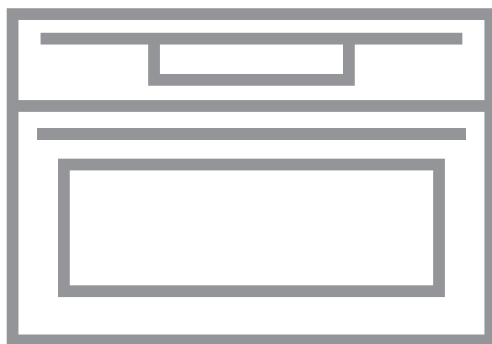


▶ DA	Brugsanvisning	2
NL	Gebruiksaanwijzing	39
EN	User Manual	77
FI	Käyttöohje	114
FR	Notice d'utilisation	152
DE	Benutzerinformation	191
IS	Notendaleiðbeiningar	232
NO	Bruksanvisning	269
SV	Bruksanvisning	306

USER MANUAL



BBB8002QB
BFB8002QM
CQKB8B0B0
CQKH8B0M0
CQKT8B0T0

KMF768080B
KME768080T
BFB8000QT

AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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



Hent **My AEG Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	4	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	4	3.1 Generelt overblik.....	10
1.2 Generel sikkerhed.....	4	3.2 Tilbehør.....	11
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	7	4. BETJENINGSPANEL.....	11
2.1 Installation.....	7	4.1 Oversigt over betjeningspanel.....	11
2.2 El-forbindelse.....	8	4.2 Skærm.....	12
2.3 Brug.....	8	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	13
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	9	5.1 Indledende rengøring	13
2.5 Brug af glasartikler.....	9	5.2 Første tilslutning.....	13
2.6 Indvendig belysning.....	10	5.3 Trådløs forbindelse 	14
2.7 Service.....	10	5.4 Softwarelicenser.....	14
2.8 Bortskaffelse.....	10		

6. DAGLIG BRUG	15	10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	27
6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	15		
6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-funktioner.....	15	11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	28
6.3 Anvendelse: Mikrobølge, hurtig start	16	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	29
6.4 Indstil: Hjælp til tilberedning.....	16	11.2 Fjernelse: Ovnribber	29
6.5 Ovnfunktioner.....	17	11.3 Udskiftning: Lampe.....	30
7. URFUNKTIONER	20	12. FEJLFINDING	30
7.1 Beskrivelse af urfunktioner.....	20	12.1 Hvad gør du, hvis	30
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	20	12.2 Håndtering: Fejlkoder.....	32
8. BRUG AF TILBEHØRET	22	12.3 Servicedata.....	33
8.1 Isætning af tilbehør.....	22	13. ENERGIEFFEKTIV	33
9. EKSTRAFUNKTIONER	23	13.1 Energibesparelse.....	33
9.1 Sådan gemmer du: Favoritter.....	23	14. MENUSTRUKTUR	33
9.2 Panel lås.....	23	14.1 Menu.....	33
9.3 Automatisk slukning.....	24	14.2 Undermenu for: Tilvalg.....	34
9.4 Køleblæser.....	24	14.3 Undermenu for: Forbindelser.....	34
10. RÅD OG TIPS	24	14.4 Undermenu for: Opsætning.....	35
10.1 Anbefalinger til tilberedning.....	24	14.5 Undermenu for: Service.....	35
10.2 Anbefalinger til mikrobølge	24	15. DET ER NEMT!	36
10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer	25	16. TAG EN GENVEJ!	37
10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer.....	26	17. MILJØHENSYN	38



1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet og mobile enheder med My AEG Kitchen .
- 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnens og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

OM SIKKERHED

- 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.
- Træk først ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Montér ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

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

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

PRODUKTBESKRIVELSE

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses. Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

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

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



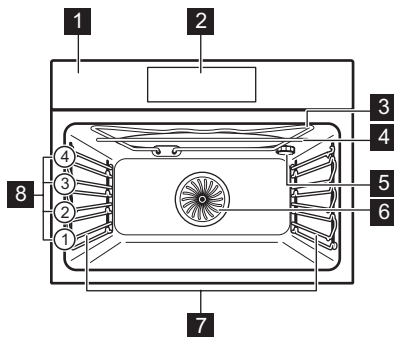
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

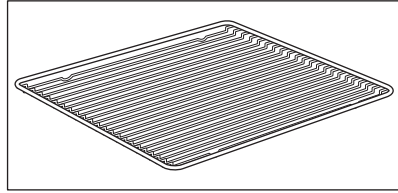


- 1 Betjeningspanel
- 2 Skærm
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovnpære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnriller

3.2 Tilbehør

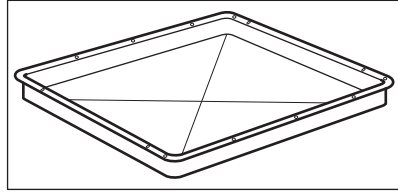
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



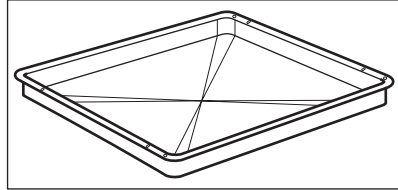
Bageplade

Til kager og småkager.



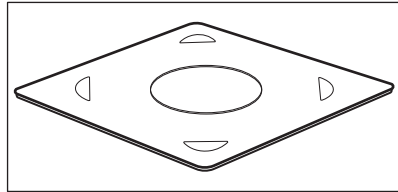
Grill-/bradepande

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



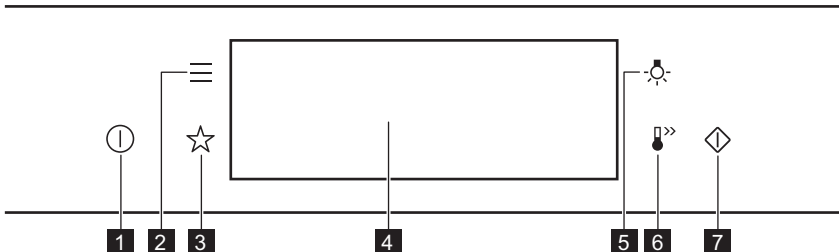
Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel

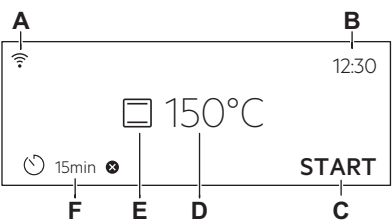


BETJENINGSPANEL





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








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

4.2 Skærm

 <p>The diagram shows a rectangular display area. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. At the top right is a digital clock showing '12:30' labeled 'B'. In the center is a temperature display showing '150°C' labeled 'D'. Below the temperature is a 'START' button labeled 'C'. At the bottom left is a timer icon showing '15min' labeled 'F'. At the bottom center is a circular icon with a dot labeled 'E'.</p>	<p>Display med vigtige funktioner indstillet.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Aktuell tid C. START/STOP D. Temperatur / Mikrobølge timer E. Ovnfunktioner F. Timer
--	---

Displaylamper

Grundlæggende lamper - til navigation på displayet.			
 For at bekræfte valget/indstillingen.	 For at gå ét niveau tilbage i menuen.	 For at fortryde den sidste handling.	 For at slå tilvalgene til og fra.

Akustisk alarm funktionslamper - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.		
 Funktionen er tændt.	 Funktionen er tændt. Tilberedningen stopper automa- tisk.	 Den akustiske alarm sluk- kes.
Timerlamper		
 For at indstille funktionen: Udskudt start.	 For at annullere indstillingen.	
Wi-Fi indikator - ovnen kan tilsluttes wi-fi.		
 Wi-Fi Forbindelsen er koblet til.		
Fjernbetjent tilstand indikator - ovnen kan fjernbetjenes.		
 Fjernbetjent tilstand er tændt.		

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

	ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.
--	---

5.1 Indledende rengøring

		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.	Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning



Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

Trin 1	Sådan downloades My AEG Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til AEG's hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
Trin 2	Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
Trin 3	Tænd for apparatet.
Trin 4	Tryk på:  . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
Trin 5	 - skub eller tryk for at tænde: Wi-Fi.
Trin 6	Apparatets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Tag en genvej!



Frekvens	2,4 Ghz WLAN
	2400 - 2483,5 Mhz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-fi-modul	NIUS-50

5.4 Softwarelicenser

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

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

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Trin 1	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg varmfunktionen og tryk på: OK. Displayet viser: temperatur.
Trin 4	Indstil: temperatur. Tryk: OK.
Trin 5	Tryk på: START .
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
Trin 6	Sluk for ovnen.

Tag en genvej!



6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-funktioner

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen og tænd for apparatet. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
Trin 2	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
Trin 3	Vælg mikrobølgeeffekt, og tryk på knappen. OK. Displayet viser: mikrobølgeeffekt.
Trin 4	Indstil: Mikrobølgeeffekt. Tryk: OK.
Trin 5	Tryk på: START .
STOP - tryk for at slukke funktionen.	

Trin 6	Sluk ovnen.
---------------	-------------

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:


MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMUM TID min
100 - 600	60
> 600	7

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

Tag en genvej!



6.3 Anvendelse: Mikrobølge, hurtig start


Trin 1	Tryk på og hold:  . Mikrobølgeovnen er tændt i 30 sekunder.	
Trin 2	Forlængelse af tilberedningstid:	
	Tryk på driftstidværdien for at gå til tidsindstillingerne. Indstil tilberedningstiden.	Tryk på +30 s .
Mikrobølgeovnen kan tændes når som helst med: Mikrobølge, hurtig start.		


6.4 Indstil: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på:  .







Trin 3	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .


Tag en genvej!











6.5 Ovnfunktioner

STANDARD





Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldedeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.

Ovnfunktion	Applikation
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.





SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brunne.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.

MIKROBØLGER

Ovnfunktion	Applikation
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100 - 200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300 - 700 W
 Væske	Opvarmning af drikkevarer og supper, effektområde: 800 - 1000 W

MIKROBØLGER KOMBINATION

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

7. URFUNKTIONER


7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min. Maksimum for kombinerede funktioner (mikrobølge + standard) er: 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

Afslut handling og Udskudt start er ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

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

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

Tag en genvej!



Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Afslut handling.
Trin 6	Vælg den foretrukne: Afslut handling.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten	
Trin 1	Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
Trin 2	Tryk på:
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk på: Udskudt start.
Trin 6	Vælg værdien.
Trin 7	Tryk på: OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid	
Når der er 10 % tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.	


BRUG AF TILBEHØRET

Forlængelse af tilberedningstid

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1

Tryk på: 

Trin 2

Indstil timerværdien.

Trin 3

Tryk på: OK.

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

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

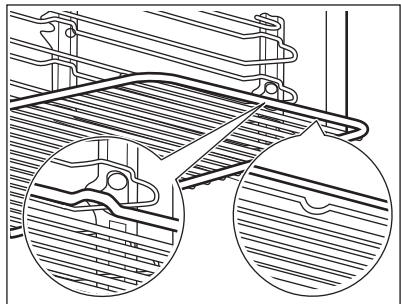
8.1 Isætning af tilbehør

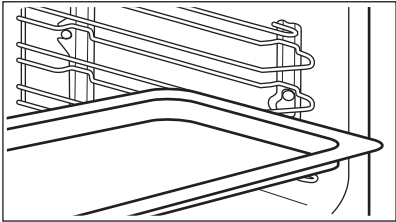
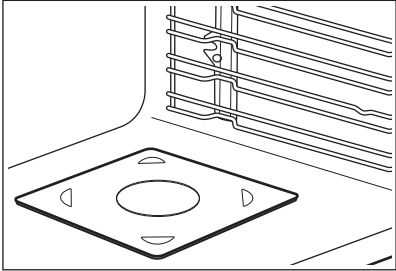
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd", Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist:

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






<p>Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribsens skinner.</p>	
<p>Bundplade af glas i mikroovn: Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill). Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.</p>	

9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Vælg den foretrukne indstilling.
Trin 3	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
Trin 4	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
Trin 5	Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på: OK.
<p> - tryk for at nulstille indstillingen.  - tryk for at annullere indstillingen.</p>	

9.2 Panel lås



Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

RÅD OG TIPS

Trin 1	Tænd for apparatet.
Trin 2	Indstil en ovnfunktion.
Trin 3	☆, 🔌 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.	

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

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


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

9.4 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.

10. RÅD OG TIPS

10.1 anbefalinger til tilberedning


Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad. Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende. Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Anbefalinger til mikrobølge

 Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

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

Tilberedning med mikrobølger

Tilbered mad tildækket. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

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

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge.

Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

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




Fjern dernæst optøede stykker.

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



10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialoespecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	X	X
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓

RÅD OG TIPS

Kogegrej/materiale			
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	X	X	X
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Film	✓	X	X
Mikrobølge-klap	✓	✓	X
Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikon-ebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W



Bruning i starten af tilberedningen



Opvarmning af væsker

500-600 W



Tilberedning af grøntsager



Tilberedning af æggeretter



Småkogning



Opvarmning af retter med én tallerken



Optøning og opvarmning af frosne måltider

300-400 W



Smeltning af ost, chokolade, smør



Småkogning af ris



Opvarmning af babymad



Tilberedning/ opvarmning af sarte madvarer



Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W



Optøning af brød



Optøning af frugt og kager



Optøning af ost, fløde, smør



Optøning af kød, fisk

10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter







Information til testinstitutter

Tests i henhold til IEC 60705.








Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

VEDLIGEHOEDElse OG RENGØRING

	 POWER W				
Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion
Brug grillristen.

		 POWER				
Kage, 0.7 kg	Over-/undervarme + Mikrobølge	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1.1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1.1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.


11. VEDLIGEHOEDElse OG RENGØRING





ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

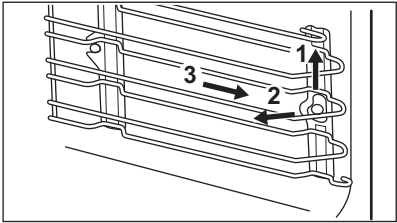
 <p>Rengøringsmidler</p>	Rengør ovns front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

 <p>Hverdagsbrug</p>	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand. Rengør omhyggeligt ovns loft for rester og fedt.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.

 <p>Tilbehør</p>	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: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forsigtigt ovnribberne op ad og ud af det forreste ophæng.	
Trin 3	Træk førenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.		

