

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

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

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

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

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern dernæst de optøede stykker.

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

Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød skal du vende det to gange i løbet af optøningen.

10.5 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/ madbeholderspecifikationen inden brug.

Følg producentens anvisninger for andet kogegrej til mikrobølge, som ikke er angivet i denne tabel.

| Kogegrej/materiale                                                                                |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas                               | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer            | ✓                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| 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            | X                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Varmebestandig plast op til 200°C                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | X                                                                                  |
| Karton, kun papir                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Husholdningsfilm                                                                                  | ✓                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Husholdningsfilm til mikrobølge                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | X                                                                                  |
| Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern                                                      | X                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Bageforme, sort lak eller silikonebelagt                                                          | X                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Bageplade                                                                                         | X                                                                                 |                                                                                   | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Grillrist                                                                                         | ✓                                                                                 |                                                                                   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |

10.6 Effektttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris

- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn
- 400 - 500 W
- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning
- Optøning og opvarmning af frosne måltider

### 300 W

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

### 100 - 200 W

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

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

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

#### Daglig brug

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

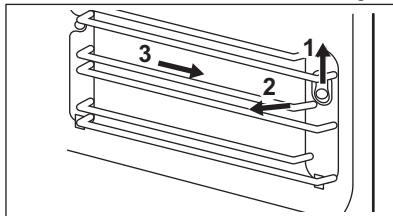
#### Tilbehør

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

### 11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

### 11.3 Udskiftning af lampen

### ⚠ ADVARSEL!

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

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

## 12. FEJLFINDING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 12.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problembeskrivelse                                                        | Årsag og løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.                             | Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.                                                                                                                                                                                                                              |
| Produktet bliver ikke varmt.                                              | Uret er ikke indstillet.<br>Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille uret.<br><br>Lågen er ikke lukket korrekt.<br><br>Sikringen er sprunget.<br>Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.<br><br>Børnesikring er aktiveret. |
| Lyset er slukket.                                                         | Pæren er sprunget. Udskift pæren.<br>Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få flere oplysninger.                                                                                                                                                                                                      |
| Problem med trådløst netværks-signal.                                     | Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router.<br>Genstart routeren.                                                                                                                                                                              |
| Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.   | For at konfigurere produktet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs tilslutning.                                                                                                                                                                                                            |
| Det trådløse netværkssignal er svagt.                                     | Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet. | Sluk for mikrobølgeovnen.<br>Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi signalet.                                                                                                                                                              |

## 12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

| Kode og beskrivelse                                                                   | Afhjælpning                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker. <b>1)</b> | Luk lågen.<br>Sluk og tænd for ovnen.                                          |
| <b>F111</b> — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.                         | Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.                                       |
| <b>F240, F239</b> - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.                  | Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne. |
| <b>F908</b> - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.   | Sluk og tænd for ovnen.                                                        |
| <b>F131</b> - magnetronsensorens temperatur er for høj. <b>1)2)</b>                   | Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.              |
| <b>F602, F603</b> — WiFi er ikke tilgængelig. <b>1)2)</b>                             | Sluk og tænd for ovnen.                                                        |

**1)** Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

**2)** Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

## 12.3 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet 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.):

## 13. ENERGIFORBRUG

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

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbrug i standby                                                                 | 0.8 W  |
| Strømforbrug i netværksstandby                                                         | 2.0 W  |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 20 min |

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

#### 13.2 Tips til energibesparelse

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

Sørg for, at ovnlåge 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 forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen (kun når du bruger en ikke-mikrobølgefunktion).

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

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

#### 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 slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Timer er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere ved nogle funktioner.

#### 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 ovnlus

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

#### Standby tilstand

Efter 2 minutter skifter displayet til standby tilstand.