FEJLFINDING

11.3 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glassdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.
Trin 4	Montér glassdækslet.




12. FEJLFINDING















ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...



 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.	Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.
Uret er ikke indstillet.	Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Urfunktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.

 Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Lågen er ikke lukket korrekt.	Luk lågen helt.
Sikringen er sprunget.	Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
Apparatet Børnesikring er tændt.	Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.
 Komponenter	
 Beskrivelse	 Afhjælpning
Pæren er sprunget.	Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovpnpære.
 Problemer med Wi-Fi-signal	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere apparatet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på apparatet som muligt.



 Problemer med Wi-Fi-signal	
 Mulig årsag	 Afhjælpning
Det trådløse signal afbrydes af en anden mikrobølgeovn i nærheden af apparatet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en anden mikrobølgeovn og apparatets fjernbetjening på samme tid. Mikrobølgeovne afbryder Wi-Fi-signalet.

12.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F240, F439 - berøringselementerne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringselementerne.
F601 - der er et problem med Wi-Fi signal.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første tilslutning til Wi-Fi mislykkes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F131 - magnetron-sensorens temperatur er for høj.	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig.	Sluk og tænd for ovnen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:	
Model (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Menupunkt	Applikation
Hjælp til tilberedning	Angiver automatiske programmer.

Menupunkt		Applikation
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring på displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.3 Undermenu for: Forbindelser

Undermenu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	For at aktivere og deaktivere fjernbetjening. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.

Undermenu	Beskrivelse
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatussen og signaleffekten af: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

14.4 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.5 Undermenu for: Service





Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

15. DET ER NEMT!





Inden første anvendelse skal du indstille:

Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Aktuel tid
-------	-------------------	-------------	---------------	------------




Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:

 TIL / FRA	 Menu	 Favoritter	 Timer	START / STOP
--	---	---	--	--------------

Start med at bruge ovnen

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




Start tilberedning

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Lær at tilberede mad hurtigt

Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk:  .	Tryk på:  .	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden

10% Finish assist

Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.

Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min.**

16. TAG EN GENVEJ!

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

Trådløs forbindelse



Indstilling: Ovnfunktioner



Indstilling: Hjælp til tilberedning



Indstilling: Tilberedningstid





Sådan udskyder du: Start og afslutning på tilberedning



Sådan annullerer du: Indstil timer



17. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop



Voor meer recepten, tips, probleemoplossing **My AEG Kitchen** app.



KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	41	3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	48
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	41	3.1 Algemeen overzicht.....	48
1.2 Algemene veiligheid.....	42	3.2 Accessoires.....	49
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	44	4. BEDIENINGSPANEEL.....	49
2.1 Installeren.....	44	4.1 Overzicht bedieningspaneel.....	49
2.2 Elektrische aansluiting.....	45	4.2 Display.....	50
2.3 Gebruik.....	46	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	51
2.4 Onderhoud en reiniging.....	47	5.1 Eerste reiniging	51
2.5 Hanteren van glaswerk.....	47	5.2 Eerste verbinding.....	51
2.6 Binnenverlichting.....	47	5.3 Draadloze verbinding 	52
2.7 Service.....	48	5.4 Softwarelicenties.....	52
2.8 Verwijdering.....	48		

6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	53	10.5 Kooktafels voor testinstituten.....	66
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	53	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	67
6.2 Instellen: Magnetronfuncties.....	53	11.1 Opmerkingen over de reiniging... ..	67
6.3 Gebruik: Magnetron snel starten ..	54	11.2 Hoe te verwijderen:	
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	54	Inschuifrails/.....	68
6.5 Verwarmingsfuncties.....	55	11.3 Hoe te vervangen: Lamp.....	68
7. KLOKFUNCTIES.....	58	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	68
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	58	12.1 Wat te doen als.....	69
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	59	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	70
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	60	12.3 Service-informatie.....	71
8.1 Accessoires plaatsen.....	60	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	71
9. EXTRA FUNCTIES.....	61	13.1 Energiebesparing.....	71
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	61	14. MENUSTRUCTUUR.....	72
9.2 Toetsenblokkering.....	62	14.1 Menu.....	72
9.3 Automatische uitschakeling.....	62	14.2 Submenu voor: Opties.....	72
9.4 Koelventilator.....	62	14.3 Submenu voor: Aansluitingen.....	73
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	63	14.4 Submenu voor: Instelling.....	73
10.1 Kookadviezen.....	63	14.5 Submenu voor: Service.....	74
10.2 Magnetronaanbevelingen	63	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	74
10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron	64	16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!.....	75
10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	65	17. MILIEUBESCHERMING.....	76

The diagram illustrates the connectivity of the AEG oven. On the left is a line drawing of the oven. Above it is an icon of an open book with an 'i' and a Wi-Fi symbol, representing the user manual or app. A line connects this icon to a central Wi-Fi symbol. Another line connects the Wi-Fi symbol to a black square icon with the AEG logo (a fork and knife) and the text 'AEG'. Below this icon is the text 'My AEG Kitchen app'. At the bottom, there are two buttons: 'Available on the App Store' with the Apple logo, and 'GET IT ON Google Play' with the Google Play logo.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen en mobiele apparaten met My AEG Kitchen ..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat

het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.

- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen

exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
--	--------------

Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.
- Plaats heet glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer heet glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebarsten of zwaar bekrast.
- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering



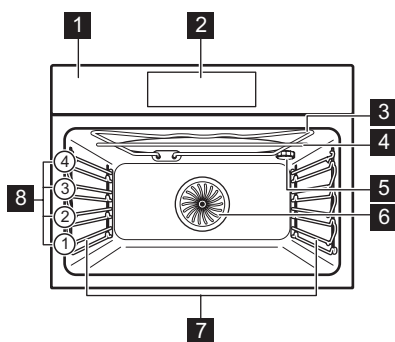
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

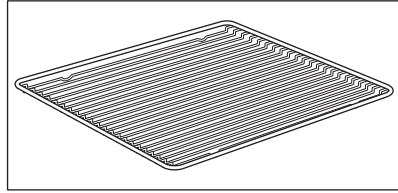


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

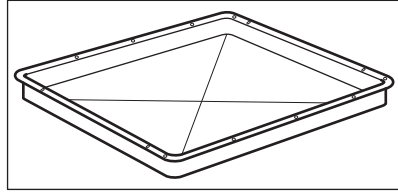
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



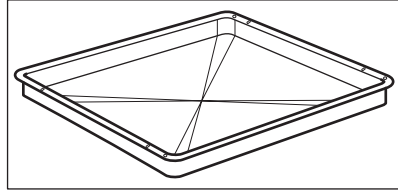
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



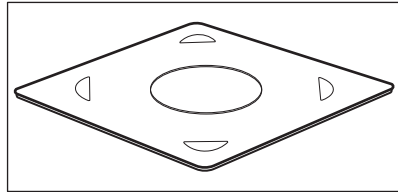
Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



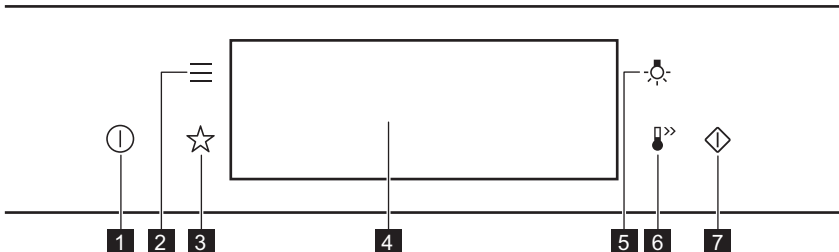
Glazen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel

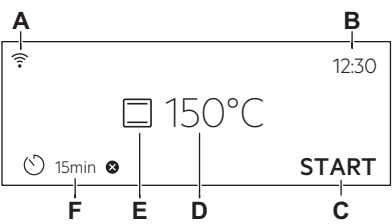


BEDIENINGSPANEEL




1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.
7	Magnetron snel starten	Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).

 Druk	 Verplaatsen	 Ingedrukt houden
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display

	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <p>A. Wi-Fi B. Dagtijd C. BEGIN/STOP D. Temperatuur / Magnetrontimer E. Verwarmingsfuncties F. Timer</p>
--	--

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.			
OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	 Om één niveau terug te gaan in het menu.	 Om de laatste handeling ongedaan te maken.	 Om de opties in en uit te schakelen.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.



De functie is ingeschakeld.



De functie is ingeschakeld.
Het koken stopt automatisch.



Het geluidsalarm staat uit.

Indicatielampjes timer



De functie instellen: Uitgestelde start.



Om de instelling te annuleren.

Wi-Fi indicatielampje - het apparaat kan worden verbonden met wifi.



Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

Bediening op afstand indicatielampje - het apparaat kan op afstand worden bediend.



Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding



Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, , Dagtijd.

5.3 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

Stap 1	Om de My AEG Kitchen app te downloaden: Scan de QR-code op het typeplaatje met de camera op je mobiele apparaat om doorgestuurd te worden naar de AEG-startpagina. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
Stap 2	Volg de onboarding-instructies van de app.
Stap 3	Het apparaat inschakelen.
Stap 4	Druk op:  . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
Stap 5	 - schuif of druk om in te schakelen: Wi-Fi.
Stap 6	De draadloze module van het apparaat start binnen 90 seconden.

Doe het op een snellere manier!



Frequentie	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-module	NIUS-50

5.4 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIUS).

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK . Op het display verschijnt: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op: START .
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

Doe het op een snellere manier!



6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires en zet het apparaat aan. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op: OK . Op het display verschijnt: magnetronvermogen.
Stap 4	Instellen: magnetronvermogen. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op: START .


DAGELIJKS GEBRUIK

Druk op STOP om de functie uit te schakelen.

Stap 6	Schakel het apparaat uit.
---------------	---------------------------

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:


MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	60
> 600	7

 Als u de deur opent, stopt de functie. Om het weer te starten, drukt u op START .

Doe het op een snellere manier!



6.3 Gebruik: Magnetron snel starten

Stap 1	Ingedrukt houden:  De magnetron draait 30 seconden.	
Stap 2	Om de bereidingstijd te verlengen:	
	Druk op de draaitijdwaarde om naar de tijdstellingen te gaan. Stel de bereidingstijd in.	Druk op +30 s .
De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten.		



6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht

Stap 1	Schakel de oven in.
---------------	---------------------






Stap 2	Druk op: 
Stap 3	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

Doe het op een snellere manier!





6.5 Verwarmingsfuncties







STANDAARD



Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

DAGELIJKS GEBRUIK





Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL


Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Borden warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Deeg laten rijzen	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruenen.
 Lage temperatuur garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Warm houden</p>	Om voedsel warm te houden.
 <p>Brood bakken</p>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.




MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Magnetron</p>	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 <p>Ontdooien</p>	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 <p>Opwarmen</p>	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 <p>Vloeistof</p>	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W

COMBI MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Hetelucht + magnetron</p>	Bakken op één rekstand. De functie met magnetron-boost.

KLOKFUNCTIES

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met magnetronboost.
 Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetronboost.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grotere stukken vlees op één niveau te roosteren. Voor gratineren en bruinen. De functie met magnetronboost.

7. KLOKFUNCTIES


7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min. Maximum voor gecombineerde functies (magnetron + standaard) is: 23 h 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

Actie beëindigen en Uitgestelde start zijn niet beschikbaar voor magnetronfuncties.


7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Dagtijd.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.



De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

Doe het op een snellere manier!




De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ● .
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op:  .
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.
Druk op +1min om de kooktijd te verlengen.

De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op:  .
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK .
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



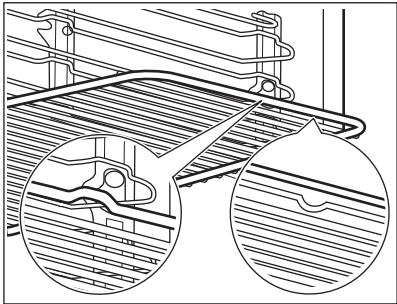
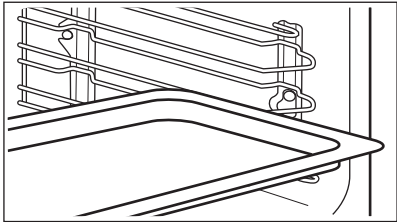
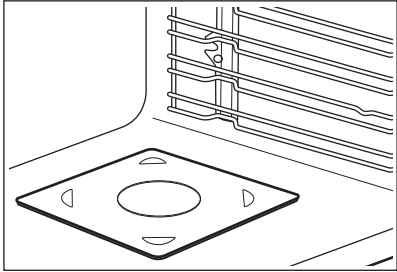
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.




<p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.</p>	
<p>Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p>	
<p>Glazen bodemplaat van de magnetron: Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.</p>	

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten



U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.

Stap 3	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK .
<p> - druk hierop om de instelling te resetten.</p> <p> - druk hierop om de instelling te annuleren.</p>	



9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Het apparaat inschakelen.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.
Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.	

9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

9.4 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kook-hints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt. Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloestof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X

Kookgerei/materiaal			
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel





De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

AANWIJZINGEN EN TIPS

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis







10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.








Magnetronfunctie








Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

	 POWER W				
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

		 POWER				
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.

						
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.




11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

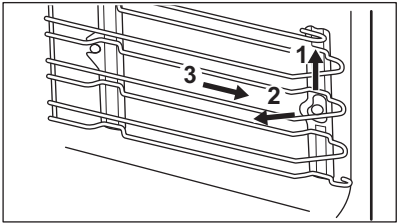
11.1 Opmerkingen over de reiniging

 <p>Reinigingsmiddelen</p>	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.
 <p>Dagelijks gebruik</p>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 <p>Accessoires</p>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

PROBLEEMOPLOSSING

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

11.3 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
Stap 2	Reinig de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	Installeer het glazen deksel.







12. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



12.1 Wat te doen als...

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stop-contact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klok-functies hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.
 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

 Problemen met wifi-sigtaal	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Problemen met draadloos netwerksigtaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksigtaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze sigtaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de afstandsbediening van het apparaat. Magnetrons storen wifi-sigtaal.



12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F601 - er is een probleem met Wi-Fi sigtaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi mislukt.	Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of

een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

 Code en omschrijving	 Oplossing
F131 - de temperatuur van de magnetronsens- sor is te hoog.	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is af- gekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar.	Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen	Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Als de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display wanneer u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.

Submenu	Toepassing
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.3 Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de afstandsbediening in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Submenu	Beschrijving
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service





Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	START / STOP
--	---	---	--	--------------

Het apparaat beginnen te gebruiken

Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Stap 1	Stap 2	Stap 3
		Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .

Het apparaat beginnen te gebruiken		
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	ⓘ - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.
MW snel starten	Start de magnetron op elk gewenst moment met de standaardinstellingen: 30 sec / 1000 W.	Druk op: ⏏.

Begin met koken				
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
ⓘ - indrukken om het apparaat in te schakelen.	☐ ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op: ⓘ.	Druk op: ≡.	Druk op: ✂ Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen.

DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

Draadloze verbinding



Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Kookassistentie



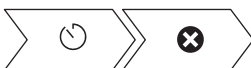
Instellen: Kooktijd



Uitstellen: Begin en einde van het koken



Annuleren: Timer instellen



17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



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



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



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



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	79	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	85
1.1 Children and vulnerable people safety.....	79	3.1 General overview.....	85
1.2 General Safety.....	79	3.2 Accessories.....	86
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	82	4. CONTROL PANEL.....	86
2.1 Installation.....	82	4.1 Control panel overview.....	86
2.2 Electrical connection.....	83	4.2 Display.....	87
2.3 Use.....	83	5. BEFORE FIRST USE.....	88
2.4 Care and cleaning.....	84	5.1 Initial Cleaning	88
2.5 Glassware use.....	84	5.2 First connection.....	88
2.6 Internal lighting.....	85	5.3 Wireless connection 	89
2.7 Service.....	85	5.4 Software licences.....	89
2.8 Disposal.....	85		

CONTENTS

6. DAILY USE.....	90	10.5	Cooking tables for test institutes	102
6.1 How to set: Heating functions.....	90	11. CARE AND CLEANING.....	104	
6.2 How to set: Microwave functions...	90	11.1 Notes on cleaning.....	104	
6.3 How to use: Microwave quick start91	11.2 How to remove: Shelf supports .	104	
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	91	11.3 How to replace: Lamp.....	105	
6.5 Heating functions.....	92	12. TROUBLESHOOTING.....	105	
7. CLOCK FUNCTIONS.....	95	12.1 What to do if.....	105	
7.1 Clock functions description.....	95	12.2 How to manage: Error codes....	107	
7.2 How to set: Clock functions.....	95	12.3 Service data.....	108	
8. USING THE ACCESSORIES.....	97	13. ENERGY EFFICIENCY.....	108	
8.1 Inserting accessories.....	97	13.1 Energy saving.....	108	
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	98	14. MENU STRUCTURE.....	109	
9.1 How to save: Favourites.....	98	14.1 Menu.....	109	
9.2 Function lock.....	99	14.2 Submenu for: Options.....	109	
9.3 Automatic switch-off.....	99	14.3 Submenu for: Connections.....	110	
9.4 Cooling fan.....	99	14.4 Submenu for: Setup.....	110	
10. HINTS AND TIPS.....	100	14.5 Submenu for: Service.....	110	
10.1 Cooking recommendations.....	100	15. IT'S EASY!.....	111	
10.2 Microwave recommendations ...	100	16. TAKE A SHORTCUT!.....	112	
10.3 Microwave suitable cookware and 100	17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	113	
10.4 Recommended power settings for 102			
different kinds of food.....				

The diagram illustrates the connectivity of the AEG microwave oven. On the left, a microwave oven is shown. Above it is an information icon (an 'i' in a circle) and a Wi-Fi symbol. A line connects the Wi-Fi symbol to another Wi-Fi symbol at the top center. From this central Wi-Fi symbol, a line goes down to a dark square icon representing the AEG My AEG Kitchen app, which features the AEG logo and a fork and knife. Below the app icon, the text 'My AEG Kitchen app' is written. At the bottom, there are two buttons: 'Available on the App Store' and 'GET IT ON Google Play'.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My AEG Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

SAFETY INFORMATION

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

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

2.8 Disposal



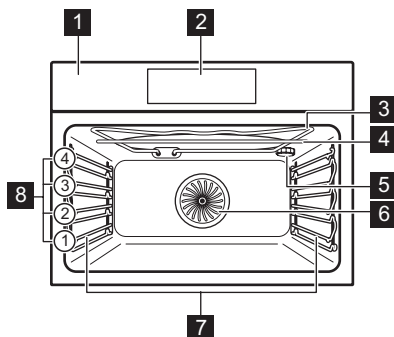
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



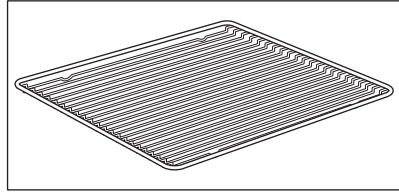
- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

CONTROL PANEL

3.2 Accessories

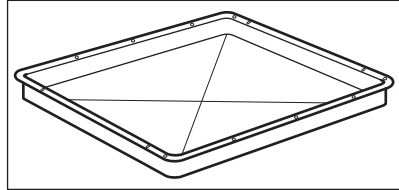
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



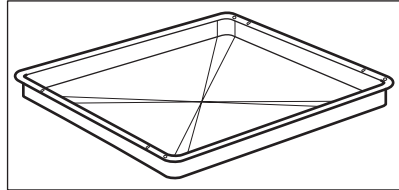
Baking tray

For cakes and biscuits.



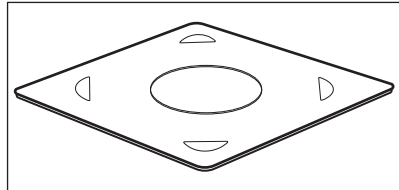
Grill- / Roasting pan

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



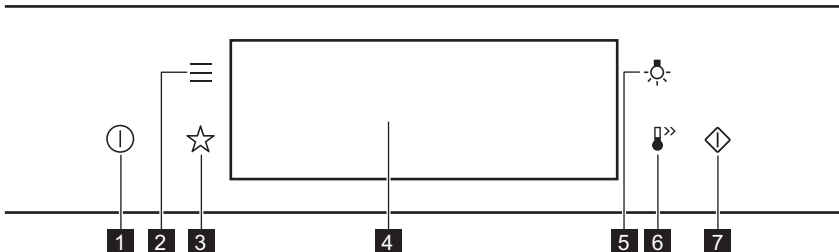
Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.






4. CONTROL PANEL

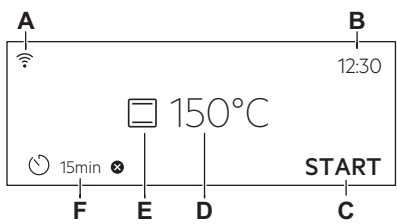
4.1 Control panel overview






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

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








4.2 Display

	<p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Time of day C. START/STOP D. Temperature / Microwave timer E. Heating functions F. Timer
--	--

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.			
OK To confirm the selection / setting.	 To go one level back in the menu.	 To undo the last action.	 To turn the options on and off.

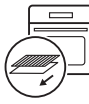


BEFORE FIRST USE

Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.		
 The function is on.	 The function is on. Cooking stops automatically.	 Sound alarm is off.
Timer indicators		
 To set the function: Delayed start.	 To cancel the setting.	
Wi-Fi indicator - the appliance can be connected to Wi-Fi.		
 Wi-Fi connection is turned on.		
Remote operation indicator - the appliance can be controlled remotely.		
 Remote operation is turned on.		

5. BEFORE FIRST USE

	WARNING! Refer to Safety chapters.
--	--

5.1 Initial Cleaning

		
Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a micro-fibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.



5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.
You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Time of day.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

Step 1	To download My AEG Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to AEG Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
Step 2	Follow the app onboarding instructions.
Step 3	Turn on the appliance.
Step 4	Press:  . Select: Settings / Connections.
Step 5	 - slide or press to turn on: Wi-Fi.
Step 6	The appliance wireless module starts within 90 sec.

Take a shortcut!



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

5.4 Software licences

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

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

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK .
Step 5	Press: START .
STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

Take a shortcut!



6.2 How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories and turn on the appliance. Insert microwave bottom glass plate.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the microwave heating function and press: OK . The display shows: microwave power.
Step 4	Set: microwave power. Press: OK .
Step 5	Press: START .

STOP - press to turn off the function.

Step 6

Turn off the appliance.

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

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	60
> 600	7



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

Take a shortcut!



6.3 How to use: Microwave quick start

Step 1	Press and hold: . The microwave runs for 30 s.	
Step 2	To extend the cooking time:	
	Press on the running time value to go to the time settings. Set the cooking time.	Press +30 s .
The microwave can be switched on at any time with: Microwave quick start.		

6.4 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

Step 1

Turn on the oven.






Step 2	Press:  .
Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .



Take a shortcut!










6.5 Heating functions

STANDARD


Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.

Heating function	Application
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.





SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.



DAILY USE



Heating function	Application
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE

Heating function	Application
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION

Heating function	Application
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.

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

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description


Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. Maximum for combined functions (microwave + standard) is: 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

End action and Delayed start are not available for microwave functions.

7.2 How to set: Clock functions


How to set the clock	
Step 1	Press: Time of day.
Step 2	Set the time. Press: OK.


CLOCK FUNCTIONS

How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the time. Press: OK .

Take a shortcut!



How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: End action.
Step 6	Choose the preferred: End action.
Step 7	Press: OK . Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking	
Step 1	Set the heating function and the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: Delayed start.

How to delay start of cooking

Step 6

Choose the value.

Step 7

Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.


How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1

Press: .

Step 2

Set the timer value.

Step 3

Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

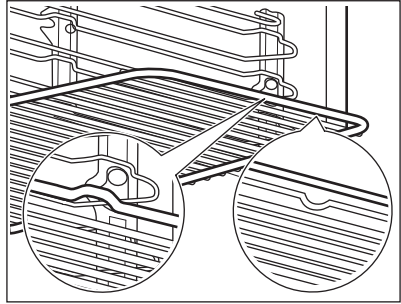
Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

ADDITIONAL FUNCTIONS

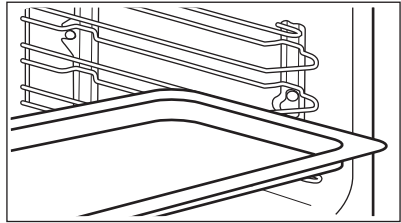
Wire shelf:

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



Baking tray / Deep pan:

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

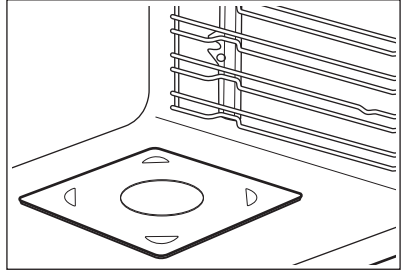


Microwave bottom glass plate:

Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling).

Put the accessory on the bottom of the cavity.


You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.





9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites



You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Select the preferred setting.
Step 3	Press:  . Select: Favourites.

Step 4	Select: Save current settings.
Step 5	Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK .
 - press to reset the setting.  - press to cancel the setting.	



9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Set a heating function.
Step 3	 ,  - press at the same time to turn on the function.
To turn off the function repeat step 3.	

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

10.3 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x
Microwave clingfilm	✓	✓	x
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	x	x	x
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	x	x	x
Baking tray	x	x	x
Wire shelf	x	x	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	x

HINTS AND TIPS

Cookware / Material				
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓		X

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 600 W				
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W				
 Melting cheese, chocolate, butter	 Simmering rice	 Heating baby food	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking

100 - 200 W			
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.








Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

	 POWER W				
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

		 POWER				
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

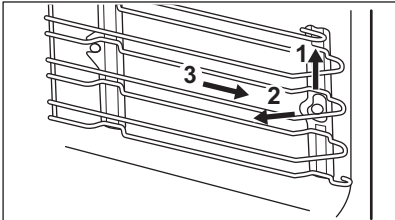
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 <p>Cleaning Agents</p>	<p>Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.</p> <p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p> <p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 <p>Everyday Use</p>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p> <p>Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.</p> <p>Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.</p>
 <p>Accessories</p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p> <p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<p>Step 1</p>	<p>Turn off the oven and wait until it is cold.</p>	
<p>Step 2</p>	<p>Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.</p>	
<p>Step 3</p>	<p>Pull the front end of the shelf support away from the side wall.</p>	
<p>Step 4</p>	<p>Pull the supports out of the rear catch.</p>	

Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.




12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

 The appliance does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

TROUBLESHOOTING



The appliance does not turn on or does not heat up



Possible cause



Remedy

The clock is not set.

Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.

The door is not closed correctly.

Fully close the door.

The fuse is blown.

Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.

The appliance Child Lock is on.

Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



Components



Description



Remedy

The lamp is burnt out.

Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.



Problems with Wi-Fi signal



Possible cause






Remedy

Trouble with wireless network signal.

Check if your mobile device is connected to the wireless network.
Check your wireless network and router.
Restart the router.

New router installed or router configuration changed.



To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.

 Problems with Wi-Fi signal	
 Possible cause	 Remedy
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by another microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using another microwave oven and the Remote Control of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.



12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.



In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 Code and description	 Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

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

ENERGY EFFICIENCY

 Code and description	 Remedy
F602, F603 - Wi-Fi is not available.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

MENU STRUCTURE

14.3 Submenu for: Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote operation	To enable and disable remote control. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto remote operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget network	To disable current network from auto connection with the appliance.

14.4 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of day	Sets the current time and date.

14.5 Submenu for: Service





Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.

Submenu	Description
Reset all settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!


Before first use you have to set:				
Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Time of day



Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:				
 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	START / STOP

Start using the appliance				
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Step 1	Step 2	Step 3
		Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.		
MW quick start	Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000 W.	Press:  .		

Start cooking				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5

IT'S EASY!

Start cooking				
① - press to turn on the appliance.	 ... - select the heating function.	°C - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press: ①.	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press +1min .

16. TAKE A SHORTCUT!

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

Wireless connection



How to set: Heating functions



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time





How to delay: Start and end of cooking



How to cancel: Set Timer



17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registeraeg.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My AEG Kitchen** sovellus.



ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

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

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	116	3. TUOTEKUVAUS.....	123
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	116	3.1 Yleiskatsaus.....	123
1.2 Yleinen turvallisuus.....	117	3.2 Varusteet.....	123
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	119	4. KÄYTTÖPANEELI.....	124
2.1 Asennus.....	119	4.1 Ohjauspaneelin yleisnäky.....	124
2.2 Sähkökytkentä.....	120	4.2 Näyttö.....	125
2.3 Valitse.....	121	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	126
2.4 Hoito ja puhdistus.....	121	5.1 Alkupuhdistus.....	126
2.5 Lasiastioiden käyttö.....	122	5.2 Ensimmäinen yhteys.....	126
2.6 Sisävalaistus.....	122	5.3 Langaton yhteys 	126
2.7 Huolto.....	122	5.4 Ohjelmistolisenssit.....	127
2.8 Hävittäminen.....	123		

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	127	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	142
6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	128	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	142
6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot....	128	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	142
6.3 Käyttöohje: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys	129	11.3 Vaihtaminen: Lamppu.....	143
6.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus.....	129	12. VIANMÄÄRITYS.....	143
6.5 Uunitoiminnot.....	130	12.1 Käyttöhäiriöt.....	143
7. KELLOTOIMINNOT.....	133	12.2 Hallitseminen: Virhekoodit.....	145
7.1 Kellotoimintojen kuvaus.....	133	12.3 Huoltotiedot.....	146
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	133	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	146
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN....	135	13.1 Energiansäästö.....	146
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	135	14. VALIKKORAKENNE.....	147
9. LISÄTOIMINNOT.....	136	14.1 Valikko.....	147
9.1 Tallentaminen: Suosikit.....	136	14.2 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot.	147
9.2 Toimintolukitus.....	137	14.3 Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset.....	148
9.3 Automaattinen virrankatkaisu.....	137	14.4 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset.....	148
9.4 Jäähdytyspuhallin.....	137	14.5 Alavalikko toiminnoille: Huolto... ..	148
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	138	15. SE ON HELPPOA!.....	149
10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia.....	138	16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!.....	150
10.2 Mikroaaltouunin suositukset	138	17. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	151
10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit	139		
10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin.....	140		
10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	141		



1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella ja mobiililaitteilla My AEG Kitchen .

- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.

- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.

- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm

Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontakti aukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanasi muille.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.

- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



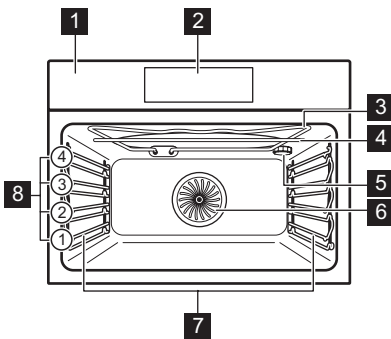
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

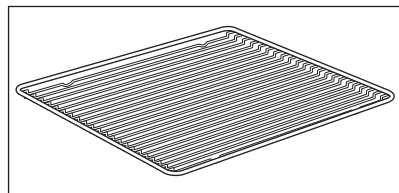


- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Näyttö
- 3** Lämpövastus
- 4** Mikroaaltogeneraattori
- 5** Lamppu
- 6** Puhallin
- 7** Hyllykannatin, irrotettava
- 8** Hyllytasot

3.2 Varusteet

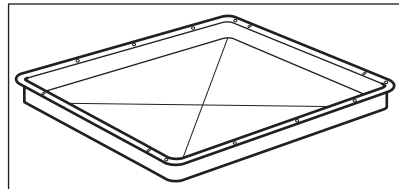
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



Leivinpelti

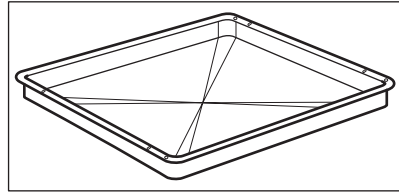
Kakuille ja kekseille.



KÄYTTÖPANEELI

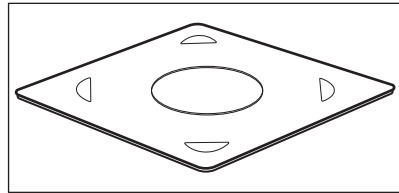
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



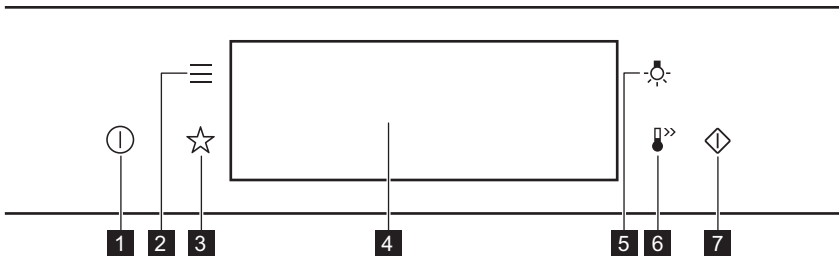
Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

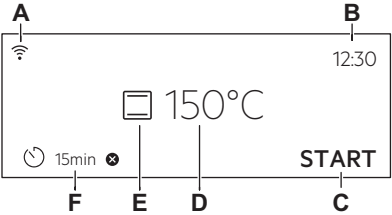


1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.








7	Mikroaaltotoiminnon pikäkäynnistys	Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.
----------	------------------------------------	---

 Paina	 Siirrä	 Paina ja pidä painettuna painiketta:
Kosketa pintaa sormella.	Liu'uta sormeä pinnalla.	Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.


4.2 Näyttö

 <p>A: Wi-Fi symbol B: 12:30 C: START D: 150°C E: 15min F: Power button</p>	<p>Näyttö esittää asetetut toiminnot.</p> <p>A. Wi-Fi-yhteys B. Kellonaika C. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ D. Lämpötila / Mikroaaltouunin ajastin E. Uunitoiminnot F. Ajastin</p>
--	--

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.			
 Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	 Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.	 Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
Äänimerkki toiminnon merkkivalot - kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.			
 Toiminto on päällä.	 Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.	 Hälytysäänimerkki on pois päältä.	
Ajastimen merkkivalot			




ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

 Toiminnon asettaminen: Ajustettu käynnistymisen.	 Asetuksen peruuttaminen.
Wi-Fi-yhteys merkkivalo – laitteeseen voidaan muodostaa Wi-Fi-yhteys.	
 Wi-Fi-yhteys yhteys on kytketty toimintaan.	
Etäohjaus merkkivalo – laitetta voidaan etäohjata.	
 Etäohjaus on kytketty toimintaan.	

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

 VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.
--

5.1 Alkupuhdistus

		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikro-kuituliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.



5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti. Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänät, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen

1. vaihe	Lataa My AEG Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan AEG:n verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. vaihe	Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
3. vaihe	Kytke laite päälle.
4. vaihe	Paina:  . Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
5. vaihe	 - kytke toimintaan liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys.
6. vaihe	Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 sekunnin kuluessa.

Käytä pikavalintaa!



Taajuus	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

5.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. AEG kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse uunitoiminto ja paina: OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.
4. vaihe	Aseta lämpötila. Paina: OK.
5. vaihe	Paina: START .
STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke uuni pois päältä.

Käytä pikavalintaa!




6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot

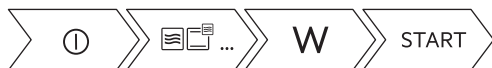
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja kytke laite päälle. Työnnä mikroaallon lasialusta sisään.
2. vaihe	Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. vaihe	Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina: OK. Näytöllä näkyy: mikroaaltotoiminnon teho.
4. vaihe	Aseta mikroaaltoteho. Paina: OK.
5. vaihe	Paina: START .
STOP – painamalla voit kytkeä toiminnon pois päältä.	
6. vaihe	Kytke virta pois laitteesta.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:


MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAIKA min
100 - 600	60
> 600	7

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

Käytä pikavalintaa!



6.3 Käyttöohje: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys



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

6.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaattikka

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

5. vaihe








Paina: START .

Käytä pikavalintaa!











6.5 Uunitoiminnot





VAKIOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.




EKSTRAT


Kuumennustoiminto	Sovellus
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentäminen.
 Lämpimänä pito	Ruoan lämpimänä pitoon.
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.

MIKROAALTO

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1000 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleenlämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaallot, nesteet	Juomien ja keittojen lämmittäminen, tehoalue: 800–1000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. Toiminto mikroaallon teho- toiminnolla.
 Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Toiminto mikro- aallon tehotoiminnolla.
 Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. Toiminto mikroaal- lon tehotoiminnolla.

Kuumennustoiminto	Sovellus
 <p>Teho grillaus + mikroaalto</p>	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja rustus. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus


Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min. Enimmäisaika yhdistelmätoiminnoille (mikroaaltouuni + vakio toiminto) on 23 h 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistymisen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoja. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.

Lopeta toiminto ja Ajastettu käynnistyminen eivät ole käytettävissä mikroaaltotoiminnoissa.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot


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


KELLOTOIMINNOT

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

Käytä pikavalintaa!



Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.
6. vaihe	Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.
7. vaihe	Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● .
5. vaihe	Paina: Ajastettu käynnistyminen.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

Toiminnon käynnistymisen ajastus

6. vaihe Valitse arvo.

7. vaihe Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: .

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: OK.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

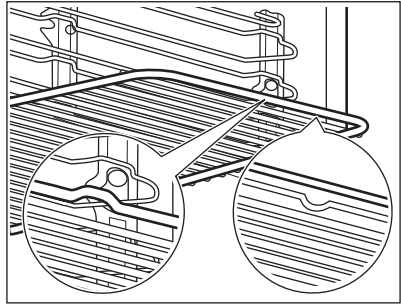
8.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

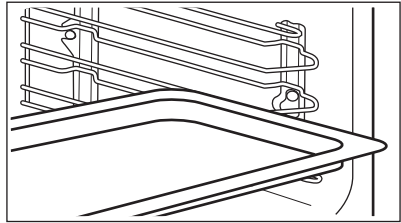
Paistoritilä:

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



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

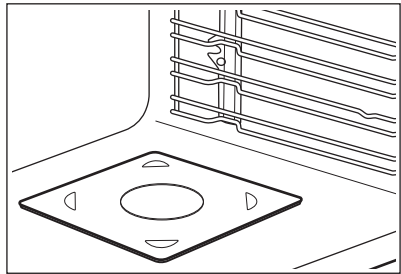


Mikroaallon lasialusta:

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

Aseta lisävaruste uunin alustalle.


Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.





9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit



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

1. vaihe	Kytke laite päälle.
2. vaihe	Valitse haluamasi asetukset.
3. vaihe	Paina:  . Valitse: Suosikit:

4. vaihe	Valitse: Tallenna nykyiset asetukset:
5. vaihe	Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla + : Suosikit. Paina OK .
 - nollaa asetus painamalla.  - peruuta asetus painamalla.	



9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

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

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille. Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia. Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltokuumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.




Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.



Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.






Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviasiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviasiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	X
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X






Keittoastia/materiaali			
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitettut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X





10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W	
 Paistaminen ruoanlaiton alussa	 Nesteiden lämmitys

500–600 W				
 Vihannesten kypsyttäminen	 Munaruokien laittaminen	 Pataruoan haudutus	 Yhden lautasen aterioiden lämmitys	 Pakastettujen aterioiden sulatus

300–400 W				
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Vauvanruokien lämmitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	 Ruoanlaiton jatkaminen

100–200 W			
 Leivän sulatus	 Hedelmien ja kakkujen sulatus	 Juuston, kerman, voin sulatus	 Lihan ja kalan sulatus







10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.








Mikroaaltotoiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

	 POWER W				
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto

Käytä paistoritilää.

		 POWER				
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapaistos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



**Puhdistusai-
neet**

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



**Jokapäiväi-
nen käyttö**

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon. Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituiliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.	
3. vaihe	Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
4. vaihe	Vedä kannattimet takasalvasta ulos.	

Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.




12. VIANMÄÄRITYS









VAROITUS!




Lue turvallisuutta koskevat luvut.




12.1 Käyttöhäiriöt...

 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.

 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Laite Lapsilukko on päällä.	Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.

 Komponentit	
 Kuvaus	 Korjaustoimenpide
Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

 Ongelmia Wi-Fi-signaalissa	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Käyttöönotto" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.

 Ongelmia Wi-Fi-signaalissa	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
<p>Laitteen lähellä oleva toinen mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.</p>	<p>Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen kaukosäädintä samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä Wi-Fi-signaaliin.</p>

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 - ongelma esiintyy Wi-Fi-yhteys äänimerkki.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".
F604 - ensimmäinen yritys yhteyden muodostamiseksi Wi-Fi-yhteys epäonnistui.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle, ja yritä uudelleen. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".
F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
F131 - magnetronin anturin lämpötila on liian korkea.	Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.
F602, F603 - Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä.	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

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

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

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

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

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

14.2 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on kytketty päälle, laitetta käynnistettäessä näyttöön tulee näkyviin teksti Lapsilukko. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.3 Alavalikko toiminnolle: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Kytkeminen päälle ja pois päältä: Wi-Fi-yhteys:
Etäohjaus	Kaukosäädön kytkeminen päälle ja pois päältä. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Nykyisen verkon poistaminen käytöstä automaattisesta yhteydestä laitteeseen.

14.4 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.5 Alavalikko toiminnolle: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468

Alavalikko	Kuvaus
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

15. SE ON HELPPOA!





Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:

Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Kellonaika
-------	-----------------	--------------	-----------------	------------

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	START / STOP
--	--	---	--	--------------

Ryhdy käyttämään laitetta






Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		Paina ja pidä painettuna painiketta:  .	 ... - valitse haluamasi toiminto.	Paina: START.
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	 - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		
Mikroaaltouunin pikakäynnistys	Mikroaaltotoiminnon käynnistäminen milloin tahansa oletusasetuksilla: 30 s / 1000 W.	Paina:  .		

Ruoanlaiton aloitus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
----------	----------	----------	----------	----------




SE ON HELPPOA!

Ruoanlaiton aloitus

 - paina kytkeäk- sesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoi- minto.	 - aseta: lämpöti- la.	 - paina vahvis- taaksesi.	 START vahvi- paina aloittaaksesi kypsentämisen.
---	---	---	---	---

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

Avustava ruoanvalmis- tus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina:  .	Paina:  .	Paina:  Avus- tava ruoanval- mistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja

10 % Viimeistelyapu

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

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min.**

16. KÄYTÄ PIKAVALINTAA!

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

Langaton yhteys



Asettaminen: Uunitoiminnot



Asettaminen: Avustava kypsennys



Asettaminen: Kypsentämisaika





Ajastus: Kypsentämisen käynnistys ja lopetus



Peruuttaminen: Aseta ajastin



17. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.