## 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.

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....     | 25 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....   | 28 |
| 3. PRODUKTBESKRIVNING.....       | 30 |
| 4. KONTROLLPANEL.....            | 31 |
| 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....   | 31 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....        | 32 |
| 7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....   | 35 |
| 8. KLOCKFUNKTIONER.....          | 36 |
| 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....      | 37 |
| 10. RÅD OCH TIPS.....            | 38 |
| 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 43 |
| 12. FELSÖKNING.....              | 43 |
| 13. ENERGIEFFEKTIVITET.....      | 45 |
| 14. MILJÖSKYDD.....              | 46 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

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

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

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

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

### 2.2 Elanslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel
- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Se till att matlagningstermometern inte fastnar i ugnsluckan.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

## 2.4 Underhåll och rengöring



### **WARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Se till att hållrummet och luckan torkas torra efter varje användning. Ånga som bildas under användningen av produkten kondenseras på väggarna i ugnen och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.

- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Invändig belysning



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Avyttring



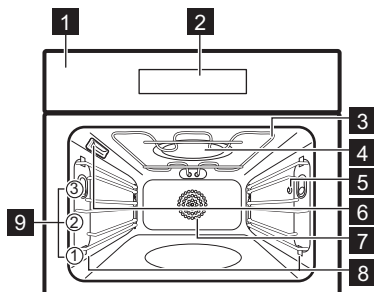
### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

# 3. PRODUKTBEKRIVNING

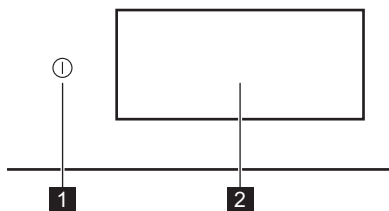
## 3.1 Allmän översikt



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

## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Översikt av kontrollpanelen



**1** På / Av Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

**2** Display Visar produktens aktuella inställningar.

Kontrollpanelen ger tillgång till olika tillagningsfunktioner och rätter. Den visar också information om dess aktuella driftstatus.

### 4.2 Display

Skärmen är interaktiv, rullningsbar och indelad i tydliga sektioner. Du kan svepa över skärmen för att navigera åt vänster eller höger.

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

**> <** För att navigera till nästa eller föregående nivå i menyn.

**^ v** För att se och justera ytterligare inställningar.

**♥** För att spara aktuell inställning: Favoriter.

**♥** För att ta bort aktuell inställning: Favoriter.

**⚙** För att gå till menyn: Inställningar.

**☼** Tända och släcka lampan.

**☰** För att slå på och stänga av funktionerna.

**🔒** Produkten är låst.

**🔔** Ljudalarm är aktiverad.

**🔔** Ljudalarm och avsluta matlagning är aktiverad.

**🔔** Pop-up-meddelande endast är aktiverad.

**🕒** Fördröjd start är aktiverad.

**×** För att stänga pop-up-meddelandet eller avbryta inställningen.

**📶** WiFi-anslutningen är påslagen.

**📶** WiFi-anslutningen är avstängd.

**📶** Fjärrstyrning är påslagen.

**🔋** Funktion med energisparläge.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **⚠** VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du kan välja mellan att starta eller hoppa över onboarding-processen. Inställningarna kan ses över och ändras vid behov.

Ändra inställningarna: Språk, Klockslag, Trådlös anslutning.

### 5.2 Trådlös anslutning

Produkten aktiverar anslutning till Wi-Fi-nätverk och mobil enheter. Du kan få aviseringar samt övervaka och styra produkten från din mobila enhet.

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.

- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
  2. Följ instruktionerna i appen.
  3. Slå på ugnen.
  4. Tryck på displayen för att öppna menyn och tryck på  Inställningar / Uppkoppling.
  5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi. Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

|             |                                              |
|-------------|----------------------------------------------|
| Frekvens    | <b>2.4 GHz WLAN</b> : 2400 - 2483.5 MHz      |
|             | <b>Bluetooth</b> : 2400 - 2483.5 MHz         |
| Max. effekt | <b>2.4 GHz WLAN</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW) |
|             | <b>Bluetooth</b> : EIRP < 20 dBm (100 mW)    |
| Protokoll   | <b>2.4 GHz WLAN</b> : IEEE 802.11bgn         |

### 5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. AEG bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna

programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering samt se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mapp NIU6).