 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	154	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	162
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	154	3.1 Vue d'ensemble.....	162
1.2 Sécurité générale.....	155	3.2 Accessoires.....	162
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	157	4. BANDEAU DE COMMANDE.....	163
2.1 Installation.....	157	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	163
2.2 Branchement électrique.....	158	4.2 Affichage.....	164
2.3 Utilisation.....	159	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	165
2.4 Entretien et Nettoyage.....	160	5.1 Nettoyage initial	165
2.5 Utilisation du verre.....	160	5.2 Première connexion.....	165
2.6 Éclairage interne.....	161	5.3 Connexion Wi-Fi 	165
2.7 Service.....	161	5.4 Licences du logiciel.....	166
2.8 Mise au rebut.....	161		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	166	10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	178
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	166	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	179
6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes.....	167	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	180
6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes	168	11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	181
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	168	11.2 Comment retirer : Supports de grille	181
6.5 Modes de cuisson.....	168	11.3 Comment remplacer : Éclairage	182
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	171	12. DÉPANNAGE.....	182
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	171	12.1 Que faire si.....	182
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	172	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	184
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	174	12.3 Données de maintenance.....	185
8.1 Insertion des accessoires.....	174	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	185
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	175	13.1 Économie d'énergie.....	185
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	175	14. STRUCTURE DES MENUS.....	186
9.2 Verrouillage des touches.....	175	14.1 Menu	186
9.3 Arrêt automatique.....	176	14.2 Sous-menu pour : Options.....	186
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	176	14.3 Sous-menu pour : Connections.	187
10. CONSEILS.....	176	14.4 Sous-menu pour : Configuration	187
10.1 Recommandations de cuisson...	176	14.5 Sous-menu pour : Service.....	188
10.2 Recommandations pour le micro-ondes	176	15. C'EST SIMPLE !.....	188
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	177	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	189
		17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	190



1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.

- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



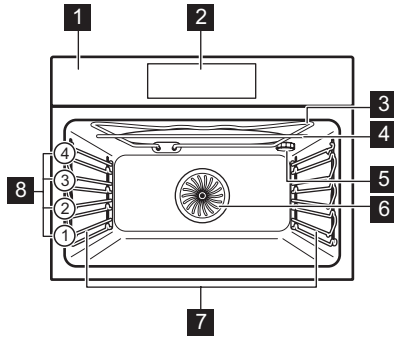
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

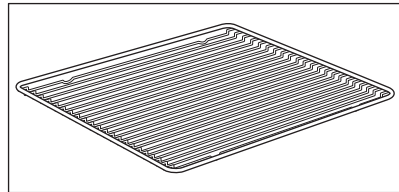


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

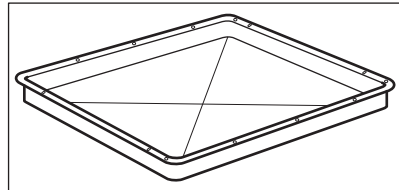
Grille métallique

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



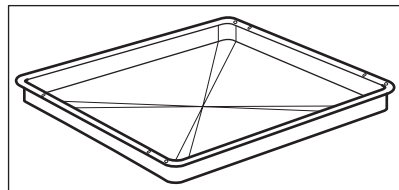
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



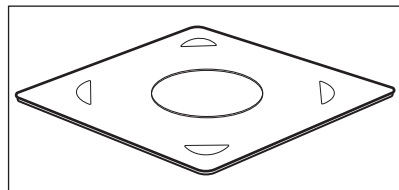
Plat à rôtir

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



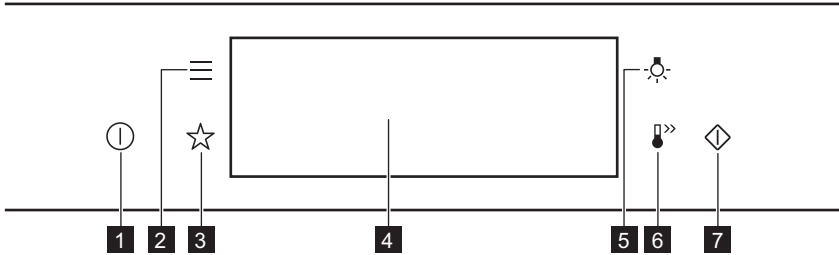
Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.






4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
7	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).

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

BANDEAU DE COMMANDE

4.2 Affichage

	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Wi-Fi B. Heure actuelle C. DEMARRER/ARRETER D. Température / Minuteur micro-ondes E. Modes de cuisson F. Minuteur
--	---

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
 OK Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.	
Voyants du minuteur			
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.		
Wi-Fi voyant - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.			
 Wi-Fi la connexion est activée.			
Télécommande voyant - l'appareil peut être contrôlé à distance.			
 Télécommande est allumé.			

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

<p>Étape 1</p>	<p>Étape 2</p>	<p>Étape 3</p>
<p>Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.</p>	<p>Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.</p>	<p>Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.</p>

5.2 Première connexion



L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

<p>Étape 1</p>	<p>Pour télécharger l'application My AEG Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil AEG. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.</p>
<p>Étape 2</p>	<p>Suivez les instructions de mise en route de l'application.</p>
<p>Étape 3</p>	<p>Allumez l'appareil.</p>
<p>Étape 4</p>	<p>Appuyez sur : . Sélectionnez : Configurations / Connections.</p>
<p>Étape 5</p>	<p> - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.</p>
<p>Étape 6</p>	<p>Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.</p>

Prenez un raccourci !



Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS).

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

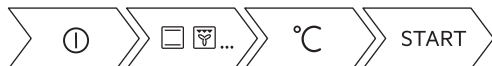
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	

Étape 6	Éteignez le four.
----------------	-------------------

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes

Étape 1	Retirez tous les accessoires et allumez l'appareil. Insérez le plat en verre du micro-ondes.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : OK . L'affichage indique : puissance micro-ondes.
Étape 4	Réglage : puissance micro-ondes. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur START .
STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.	
Étape 6	Éteignez l'appareil.

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


PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	60
> 600	7

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

Prenez un raccourci !



6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes



Étape 1	Maintenez la touche  . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.	
Étape 2	Pour prolonger le temps de cuisson :	
	Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur +30 s.
La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.		

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique








Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !





6.5 Modes de cuisson







FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.




PROGRAMMES SPÉCIAUX


Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.

UTILISATION QUOTIDIENNE





Mode de cuisson	Application
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W

Mode de cuisson	Application
 Liquides	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W

MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.


FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonctions de l'horloge	Application
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

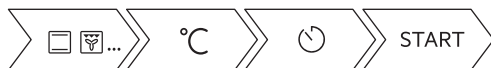
Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions micro-ondes.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.


Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Comment choisir une option de fin	
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson	
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.	
Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson.	

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : **OK**.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

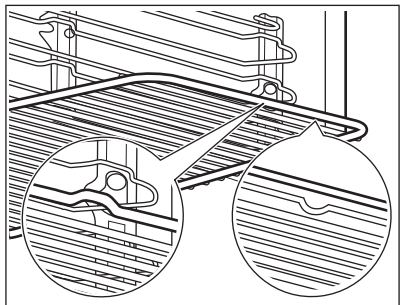
8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

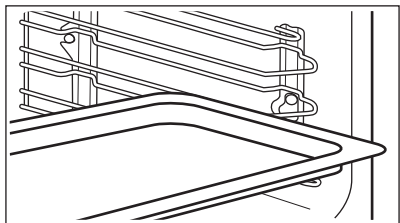
Grille métallique:

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



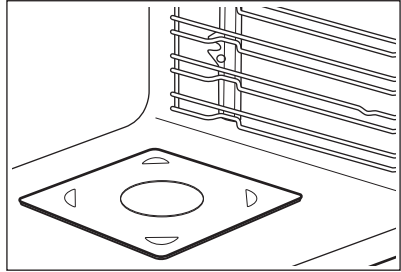
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
<p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p>	



9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	, - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité. Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité. Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson. De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson. Mélangez les aliments avant de les servir. Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.




Retirez ensuite les morceaux décongelés.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.




10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.



Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓






CONSEILS




Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X





10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 600 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson

100 à 200 W			
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongélation du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson







10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle







Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes








Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

	 POWER W				
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

	 POWER W				
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes
Utilisez la grille métallique.

		 POWER				
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.


11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

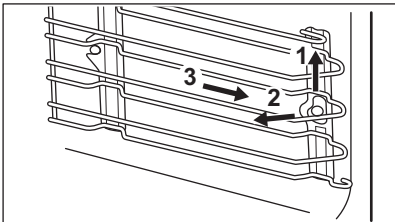
 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

 Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

DÉPANNAGE

11.3 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.



Problèmes de signal Wi-Fi



Cause probable






Solution

Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.

Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil.
Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur.
Redémarrez le routeur.



Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.

Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.



 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause probable	 Solution
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - il y a un problème avec Wi-Fi le signal (d'alarme)	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion à Wi-Fi a échoué.	Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.
F602, F603 - Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

STRUCTURE DES MENUS

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.

Sous-menu	Application
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.3 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

C'EST SIMPLE !

14.5 Sous-menu pour : Service





Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !




Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Lumini- nosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	-----------------------------	-------------	---------------	----------------


Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désacti- vez	 Menu	 Mes program- mes	 Minuteur	START / STOP
--	---	--	---	--------------




Pour commencer à utiliser l'appareil

Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour commencer à utiliser l'appareil




Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 sec/1000 W.	Appuyez sur  .
-------------------------------------	---	---

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	 - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

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

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %
 Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

Connexion Wi-Fi



PRENEZ UN RACCOURCI !

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson





Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.






KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.


Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

-  Warnungs-/Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	193	2.8 Entsorgung.....	200
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	193	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	201
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	194	3.1 Gesamtansicht.....	201
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	197	3.2 Zubehör.....	201
2.1 Montage.....	197	4. BEDIENFELD.....	202
2.2 Elektrischer Anschluss.....	198	4.1 Überblick – Bedienfeld.....	202
2.3 Gebrauch.....	198	4.2 Display.....	203
2.4 Reinigung und Pflege.....	199	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	204
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....	200	5.1 Erste Reinigung	204
2.6 Innenbeleuchtung.....	200	5.2 Erste Verbindung.....	204
2.7 Wartung.....	200	5.3 Drahtlose Verbindung 	204

INHALTSVERZEICHNIS

5.4 Softwarelizenzen.....	205	10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	219
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	205	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	220
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	205	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	220
6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen.....	206	11.2 Entfernen: Einhängegitter	221
6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart	207	11.3 Austausch: Lampe.....	221
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	207	12. FEHLERSUCHE.....	222
6.5 Ofenfunktionen.....	208	12.1 Was zu tun ist, wenn	222
7. UHRFUNKTIONEN.....	211	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	224
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.	211	12.3 Service-Daten.....	225
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	211	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	225
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	213	13.1 Energiesparen.....	225
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	213	14. MENÜSTRUKTUR.....	226
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	214	14.1 Menü.....	226
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	214	14.2 Untermenü für: Optionen.....	226
9.2 Tastensperre.....	215	14.3 Untermenü für: Verbindungen...	227
9.3 Automatische Abschaltung.....	215	14.4 Untermenü für: Setup.....	227
9.4 Kühlgebläse.....	216	14.5 Untermenü von: Service.....	228
10. TIPPS UND HINWEISE.....	216	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	228
10.1 Garempfehlungen.....	216	16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..	229
10.2 Mikrowellenempfehlungen	216	17. INFORMATIONEN ZUR	
10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	217	ENTSORGUNG.....	230
10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	218		



1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder

Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und

Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.

- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funken Schlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschlagen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzer darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kuhlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



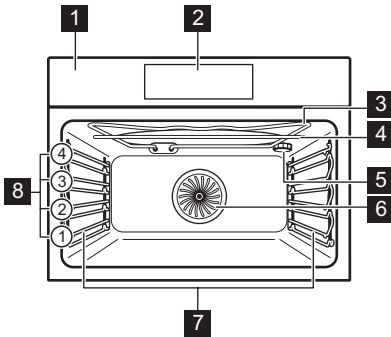
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

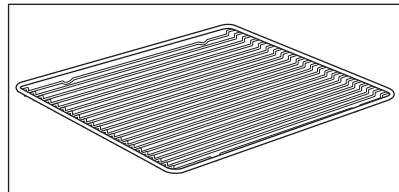


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

3.2 Zubehör

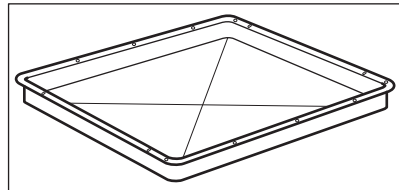
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



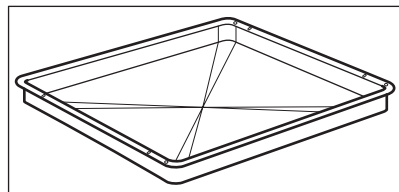
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Brat- und Fettpfanne

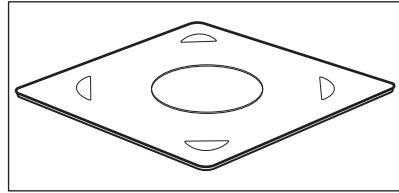
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



BEDIENFELD

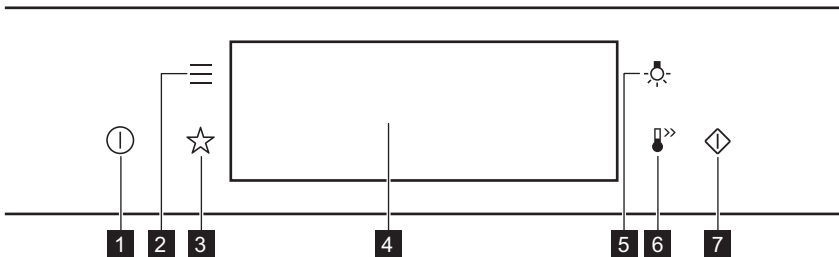
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnellstart	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

 Drücken Sie	 Wischen	 Gedrückt halten
---	---	---

<p>Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.</p>	<p>Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.</p>	<p>Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.</p>
--	--	---

4.2 Display

<p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled A through F:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Wi-Fi icon B: Time display (12:30) C: START button D: Temperature display (150°C) E: Microwave timer icon (15min) F: Cancel button (X icon) 	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Uhrzeit C. START/STOP D. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker E. Ofenfunktionen F. Kurzzeitwecker
---	--

Display-Anzeigen

<p>Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.</p>			
<p>OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p>< Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p>↶ Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p>☑ Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
<p>Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.</p>			
<p>🔔 Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	<p>🔔 STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	<p>🔔 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>	
<p>Timer-Anzeigen</p>			
<p>🕒 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.</p>	<p>⊗ Abbrechen der Einstellung.</p>		
<p>Wi-Fi Anzeige – Das Gerät kann mit Wi-Fi verbunden werden.</p>			
<p>📶 Wi-Fi Verbindung ist eingeschaltet.</p>			
<p>Fernsteuerung Anzeige – Das Gerät kann aus der Ferne bedient werden.</p>			
<p>📶 Fernsteuerung ist eingeschaltet.</p>			




5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.



5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

Schritt 1	So laden Sie die My AEG Kitchen App herunter: Scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild mit der Kamera auf Ihrem Mobilgerät, um zur AEG Homepage zu gelangen. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
Schritt 2	Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
Schritt 3	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 4	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 5	 - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.

Schritt 6	Das Drahtlosmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.
------------------	--

Wählen Sie eine Verknüpfung!



Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2.400 - 2.483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-Modul	NIUS-50

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIUS).

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK .

TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 5	Drücken Sie: START .
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie das Gerät ein. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt die Mikrowellenleistung an.
Schritt 4	Einstellen: Mikrowellenleistung. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START .
STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.	
Schritt 6	Schalten Sie das Gerät aus.

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:


MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	60
> 600	7

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START**.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart



Schritt 1	Drücken und halten Sie:  . Die Mikrowelle läuft 30 s lang.	
Schritt 2	Verlängern der Gardauer:	
	Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeiteinstellungen aufzurufen. Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie +30 s .
Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.		

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik








Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

Wählen Sie eine Verknüpfung!











6.5 Ofenfunktionen


STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.




SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot / Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.





MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W

TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Erhitzen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Heißluftgrillen + MW	Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.

7. UHRFUNKTIONEN


7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl sind für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.


Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

UHRFUNKTIONEN


Wählen Sie eine Verknüpfung!



Auswählen der Option „Ende“

Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs


Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK .

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

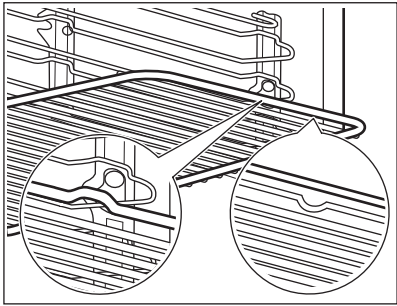
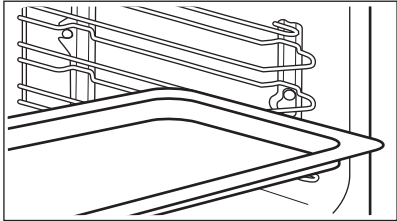
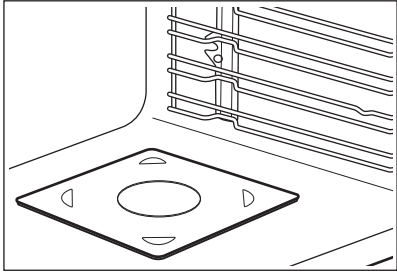
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN




<p>Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.</p>	
<p>Backblech / Auflauffanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p>Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas: Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.</p>	

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten



Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<p>Schritt 1</p>	<p>Schalten Sie das Gerät ein.</p>
<p>Schritt 2</p>	<p>Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.</p>

Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie + , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .
<p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.</p> <p> – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p>	



9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.




Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.




10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.













Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X





TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr / Material			
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W				
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs		 Erhitzen von Flüssigkeiten		
500 – 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Ei-ergerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen
300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion








Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 POWER W				
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

REINIGUNG UND PFLEGE

						
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.


11. REINIGUNG UND PFLEGE





WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

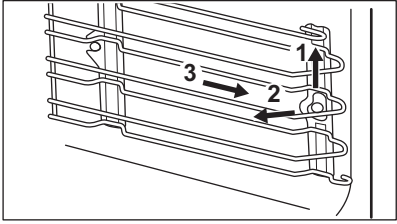
 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Austausch: Lampe

 WARNUNG! Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

FEHLERSUCHE

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.
---	--	--

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.









Problemlösung




Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.




Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.



 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Problembeseitigung
<p>Das Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.</p>	<p>Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Verwenden Sie nicht gleichzeitig einen anderen Mikrowellenofen und die Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.</p>

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Problembeseitigung
<p>F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.</p>	<p>Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.</p>
<p>F601 – Es liegt ein Problem mit Wi-Fi Signal vor.</p>	<p>Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.</p>
<p>F604 – die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.</p>
<p>F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</p>

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Problembesehung
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

MENÜSTRUKTUR

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint Kindersicherung auf dem Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.

Untermenü	Verwendung
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

DAS IST GANZ EINFACH!

14.5 Untermenü von: Service


Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!





Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:




Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------




Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	START / STOP
--	---	--	---	--------------

Erste Schritte

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Halten Sie gedrückt:  .	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		
MW-Schnellstart	Schalten Sie die Mikrowelle jederzeit mit den Voreinstellungen ein: 30 Sek / 1000 W.	Drücken Sie:  .		

Beginnen Sie mit dem Kochen				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit +1Min.

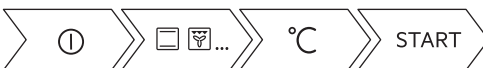
16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Drahtlose Verbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

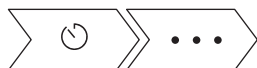
Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

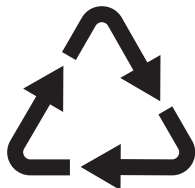
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

FYRIR FULLKOMINN ÁRANGUR

Þakka þér fyrir að velja þessa AEG vöru. Við höfum framleitt þessa vöru til að starfa fullkomlega í mörg ár og við höfum notað nýstárlega tækni sem gerir lífið einfaldara með aðgerðum sem ekki er víst að séu til staðar á venjulegum heimilistækjum. Vinsamlegast lestu þér til í nokkrar mínútur til að geta nýtt tækið sem best.

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



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



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registeraeg.com



Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.aeg.com/shop



Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My AEG Kitchen** appið.



ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

Almennar upplýsingar og ráð

Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	234	3. VÖRULÝSING.....	241
1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga.....	234	3.1 Almennt yfirlit.....	241
1.2 Almenn t öryggi.....	235	3.2 Aukabúnaður.....	241
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	237	4. STJÓRNBOÐ.....	242
2.1 Uppsetning.....	237	4.1 Yfirlit yfir stjórnborð.....	242
2.2 Rafmagnstenging.....	238	4.2 Skjár.....	243
2.3 Notkun.....	238	5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	243
2.4 Umhírða og hreinsun.....	239	5.1 Upphafleg hreinsun.....	244
2.5 Notkun glervöru.....	240	5.2 Fyrsta tenging.....	244
2.6 Innri lýsing.....	240	5.3 Þráðlaus tenging	244
2.7 Þjónusta.....	240	5.4 Hugbúnaðarleyfi.....	245
2.8 Förgun.....	240		

6. DAGLEG NOTKUN.....	245		
6.1			
Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir.....	245		
6.2			
Hvernig á að stilla: Örbylgjuaðgerðir.....	246		
6.3 Hvernig á að nota: Hraðræsing örbylgju	247		
6.4			
Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð.....	247		
6.5 Upphitunaraðgerðir.....	247		
7. TÍMASTILLINGAR.....	250		
7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum.....	250		
7.2			
Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir....	251		
8. AÐ NOTA FYLGIHLUTI.....	253		
8.1 Aukabúnaður settur í.....	253		
9. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	254		
9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds.....	254		
9.2 Aðgerðarlás.....	254		
9.3 Slökkt sjálfvirkt.....	255		
9.4 Viftukæling.....	255		
10. GÓÐ RÁÐ.....	255		
10.1 Ráðleggingar um eldun.....	255		
10.2 Ráðleggingar varðandi örbylgju	255		
10.3 Hentug eldunaráhöld og efni fyrir örbylgju	256		
10.4 Ráðlögð orkustilling fyrir mismunandi matartegundir.....	257		
10.5 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur	258		
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	259		
11.1 Athugasemdir varðandi þrif.....	259		
11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar	260		
11.3 Hvernig á að endurnýja: Ljós.....	260		
12. BILANALEIT.....	261		
12.1 Hvað skal gera ef.....	261		
12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar.	262		
12.3 Þjónustugögn.....	263		
13. ORKUNÝTNI.....	263		
13.1 Orkusparnaður.....	263		
14. SKIPULAG VALMYNDAR.....	264		
14.1 Valmynd.....	264		
14.2 Undirvalmynd fyrir: Valkostir.....	264		
14.3 Undirvalmynd fyrir: Tengingar.....	265		
14.4 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning..	265		
14.5 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta.....	266		
15. ÞAÐ ER AUÐVELT!.....	266		
16. STYTTU ÞÉR LEIÐ!.....	267		
17. UMHVERFISMÁL.....	268		



1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartækið með My AEG Kitchen .
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.

- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn öryggi

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

- Ekki kveikja á örbylgjuaðgerðinni þegar heimilistækið er tóm. Málmhlutar inn í hólfinu kunna að mynda neista.
- Málmílat fyrir mat og drykki eru ekki leyfð meðan á örbylgjumatreiðslu stendur. Þessi krafa á ekki við ef framleiðandinn tilgreinir stærð og lögun málmíláta sem henta fyrir örbylgjumatreiðslu.
- VIÐVÖRUN: Ef hurðin eða hurðapétting er skemmd, má ekki nota tækið fyrr en hæfur aðili hefur lokið viðgerðum á skemmdri einingu.
- VIÐVÖRUN: Einungis til þess hæfur aðili má þjónusta eða sinna viðgerðum sem fela í sér að fjarlægja hlífina sem veitir vörn gegn örbylgjum.
- VIÐVÖRUN: Ekki má hita vökva eða matvæli í innsigliðum ílátum. Þau geta sprungið.
- Notaðu aðeins áhöld sem henta til notkunar í örbylgjuofnum.
- Þegar matur er hitaður í plast- eða pappírsílatum skal hafa auga með heimilistækinu vegna hugsanlegrar hættu á íkveikju.
- Heimilisækið er ætlað til þess að hita matvæli og drykki. Þurrkun á matvælum eða fatnaði og upphitun á hlífðarpúðum, inniskóm, svömpum, rökum klútum og öðru slíku getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldsvoða.
- Ef tækið gefur frá sér reyk, skal slökkva á tækinu eða taka það úr sambandi og hafa hurðina lokaða til að kæfa loga.
- Hitun drykkja með örbylgjum getur leitt til seinkaðrar gossuðu. Gæta verður varúðar við meðhöndlun íláta.
- Hræra skal í eða hrista innihald pela og krukka með barnamat og kanna hitastigið áður en þess er neytt til að koma í veg fyrir brunasár.
- Ekki má hita egg í skurninni eða heil harðsoðin egg í tækinu þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að örbylgjuhitun er lokið.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

- Þrifa þarf heimilistækið reglulega og fjarlægja allar matarleifar.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Sé heimilistækinu ekki haldið hreinu getur það leitt til slits á yfirborðsfletinum sem getur haft neikvæð áhrif á líftíma heimilistækisins og hugsanlega haft hættu í för með sér.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning



ADVÖRUN!

Einungis löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.
- Innbyggða einingin verður að standast kröfur DIN 68930.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	444 (460) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	455 mm
Hæð heimilistækis að aftan	440 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm

Dýpt heimilistækisins	567 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	546 mm
Dýpt með opna hurð	882 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	3.5x25 mm

2.2 Rafmagnstenging



AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun



AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.

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



ADVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

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

2.4 Umhirða og hreinsun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Gakktu úr skugga um að holrýmið sé þurrkað eftir hverja notkun. Gufa sem kemur af notkun heimilistækisins safnast saman á veggjum holrýmisins og getur valdið tæringu.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefni á því endist betur.
- Feiti og matarleifar sem verða eftir í heimilistækinu geta valdið eldsvoða og rafneistahlaupi þegar örbylgjuaðgerðin er í gangi.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.

- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Notkun glervöru

Meðhöndlun glervörunnar án viðeigandi varúðar getur leitt til að hún brotni, flísist úr henni, sprungur myndist eða verulegar rispur:

- Ekki hella köldu vatni eða öðrum vökvum á glervöruna vegna þess að skyndileg lækun hitastigs kann að valda því að glerið brotni samstundis. Glerbrot geta verið afskaplega beitt og erfitt að staðsetja þau.
- Settu ekki heitar glervörur á blautt eða kalt yfirborð, beint á eldhúsbekk eða málmflöt; eða meðhöndlaðu heitar glervörur með blautum klút.
- Notaðu ekki eða gerðu við glervöru sem flísast hefur úr, er sprungin eða er verulega rispuð.
- Misstu ekki eða sláðu glervöru utan í harða hluti eða berðu áhöldum í hana.
- Ekki skal hita tóma eða næstum tóma glervöru í örbylgjuofni, eða ofhita olíu eða smjör í örbylgjuofni (notaðu lágmarkseldunartíma).

Leyfðu heitri glervöru að kólna í kæligrind, pottaleppi eða þurrum klút. Gakktu úr skugga um að glervaran sé nægilega köld fyrir þvott, kælingu eða frystingu.

Forðastu að meðhöndla heita glervöru (þar með talið vöru með silikon-gripflötum) án þurra pottaleppa.

Forðastu misnotkun örbylgjuofns (þ.e. láta ofninn ganga án álags eða á litlu álagi).

2.6 Innri lýsing



ADVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun



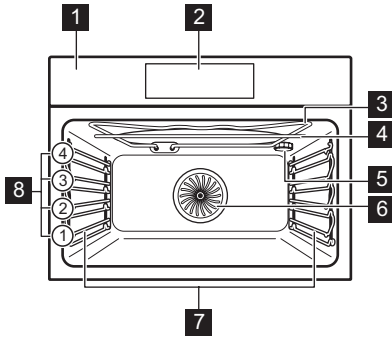
ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klippstu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit

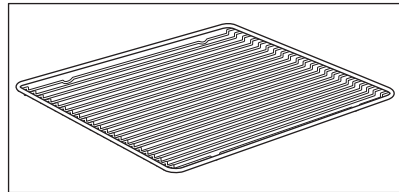


- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Hitunareining
- 4 Örbylgjugjafi
- 5 Ljós
- 6 Vifta
- 7 Hilluberarar, lausir
- 8 Hillustöður

3.2 Aukabúnaður

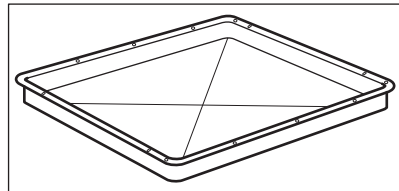
Vírhill

Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.