### 5.4 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Öppna menyn och välj: Funktioner.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 1 t.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Meny

Tryck på displayen eller knappen På / Av för att öppna menyn.

- Start
- Funktioner
- Rätter
- Inställningar

### 6.2 Start

Undermenyn innehåller program, funktioner, maträtter och inställningar.

### 6.3 Funktioner

Undermenyn innehåller en lista över tillagningsfunktioner.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ändra inställningarna.

4. Tryck på START . Du kan koppla in matsensorn när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matsensor".
5. ^ – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.



Snabb Förvärm är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Mer information om förvärmningsalternativ finns i kapitlet "Daglig användning", Inställningar, Undermeny: Preferenser.



#### Övervärme

Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.



#### Undervärme

Jämn bryning av undersidan på maten. Passar bra för pizza eller paj, eller för att grädda kakor eller quiche. Förvärm ugnen och använd den första ugnsnivån.



#### Varmluft

Jämn bakning och tillagning på en nivå. Ställ in en lägre temperatur än för Över- och undervärme.



#### Över- och undervärme

För daglig matlagning på en nivå. Passar bra för all mat, som grytor och ugnsrätter.



#### Övervärme med fläkt

Ugnstekta större köttbitar och hel fågel för möra och krispiga resultat.



#### Varmluft och undervärme

För jämn bakning med krispig skorpa. Passar bra för pizza, quiche, frukt- och matpaj.



#### Över- och undervärme med fläkt

Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.



#### Mikrovågor

Snabbtina, värm eller tillaga mat.



#### Grill + Mikro

Snabba upp fräsigt yta.



#### Grill + Fläkt + Mikro

Snabba upp stekning och matlagning.



#### Varmluft + Mikro

Snabba upp matlagning och bakning.



#### Över-/undervärme + Mikro

Snabba upp traditionell matlagning och bakning.



#### Återuppvärmning

Värm försiktigt upp rester för bästa smak och konsistens.



#### Grill

För jämn grillning eller bryning av grönsaker eller kött. Passar också bra för att rosta bröd.



#### Jäsning av deg

Optimerad temperatur för snabb jäsning.



#### Uptining

Skonsam upptining. Att vända på maten förbättrar resultatet. Vi rekommenderar att du vänder känsliga livsmedel som kött två gånger under upptiningen.



#### Ugnsrätter

Få läckra, saftiga grytor genom att låta alla ingredienser sjuda ihop.



#### Långsam tillagning

Långsam tillagning ger bättre resultat. Bryn köttet innan du sätter in det i ugnen.



#### Smältning

Smält försiktigt smör eller choklad på låg effekt.



#### Konservering

För konservering av saftig frukt och grönsaker vid låg temperatur. Ställ de värmebeständiga burkarna på en bakplåt fylld med vatten.



#### Tallriksvärmning

För att förvärma tallrikar före servering.



#### Varmhållning

Håller maten varm till servering. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



#### Torkning

För jämn torkning av frukt, örter och grönsaker vid låg temperatur. Öppna luckan några gånger under torkningen för ett bättre resultat.



#### Stek

För en krispig yta och saftig insida på kött, fågel och grönsaker.



#### Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



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



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

## 6.4 Inställning: Mikrovågor

1. Ta bort alla tillbehör, förutom gallret.
2. Tryck på Mikrovågor på huvuddisplayen.
3. Ställ in mikrovågstid och effekt.
4. Tryck på START .
5. STOP - tryck för att stänga av funktionen. Om du öppnar luckan avbryts funktionen. Starta den igen genom att trycka på START .

## 6.5 Rätter

Undermenyn Rätter utgörs av ett antal program som är avsedda för särskilda maträtter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden, temperaturen och om möjligt mikrovågseffekten kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer.

1. Öppna menyn och välj: Rätter.
2. Välj maträtt eller mattyp.
3. Ändra inställningarna enligt föredragen matlagningsmetod. Justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
4. Placera maten i produkten enligt instruktionerna på skärmen.
5. Tryck på START .

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

## 6.6 Favoriter



Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

Du kan spara upp till 20 av dina favoritinställningar, t.ex. tillagningsfunktion, maträtt eller rengöringsfunktion.

Välj önskad inställning och tryck på för att spara inställningen.

### Välj: Favoriter

1. Öppna menyn och tryck på: Start sektionen och flytta rullningslisten åt höger.
2. Tryck på: Se dina Favoriter för att se de sparade inställningarna.
3. Välj en av de sparade inställningarna.
4. Tryck på START för att starta tillagningen.

### Ta bort: Favoriter

1. Öppna menyn och välj: Start sektionen och flytta rullningslisten åt höger.
2. Tryck på: Se dina Favoriter för att se de sparade inställningarna.
3. Tryck på: för att ta bort de sparade inställningarna.

## 6.7 Inställningar

Denna undermeny innehåller en lista över inställningar.

Tryck på displayen eller knappen På / Av för att öppna menyn och tryck på Inställningar.

### Undermeny: Inställningar

|                      |                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Språk                | För att ställa in produktens språk.                                                       |
| Klockslog            | För att ställa in aktuell tid.                                                            |
| Ljusstyrka i display | För att ställa in ljusstyrka i display.                                                   |
| Knappljud            | För att slå på/av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för . |

|                 |                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------|
| Ljudvolym       | För att ställa in volymen för knappljud och signaler. |
| Temperaturerhet | För att visa aktuell temperaturenhet.                 |

## Undermeny: Service

|                              |                                        |
|------------------------------|----------------------------------------|
| Demoläge                     | Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468    |
| Programversion               | Information om programversion.         |
| Återställ alla inställningar | Återställer till fabriksinställningar. |

## Undermeny: Preferenser

|                             |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belysning                   | Tänder och släcker lampan.                                                                                                                                                       |
| Barnlås                     | Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.                                                                                                                                       |
| Förvärmning/<br>uppvärmning | Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp. |
|                             | Miljövänligt läge (Eco) – förvärmning av produkten med mindre energiförbrukning. Tillgängligt för alla tillagningsfunktioner.                                                    |
|                             | Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.                                                                                                   |

|                             |                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Anpassning av Standby-skärm | För att anpassa skärmfunktioner och genvägar. |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|

## Undermeny: Uppkoppling

|                  |                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anslut till WiFi | För att ansluta produkten till det trådlösa nätverket.                                                                        |
| WiFi             | Aktivera och avaktivera: WiFi.                                                                                                |
| Nätverk          | För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi.                                                                 |
| Glöm nätverk     | Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.                                                        |
| Fjärrstyrning    | För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi. |

## 7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

### 7.1 Barnlås

Den här funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten. Den kan aktiveras när som helst.

#### 1. Öppna menyen.

#### 2. Välj / Preferenser / Barnlås.

Barnlås är aktiverad. Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

### 7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om

tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

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

## 7.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger

av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivning av klockfunktioner

| Funktion           | Beskrivning                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer              | För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Ställ in vad som händer när tiden är ute genom att välja önskat: Slutalternativ. Timern kan användas separat, även när ugnen inte är igång.                                                                   |
| Slutalternativ     |  <b>Ljudalarm</b><br>När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Denna funktion kan ställas in när som helst, även när produkten är av.                                           |
|                    |  <b>Ljudalarm och avsluta matlagning</b><br>När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.            |
|                    |  <b>Pop-up-meddelande endast</b><br>När den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.                                    |
| Fördröjd start     | För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid. Inte tillgängligt för mikrovågsfunktioner.                                                                                                                                                                 |
| Förlängning av tid | För att förlänga tillagningstiden.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Uptimer            | För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Den startar automatiskt när en ugnprocess startas och avslutas när processen är klar. Den visas på huvudskärmen om ingen annan timer är inställd. Denna funktion påverkar inte produktens funktion. |

### 8.2 Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

2. Tryck på: Timer.
3. Ställ in koktid. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på någon av symbolerna.
4. Tryck på OK för att bekräfta och återgå till huvudskärmen.