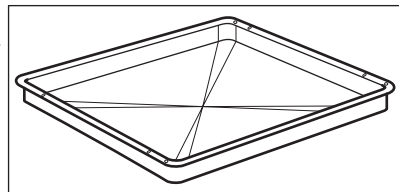
Bökunarplata

Fyrir kökur og smákökur.



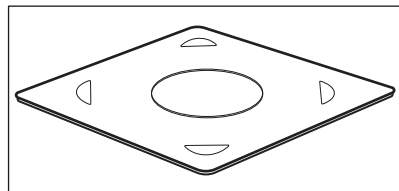
Grill- / steikingarskúffa

Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.



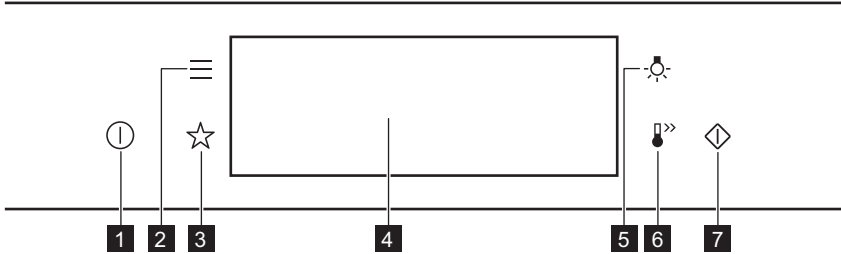
Glerbotnplata fyrir örbylgju

Til að matreiða í örbylgjuham.



4. STJÓRNBORÐ

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



1	KVEIKT / SLÖKKT	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
3	Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.
7	Hraðræsing örbylgju	Til að kveikja á örbylgjuofnsaðgerð (1000 W og 30 sekúndur).

 <p>Ýttu á hnappinn</p>	 <p>Flytja</p>	 <p>Ýttu á og haltu inni</p>
Snertu yfirborðið með fingurgóm.	Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.	Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.

4.2 Skjár

	<p>Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Tími dags C. BYRJA/STÖÐVA D. Hitastig / Tímataka örbylgju E. Upphitunaraðgerðir F. Tímastillir
--	--




Skjávísar

<p>Grunnvísar - til að vafra um skjáinn.</p>			
<p>OK Til að staðfesta valið / stillinguna.</p>	<p>< Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.</p>	<p>↶ Til að afturkalla síðustu aðgerð.</p>	<p>🔌 Til að kveikja og slökkva á valkostunum.</p>
<p>Hljóðmerki aðgerðarvísar - þegar stilltum eldunartíma er lokið, heyrst hljóðmerki.</p>			
<p>🔔 Kveikt er á virkninni.</p>	<p>🔔 STOP Kveikt er á virkninni. Eldun stöðvast sjálfkrafa.</p>	<p>🔔 Slökkt er á hljóðviðvörðun.</p>	
<p>Tímatökuvísar</p>			
<p>🕒 Til að stilla aðgerðina Seinkuð ræsing.</p>	<p>⊗ Til að afturkalla stillinguna.</p>		
<p>Wi-Fi vísir - hægt er að tengja heimilistækið við Wi-Fi.</p>			
<p>📶 Wi-Fi kveikt er á tengingu.</p>			
<p>Fjarstýring vísir - hægt er að fjarstýra heimilistækinu.</p>			
<p>📶 Fjarstýring kveikt er á.</p>			

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

	<p>AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.</p>
--	---

5.1 Upphafleg hreinsun

		
1. skref	2. skref	3. skref
Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.	Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í heimilistækið.

5.2 Fyrsta tenging



Skjærinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Tungumál, Skjábirta, Lykiltónar, Hljóðstyrkur hljóðgjafa, Tími dags.

5.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. skref	Til að hala niður My AEG Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkispjaldinu með myndavélinni á fartækinu þínu svo þér verði beint að heimasíðu AEG. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Þú getur einnig halað niður appinu beint úr App store.
2. skref	Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
4. skref	Ýttu á:  . Veldu: Stillingar / Tengingar.
5. skref	 - renndu eða ýttu á til að kveikja á: Wi-Fi.
6. skref	Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sekúndna.

Styttu þér leið!



Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

5.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. AEG viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

6. DAGLEG NOTKUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Kveiktu á ofninum. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð.
2. skref	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. skref	Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á: OK . Skjárinn sýnir: hitastig.
4. skref	Stilla: hitastig. Ýttu á: OK .
5. skref	Ýttu á: START .
STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.	
6. skref	Slökktu á ofninum.

Styttu þér leið!



6.2 Hvernig á að stilla: Örbylgjuaðgerðir

1. skref	Fjarlægðu alla aukahluti og kveiktu á heimilistækinu. Settu örbylgjubotnplötu úr gleri í.
2. skref	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. skref	Veltu hitunaraðgerðina fyrir örbylgjuofninn og ýttu á: OK. Skjárinn sýnir: örbylgjuorka.
4. skref	Stilla: örbylgjuorka. Ýttu á: OK.
5. skref	Ýttu á: START .
STOP - ýttu á til að slökkva á aðgerðinni.	
6. skref	Slökktu á heimilistækinu.

Hámarkstími örbylgjuaðgerða fer eftir þeirri örbylgjuorku sem þú stillir:


ÖRBYLGJUORKA W	HÁMARKSTÍMI mín
100 - 600	60
> 600	7

i Ef þú opnar hurðina stöðvast aðgerðin. Til að hefja hana aftur skaltu ýta á START .

Styttu þér leið!



6.3 Hvernig á að nota: Hraðræsing örbylgju



1. skref	Ýttu á og haltu inni:  . Örbylgjupfninn er settur í gang í 30 sek.	
2. skref	Til að framlengja eldunartímann:	
	Ýttu á tímagildið sem er í gangi til að fara í tímastillingarnar. Stilltu eldunartímann.	Ýttu á +30 sek.
Hægt er að kveikja á örbylgjuofninum hvenær sem er með: Hraðræsing örbylgju.		

6.4 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða aðgerð og hitastig. Þú getur aðlagð tímann og hitastigið.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:

- Sjálfvirk þyngd








1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Ýttu á:  . Farðu í: Eldunaraðstoð.
4. skref	Veldu rétt eða matartegund.
5. skref	Ýttu á: START .

Styttu þér leið!











6.5 Upphitunaraðgerðir

STAÐLAÐ



Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Grill</p>	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
 <p>Blástursgrillun</p>	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 <p>Eldun með hefðbundnum blæstri</p>	Til að baka á allt að tveimur hillustöðum á sama tíma og þurrka mat Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla.
 <p>Frosin matvæli</p>	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorúllur) stökka.
 <p>Hefðbundin matreiðsla</p>	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
 <p>Pítsuaðgerð</p>	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 <p>Undirhiti</p>	Til að baka kökur með stökum botni og til að geyma mat.

SÉRAÐGERÐIR



Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Niðursuða</p>	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Purrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
 Upphitun disks	Til að forhita diska áður en borið er fram.
 Hefun deigs	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.
 Gratinera	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 Hægeldun	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
 Halda hita	Til að halda mat heitum.
 Brauðbakstur	Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og og brauðrúllur með mjög góðri og fagmannlegri útkomu þegar kemur að stökkleika, lit og gljáa á skorpu.





MICROWAVE

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Örbylgja	Upphitun, eldun, orkusvið: 100 - 1000 W
 Affrysta	Afþýðing á kjöti, fisk, kókum, orkusvið: 100 - 200 W

TÍMASTILLINGAR

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Upphita	Upphitun á tilbúnum máltíðum og viðkvæmum mat, orkusvið: 300 - 700 W
 Vökvi	Upphitun á drykkjum og súpum, orkusvið: 800 - 1000 W

BLÖNDUÐ ÖRBYLGJUÐGERÐ

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja	Bökun á einni hillustöðu. Agðerðin með aukaorku örbylgjuofns.
 Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	Bökun og steiking í einni hillustöðu. Agðerðin með aukaorku örbylgjuofns.
 Grill + örbylgja	Til að elda mat á stuttum tíma og brúna hann. Agðerðin með aukaorku örbylgjuofns.
 Blástursgrillun + MW	Til að steikja stór kjötstykki á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna. Agðerðin með aukaorku örbylgjuofns.

7. TÍMASTILLINGAR

7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum


Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín Hámarkstími fyrir blandaða aðgerð (örbylgjuofn + venjulegur) er: 23 klst 59 mín

Klukkuaðgerð	Notkun
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartíma.
Áminning	Að setja niðurtalningu. Hámarkið er 23 klst og 59 mín Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun heimilistækisins.
Upptalning	Fylgist með hversu lengi aðgerðin starfar. Upptalning - þú getur kveikt og slökkt á því aftur.

Ljúka aðgerð og Seinkuð ræsing eru ekki í boði fyrir örbylgjuofnsaðgerðir.

7.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla klukkuna	
1. skref	Ýttu á: Tími dags.
2. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.


Hvernig á að stilla eldunartíma	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Stilltu tímann. Ýttu á: OK.


Styttu þér leið!




Hvernig á að velja lokavalkost	
1. skref	Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.

TÍMASTILLINGAR

Hvernig á að velja lokavalkost	
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ● .
5. skref	Ýttu á: Ljúka aðgerð.
6. skref	Stilltu þitt val: Ljúka aðgerð.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að seinka ræsingu eldunar	
1. skref	Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. skref	Ýttu á:  .
3. skref	Stilltu eldunartímann.
4. skref	Ýttu á: ● ● ● .
5. skref	Ýttu á: Seinkuð ræsing.
6. skref	Veldu gildið.
7. skref	Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Hvernig á að að framlengja eldunartíma	
Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum.	
Ýttu á +1mín til að framlengja eldunartímann.	

Hvernig á að breyta tímastillingum	
1. skref	Ýttu á:  .

Hvernig á að breyta tímastillingum

2. skref Stilltu tímagildið.

3. skref Ýttu á: OK.

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

8. AD NOTA FYLGIHLUTI



AÐVÖRUN!

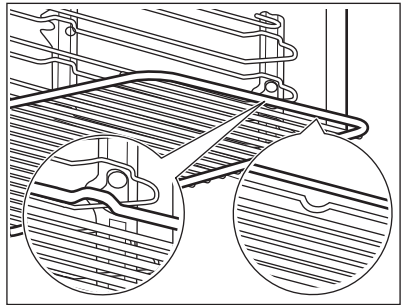
Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Aukabúnaður settur í

Notaðu aðeins hentug eldunaráhöld og efni. Skoðaðu kaflann „Ábendingar og ráð“, Eldunaráhöld og efni sem henta örbylgju. Lítil skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

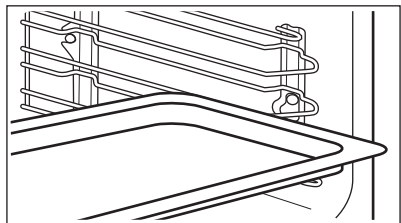
Virhilla:

Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður.



Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



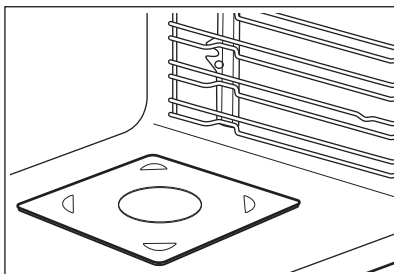
VIÐBÓTARSTILLINGAR

Glerbotnplata fyrir örbylgju:

Notaðu örbylgjubotnplötu úr gleri aðeins með örbylgjuaðgerð. Ekki er mælt með að nota sameinaða örbylgjuaðgerð (t.d. örbylgjugrillun).

Settu aukabúnaðinn á botninn á rými ofn-sins.




Þú getur sett matinn á örbylgjubotnplötuna úr glerinu.



9. VIÐBÓTARSTILLINGAR



9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds

Þú getur vistað þínar uppáhalds stillingar, eins og hitaaðgerðina, eldunartímann, hitastigið eða hreinsunaraðgerðina. Þú getur vistað þrjár uppáhalds stillingar.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. skref	Ýttu á:  . Veldu: Uppáhalds.
4. skref	Veldu: Vista núverandi stillingar.
5. skref	Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Uppáhalds. Þrýstu á OK.
	- ýttu á til að endurstilla stillinguna.
	- ýttu á til að hætta við stillinguna.



9.2 Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að hitunaraðgerð sé breytt fyrir slysi.

1. skref	Kveiktu á heimilistækinu.
2. skref	Stilla upphitunaraðgerð.
3. skref	 ,  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.
Til að slökkva á aðgerðinni skal endurtaka skref 3.	

9.3 Slökkt sjálfvirk

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

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


Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Lokatími, Hægeldun.

9.4 Viftukæling

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

10. GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun



Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.

Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.

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

Fyrir frekari ráðleggingar má skoða eldunartöflur á vefsíðunni okkar. Til að finna Eldunartillögur skaltu athuga PNC-númerið á merkiplötunni á fremri ramma í rými heimilistækisins sjálfs.

10.2 Ráðleggingar varðandi örbylgju

Við skulum elda!

Settu matinn á glerbotnplötu fyrir örbylgju neðst í rýminu.

Settu matinn á plötu neðst í rýminu.

Snúðu eða hræðu í matnum þegar affrystingar- og eldunartími er hálfnaður.

Hræðu í fljótandi réttum af og til.

Hræðu í matnum áður en hann er borinn fram.

Hyldu matinn þegar hann er eldaður og hitaður upp.

Settu skeiðina í flöskuna eða glasið þegar drykkir eru hitaðir til að tryggja betri dreifingu hita.

Settu matinn inn í heimilistækið án allra umbúða. Aðeins er hægt er að setja tilbúna rétti í umbúðunum í heimilistækið þegar setja má umbúðirnar í örbylgju (athugaðu upplýsingarnar á umbúðunum).