### 8.3 Fördröjd start

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på ...
3. Tryck på: Fördröjd start.
4. Bläddra för att ställa in önskad starttid och tryck på OK.
5. Du kan nu ställa in önskad Sluttid eller trycka på OK för att hoppa över detta steg.
6. Tryck på OK för att återgå till huvudskärmen.

### 8.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på  / Inställningar / Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

### 8.5 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på  / Timer.
2. Ställ in nytt timervärde. Tryck på OK.

## 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Sätta in tillbehör

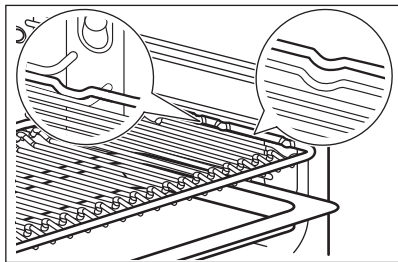
Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



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

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

### 9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

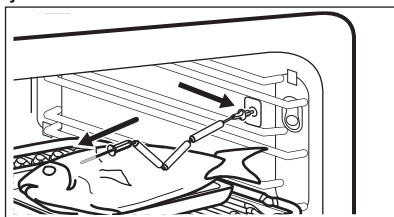
- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen. Rekommendationer:
  - Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
  - Den är inte lämplig för flytande rätter.
  - Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

### Tillagning med: Matlagningstermometer

#### **WARNING!**

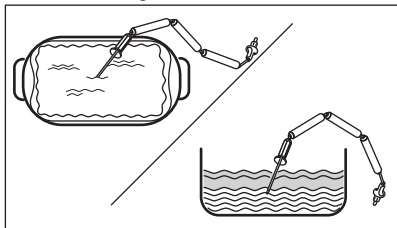
Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Välj en tillagningsfunktion i menyn: Funktioner eller en maträtt från menyn: Rätter. Använd matlagningstermometern endast med standardtillagningsfunktioner och mikrovågsugnens kombifunktioner. Se kapitlet "Daglig användning".
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Tryck på OK.
4. Tryck på START.
5. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:  
**Kött, fågel och fisk**  
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



6. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

7.  $\wedge$  – tryck för att justera inställningarna.

8. Välj Matlagningstermometer för att ställa in sensorns temperatur eller välja önskat alternativ:

- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
- Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
- Pop-up-meddelande endast – meddelandet visas på displayen när maten når den inställda temperaturen.

9. Tryck på OK.

10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

11. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

12. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

## 10. RÅD OCH TIPS

### 10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

**Symbolerna som används i tabellerna:**



Typ av mat



Tillagningsfunktion



Temperatur



Tillbehör



Vikt (kg)



Mikrovågseffekt (W)



Ugnsnivå



Tillagningstid (min)

### 10.2 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörta kött och fisk. Matlagningstermometern – mäter temperaturen inuti maten. Se tabellen nedan för att hitta den rekommenderade inställningen för produktens temperatur  $^{\circ}\text{C}$  som gör att du kan uppnå önskad temperatur inuti maten  $\curvearrowright^{\circ}\text{C}$ .

För extra smak och stekyta, stek köttet i en varm stekpanna i flera minuter innan det sätts in i produkten. Lägg maten i ugnformen och lägg den på en gallerhylla.

|  °C | °C |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| < 65                                                                                 | 90 |

|  °C | °C  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 66 - 75                                                                              | 110 |
| > 75                                                                                 | 150 |

### 10.3 Information för testinstitut

**Bakning på en ugnsnivå**  
 Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkakor, 20 st/plåt <b>1)</b>                                                    | Över- och undervärme                                                              | Bakplåt <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 150 | 18 - 28                                                                           |
| Småkakor, 20 st/plåt <b>1)</b>                                                    | Varmluft                                                                          | Bakplåt <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 150 | 18 - 28                                                                           |
| Sockerkaka utan fett <b>1)</b>                                                    | Över- och undervärme                                                              | Galler                                                                            | 1                                                                                 | 170 | 25 - 35                                                                           |
| Sockerkaka utan fett <b>1)</b>                                                    | Varmluft                                                                          | Galler                                                                            | 1                                                                                 | 170 | 28 - 38                                                                           |
| Mördegskakor <b>1)</b>                                                            | Över- och undervärme                                                              | Bakplåt <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 140 | 28 - 38                                                                           |
| Mördegskakor <b>1)</b>                                                            | Varmluft                                                                          | Bakplåt <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                 | 140 | 25 - 35                                                                           |
| Äppelpaj <b>4)</b>                                                                | Över- och undervärme                                                              | Galler                                                                            | 1                                                                                 | 170 | 65 - 75                                                                           |
| Äppelpaj <b>4)</b>                                                                | Varmluft                                                                          | Galler                                                                            | 1                                                                                 | 170 | 57 - 67                                                                           |
| Rostat bröd <b>1) 5)</b>                                                          | Övervärme                                                                         | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 230 | 7 - 12                                                                            |

- 1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen: Förvärme / Ingen. Använd inte: Förvärme/Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, Undermeny: Preferenser.
- 2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 3) Bakplåten måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.
- 4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.
- 5) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

**Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner**  
 Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

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

|  |  |  | °C |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Sockerkaka <b>1)</b>                                                                | Mikrovågor                                                                          | 500                                                                                 | -  | 1                                                                                   | 8 - 10                                                                              |
| Köttfärslimpa <b>1) 2)</b>                                                          | Mikrovågor                                                                          | 300                                                                                 | -  | 1                                                                                   | 30 - 35                                                                             |
| Ugnsomelett <b>3)</b>                                                               | Mikrovågor                                                                          | 400                                                                                 | -  | 1                                                                                   | 18 - 23                                                                             |

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Upptining av köttfärs (500 g) <sup>4)</sup>                                       | Mikrovågor                                                                        | 200                                                                               | -   | 1                                                                                 | 7 - 8                                                                             |
| Mjuk kaka <sup>3)</sup>                                                           | Över-/undervärme + Mikro                                                          | 200                                                                               | 170 | 1                                                                                 | 22 - 27                                                                           |
| Potatisgratäng <sup>5)</sup>                                                      | Grill + Fläkt + Mikro                                                             | 200                                                                               | 180 | 1                                                                                 | 35 - 40                                                                           |
| Kyckling (1100 g) <sup>6)</sup>                                                   | Grill + Fläkt + Mikro                                                             | 200                                                                               | 200 | 1                                                                                 | 30                                                                                |
|                                                                                   | Övervärme med fläkt                                                               | -                                                                                 |     |                                                                                   | 18 - 23                                                                           |

1) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

2) Använd lämplig plastfolie för MW under tillagningen. Stick flera hål i plastfolien innan du tillagar maten.

3) Vänd inte maten under tillagningen.

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

5) Vrid ett kvarts varv efter halva tillagningstiden.

6) Placera en tallrik på ugnsbotten. Placera kycklingen direkt på gallret med bröstsidan nedåt. Efter 30 min, vänd kycklingen upp och ner och ändra tillagningsfunktionen till: Övervärme med fläkt.

## Fler recept

|  |  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|
| Maränger <sup>1)</sup>                                                            | Över- och undervärme                                                              | Bakplåt <sup>2) 3)</sup>                                                          | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                           |
| Maränger <sup>1)</sup>                                                            | Varmluft                                                                          | Bakplåt <sup>2) 3)</sup>                                                          | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100 | 90 - 180                                                                           |
| Scones <sup>1)</sup>                                                              | Över- och undervärme                                                              | Bakplåt <sup>2)</sup>                                                             | 3                                                                                 | -                                                                                 | 200 | 11 - 13                                                                            |
| Scones <sup>1)</sup>                                                              | Varmluft                                                                          | Bakplåt <sup>2)</sup>                                                             | 3                                                                                 | -                                                                                 | 190 | 10 - 12                                                                            |
| Kyckling <sup>4)</sup>                                                            | Övervärme med fläkt                                                               | Bakplåt <sup>2)</sup>                                                             | 1                                                                                 | -                                                                                 | 200 | 65 - 75                                                                            |
| Popcorn <sup>5)</sup>                                                             | Mikrovågor                                                                        | Platt keramisk platta                                                             | botten                                                                            | 700                                                                               | -   | 3 - 4                                                                              |
| Måltider på tallrik, kylda (1 portion) <sup>6)7)</sup>                            | Mikrovågor                                                                        | Galler <sup>8)</sup>                                                              | 1                                                                                 | 500                                                                               | -   | 7 - 9                                                                              |
| Vätskor i nappflaskor <sup>9)</sup>                                               | Mikrovågor                                                                        | -                                                                                 | botten                                                                            | 1000                                                                              | -   | 0.5                                                                                |
| Lasagne, fryst (400 g) <sup>10)</sup>                                             | Grill + Fläkt + Mikro                                                             | Galler <sup>8)</sup>                                                              | 1                                                                                 | 100                                                                               | 210 | 23 - 28                                                                            |
| Lasagne, fryst (600 g) <sup>10)</sup>                                             | Över-/undervärme + Mikro                                                          | Galler <sup>8)</sup>                                                              | 1                                                                                 | 200                                                                               | 190 | 48 - 53                                                                            |
| Fryst pizza <sup>10)</sup>                                                        | Över-/undervärme + Mikro                                                          | Galler <sup>8)</sup>                                                              | 1                                                                                 | 200                                                                               | 210 | 12 - 16                                                                            |
| Grillade grönsaker, blandade                                                      | Grill + Fläkt + Mikro                                                             | Galler <sup>8)</sup>                                                              | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180 | 20 - 25                                                                            |

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Fläskstek                                                                         | Varmluft + Mikro                                                                  | Galler <b>8)</b>                                                                  | 1                                                                                 | 300                                                                               | 165                                                                               | 65 - 70                                                                           |
| Fyllda svampar                                                                    | Grill + Fläkt + Mikro                                                             | Galler <b>8)</b>                                                                  | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 12 - 17                                                                           |
| Lasagne med torra lasagneplattor                                                  | Över-/undervärme + Mikro                                                          | Galler <b>8)</b>                                                                  | 1                                                                                 | 200                                                                               | 165                                                                               | 30 - 35                                                                           |

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen: Förvärme / Ingen. Använd inte: Förvärme/Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, Undermeny: Preferenser.

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

3) Använd bakplåtspapper.

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

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

6) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn

7) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

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

9) Placera flaskan i mitten av hålrummet utan att använda några tillbehör.

10) Vänd inte maten under tillagningen.

## 10.4 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

Vänd eller rör om maten efter halva tillagningstiden för ett bättre resultat.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

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

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

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

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

### Tillagning i mikrovågsugnen

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

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

### Upptining i mikrovågsugn

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

Ta ut upptinade delar efter hand.

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

Att vända på maten förbättrar resultatet. Vänd känsliga livsmedel som kött två gånger under upptiningen.

### 10.5 Lämpliga kokkär! och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera specifikationerna för kokkär!/  
material/tillagningskär! före användning.  
  
För andra, specifika mikrovågskär! som inte  
anges i denna tabell, följ tillverkarens  
instruktioner.

| Kokkär!/material                                                                                         |   |   |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnsfast glas och porslin utan metall!delar, t.ex. värmebe-<br>ständigt glas                             | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld,<br>platina eller andra metaller                 | ✓                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material                                                    | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metall-<br>komponenter och glasyrer som innehåller metall | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller<br>med små hål, t.ex. på handtagen               | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Värmebeständig plast upp till 200 °C                                                                     | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kartong, endast papper                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Plastfolie                                                                                               | ✓                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Plastfolie till mikrovågsugn                                                                             | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Stekkär! av metall, t.ex. emalj, gjutjärn                                                                | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bakformar, svartlack eller silikonbelagd                                                                 | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bakplåt                                                                                                  | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                   | ✗                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Galler                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                   | ✓                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### 10.6 Effekttinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

#### 800 - 1000 W

- Värma upp vätskor

#### 600 - 700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

#### 400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik

- Sjuda grytträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

#### 300 W

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

#### 100 - 200 W

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

## 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Rengöring

#### Rengöringsmedel

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

#### För användning varje dag

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

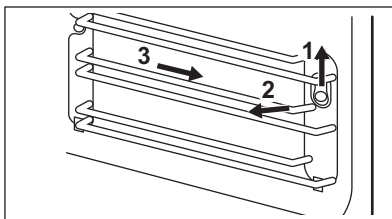
#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

### 11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

### 11.3 Byte av LED-lampa

#### **VARNING!**

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

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

## 12. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...

| Problembeskrivning                               | Orsak och åtgärd                                                                  |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att starta eller använda produkten. | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. |

| Problembeskrivning                                                           | Orsak och åtgärd                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen värms inte upp.                                                        | Klockan är inte inställd.<br>För att ställa in klockan, se avsnittet "Klockfunktioner".                                                          |
|                                                                              | Luckan är inte ordentligt stängd.                                                                                                                |
|                                                                              | Säkringen har gått.<br>Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.                  |
|                                                                              | Barnlås är aktiverad.                                                                                                                            |
| Belysningen är släckt.                                                       | Glödlampan är trasig. Byt ut lampan.<br>Mer information finns i avsnittet "Underhåll och rengöring".                                             |
| Fel på den trådlösa nätverkssignalen.                                        | Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router.<br>Starta om routern. |
| Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.         | För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.                               |
| Den trådlösa nätverkssignalen är svag.                                       | Flytta routern så nära ugnen som möjligt.                                                                                                        |
| Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen. | Stäng av mikrovågsugnen.<br>Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt.<br>Mikrovågorna stör WiFi-signalen.        |

## 12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan.

| Kod och beskrivning                                                            | Åtgärd                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F102</b> – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. <b>1)</b> | Stäng dörren.<br>Stäng av och slå på produkten.                                |
| <b>F111</b> – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.          | Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.                            |
| <b>F240, F239</b> – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.         | Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet. |
| <b>F908</b> – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.           | Stäng av och slå på produkten.                                                 |
| <b>F131</b> – magnetronens temperatur är för hög. <b>1)2)</b>                  | Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.     |
| <b>F602, F603</b> – WiFi är inte tillgänglig. <b>1)2)</b>                      | Stäng av och slå på produkten.                                                 |

**1)** Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

**2)** Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

## 12.3 Servicedata

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

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

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Effektförbrukning i viloläge                                                              | 0.8 W  |
| Effektförbrukning i nätverkstandbyläge                                                    | 2.0 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

### 13.2 Energibesparande tips

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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi (endast när du använder ugnen utan mikrovågsugnsfunktion).

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

#### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

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

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Timer aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa funktioner.

#### Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

#### Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

#### Standby-läge

Efter 2 minuter växlar displayen till standby-läge.

## 14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