Eldun í örbylgju

Eldaðu matinn undir loki. Ef þú vilt halda skorpunni skaltu elda mat án loks.

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

Ekki skal nota heimilistækið til að sjóða egg í skurninni, eða snigla, því þau geta sprungið.

Gerðu gat á eggjarauðu spæleggs áður en þú hitar það upp.

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

Skerðu grænmeti niður í bita af svipaðri stærð.

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

Affrysting í örbylgju

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




Fjarlægðu svo affryst stykki.




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

10.3 Hentug eldunarhöld og efni fyrir örbylgju

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



Athugaðu tæknilýsingu fyrir eldunarhöld/efni fyrir notkun.





Eldunarhöld / efni			
Eldfast gler og postulín án málmíhluta, t.d. hitapolið gler	✓	✓	✓
Ekki eldfast gler og postulín án neinna silfur-, gull- eða plátínus-kreytinga eða annarra málm-skreytinga	✓	X	X
Gler og glerkeramik gert úr eldföstu/frostþolnu efni	✓	✓	✓
Keramik- og leir án kvars- eða málmíhluta og gljáa sem inniheldur málma	✓	✓	✓
Keramik, postulín og leir með gljáalausum botni eða með litlum götum, t.d. á handföngum	X	X	X
Hitapolið plast allt að 200 °C	✓	✓	X

Eldunaráhöld / efni			
Pappi, pappír	✓	X	X
Matarfilma	✓	X	X
Matarfilma fyrir örbylgju	✓	✓	X
Steikardiskar gerðir úr málm, t.d. glerungshúðaðir, úr steypu-járni	X	X	X
Bökunarform, svartlökkuð eða sílikonhúðuð	X	X	X
Bökunarplata	X	X	X
Vírhilla	X	X	✓
Neðsta glerplata örbylgjuofns	✓	✓	X
Eldunaráhöld til notkunar í örbylgju, til dæmis skúffa til að baka flögur	X	✓	X





10.4 Ráðlögð orkustilling fyrir mismunandi matartegundir

Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.



700 - 1000 W	
 Snöggbrenna við upphaf eldunarferlisins	 Hitun vökva

500 - 600 W				
 Elda grænmeti	 Elda eggjarétti	 Láta kássur mala	 Hita máltíðir á einum disk	 Affrysta og hita frosnar máltíðir

300 - 400 W

 Bræða ost, súkkulaði, smjör	 Láta hrísgrjón malla	 Hita barnamat	 Eldun / Hita viðkvæman mat	 Halda eldun áfram
--	---	--	---	--

100 - 200 W

 Affrysta brauð	 Affrysta ávexti og kökur	 Affrysta ost, rjóma, smjör	 Affrysta kjöt, fisk
---	---	---	--







10.5 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60705.








Örbylgjuaðgerð

Nota vírhilla nema annað sé tekið fram.

	 POWER W				
Svampterta	600	0.475	Botn	8 - 9	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kjöthleifur	400	0.9	1	25 - 27	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Eggjabúðingur	500	1	2	30 - 33	-
Affrysting kjöts	100	0.5	1	15	Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.

Blönduð örbylgjuaðgerð

Notaðu vírhilluna.

						
Kaka, 0,7 kg	Hefðbundin matreiðsla + örbylgja	100	200	2	23 - 27	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kartöflugaratín, 1,1 kg	Eldun með hefðbundnum blæstri + örbylgja	300	180	2	38 - 42	Snúðu ílátinu um 1/4 þegar eldunartíminn er hálfnaður.
Kjúklingur, 1,1 kg	Blástursgrillun + MW	400	230	1	35 - 40	Settu kjötið í kringlótt glerlát og snúðu því á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.



11. UMHIRÐA OG HREINSUN




ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

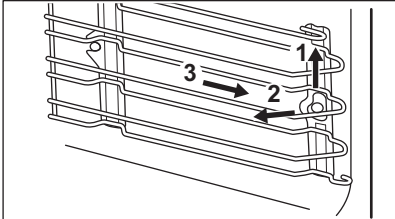
11.1 Athugasemdir varðandi þrif

 Hreinsiefni	Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
	Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
	Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.
 Dagleg notkun	Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða. Hreinsaðu loft heimilistækisins vandlega til að fjarlægja leifar og fitu.
	Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

 <p>Aukabúnaður</p>	<p>Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.</p>
	<p>Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.</p>

11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

<p>1. skref</p>	<p>Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.</p>	
<p>2. skref</p>	<p>Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.</p>	
<p>3. skref</p>	<p>Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.</p>	
<p>4. skref</p>	<p>Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.</p>	
<p>Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.</p>		

11.3 Hvernig á að endurnýja: Ljós

	<p>AÐVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljosið getur verið heitt.</p>
--	--

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

<p>Áður en skipt er um ljósaperu:</p>		
<p>1. skref</p>	<p>2. skref</p>	<p>3. skref</p>
<p>Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.</p>	<p>Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.</p>	<p>Settu klút á botn rýmisins.</p>

Toppljós




<p>1. skref</p>	<p>Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.</p>
<p>2. skref</p>	<p>Hreinsaðu glerhlífina.</p>




3. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.
4. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.




12. BILANALET

	AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.
--	---

12.1 Hvað skal gera ef...

 Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
 Möguleg ástæða	 Úrræði
Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé rétt tengt við rafmagn.
Klukkan er ekki stillt.	Stilltu klukkuna, fyrir nánari upplýsingar sjá Klukkuaðgerðir kaflann, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.
Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.	Lokaðu hurðinni að fullu.
Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
Heimilistækið Barnalæsing er í gangi.	Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.



 Íhlutir	
 Lýsing	 Úrræði
Ljósaperan er ónýt.	Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.

 Vandamál með Wi-Fi-merki	
 Möguleg ástæða	 Úrræði
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausu netkerfið. Athugaðu þráðlausu netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskiptan beinis breytt.	Til að samstillu heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu merkið verður fyrir truflun frá öðrum örbylgjuofni sem er staðsettur nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota annan örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins á sama tíma. Örbylgjur trufla Wi-Fi-merkið.

12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar



Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð.

Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.	Athugaðu nettenginuna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökva á heimilistækinu.

Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfalli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða

viðurkennda þjónustumiðstöð. Ef einhver af þessum villum koma upp halda aðrar aðgerðir heimilistækisins að virka eins og áður.

 Kóði og lýsing	 Úrræði
F131 - hitastigið í segulspólunum er of hátt.	Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

12.3 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)
Vörunúmer (PNC)
Raðnúmer (S.N.)

13. ORKUNÝTNI

13.1 Orkusparnaður

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

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

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

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

Afgangshiti

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

SKIPULAG VALMYNDAR

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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

14. SKIPULAG VALMYNDAR

14.1 Valmynd

Réttur á matseðli		Notkun
Eldunaraðstoð		Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Uppáhalds		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Valkostir		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Stillingar	Tengingar	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Uppsetning	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskipan.

14.2 Undirvalmynd fyrir: Valkostir

Undirvalmynd	Notkun
Létt	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Barnalæsing	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi. Þegar kveikt er á valkostinum mun textinn Barnalæsing birtast á skjánum þegar þú kveikir á heimilistækinu. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu velja stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.

Undirvalmynd	Notkun
Útítt stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

14.3 Undirvalmynd fyrir: Tengingar

Undirvalmynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Fjarstýring	Til að virkja og afvirkja fjarstýringuna. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Sjálfvirk fjarstýring	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á BYRJA. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Netkerfi	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Gleyma netkerfi	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.

14.4 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning

Undirvalmynd	Lýsing
Tungumál	Stillir tungumál heimilistækisins.
Skjábirta	Stillir birtustigið.
Lykiltónar	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir: ①.
Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.





ÞAÐ ER AUÐVELT!





14.5 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta




Undirvalmynd	Lýsing
Kynningarhamur	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Útgáfa hugbúnaðar	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Endursetja allar stillingar	Endurstillir verksmiðjustillingar.




15. ÞAÐ ER AUÐVELT!

Fyrir fyrstu notkun þarftu að stilla:				
Tungumál	Skjábirta	Lykiltónar	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Tími dags

Kynna þér grunntáknin á stjórnborðinu og skjánum:				
 KVEIKT / SLÖKKT	 Valmynd	 Uppáhalds	 Tímastillir	START / STOP

Byrjaðu að nota heimilistækið				
Hraðræsing	Kveiktu á heimilistækinu og byrjaðu að elda með sjálfgefnu hitastigi og tíma aðgerðarinnar.	1. skref	2. skref	3. skref
		Ýttu á og haltu inni:  .	 ... - veldu þá aðgerð sem þú vilt.	Ýttu á: START .
Hraðslökkva	Slökkt á heimilistækinu, hvaða skjá eða skilaboð sem er.	 - ýttu á og haltu inni þangað til slokknar á heimilistækinu.		
Hraðræsing örbylgjuofns	Settu örbylgjuofninn í gang hvenær sem er með sjálfgefnum stillingum: 30 sek / 1000 W.	Ýttu á:  .		

Byrjað að elda				
1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
 - ýttu á til að kveikja á heimilistækinu.	 ... - veldu hitunaraðgerðina.	 - stilltu hitastigið.	OK - ýttu á til að staðfesta.	START - ýttu til að byrja að elda.

Kynntu þér hvernig á að hraðelda				
Notaðu sjálfvirk kerfi til að hraðelda á réttan hátt með sjálfgefnum stillingum:				
Eldunaraðstoð	1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
	Ýttu á: 	Ýttu á: 	Ýttu á:  Eldunaraðstoð.	Veldu réttinn.

Notaðu hraðaáðgerðir til að stilla eldunartímann	
10% aðstoð í lokin Notaðu 10% aðstoð í endann til að bæta við tíma þegar 10% af eldunartímanum eru eftir.	Til að framlengja eldunartímann skaltu ýta á +1 mín.

16. STYTТУ ÞÉR LEIÐ!

Hér getur þú séð gagnlegar flýtleiðir. Þú getur einnig fundið þær í viðkomandi köflum í notendahandbókinni.

Þráðlaus tenging



Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir



Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð



STYTTU ÞÉR LEIÐ!

Hvernig á að stilla: Eldunartími





Hvernig á að seinka: Upphafi og enda eldunar



Hvernig á að hætta við: Stilltu tímamæli



17. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilirusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

Gå inn på nettsiden vår for å:



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



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



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



For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My AEG Kitchen** appen.



KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	271	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	278
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	271	3.1 Generell oversikt.....	278
1.2 Generell sikkerhet.....	272	3.2 Tilbehør.....	278
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	274	4. BETJENINGSPANEL.....	279
2.1 Montering.....	274	4.1 Oversikt over betjeningspanel.....	279
2.2 Elektrisk tilkobling.....	275	4.2 Display.....	280
2.3 Bruk.....	275	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	281
2.4 Stell og rengjøring.....	276	5.1 Første gangs rengjøring	281
2.5 Bruk av glasstøy.....	276	5.2 Første tilkobling.....	281
2.6 Innvendig lys.....	277	5.3 Trådløs tilkobling 	281
2.7 Tjenester.....	277	5.4 Programvarelisenser.....	282
2.8 Avfallshåndtering.....	277		

6. DAGLIG BRUK.....	282	10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper.....	294
6.1		10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	295
Slik stiller du inn: Varmefunksjoner....	282	11. STELL OG RENGJØRING.....	296
6.2 Slik stiller du inn:		11.1 Merknader om rengjøring.....	296
Mikrobølgeovnfunksjoner.....	283	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	297
6.3 Slik bruker du: Rask start for mikrobølgeovn	284	11.3 Slik bytter du: Ovnslampe.....	297
6.4 Slik angir du: Assistert matlaging.....	284	12. FEILSØKING.....	298
6.5 Varmefunksjoner.....	284	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	298
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	287	12.2 Slik administrerer du: Feilkoder.....	299
7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner..	287	12.3 Servicedata.....	300
7.2		13. ENERGIEFFEKTIV.....	300
Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.....	288	13.1 Energisparing.....	300
8. BRUKE TILBEHØRET.....	290	14. MENYSTRUKTUR.....	301
8.1 Innsetting av tilbehør.....	290	14.1 Meny.....	301
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	291	14.2 Undermeny for: Alternativer.....	301
9.1 Slik lagrer du: Favoritter.....	291	14.3 Undermeny for: Tilkoblinger.....	302
9.2 Tastelås.....	291	14.4 Undermeny for: Oppsett.....	302
9.3 Automatisk utkopling.....	292	14.5 Undermeny for: Service.....	302
9.4 Kjølevifte.....	292	15. DET ER ENKELT!.....	303
10. RÅD OG TIPS.....	292	16. TA EN SNARVEI!.....	304
10.1 Råd om tilberedning.....	292	17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	305
10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen	292		
10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn	293		



1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med My AEG Kitchen .
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.

- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

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

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

SIKKERHETSANVISNINGER

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

**ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm

Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordat stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Stell og rengjøring



ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at insiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Bruk av glasstøy

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

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

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

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

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

2.6 Innvendig lys



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering



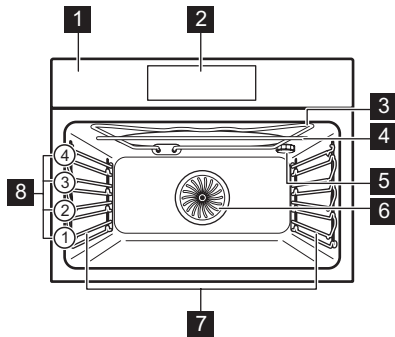
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

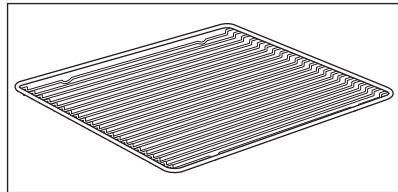


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Lys
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

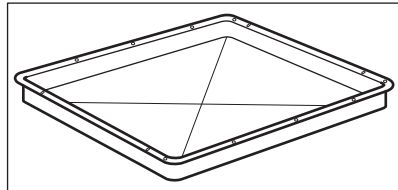
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



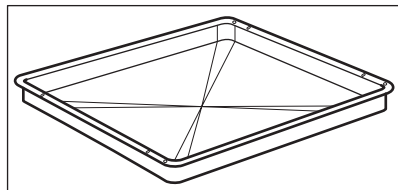
Stekebrett

For kaker og kjeks.



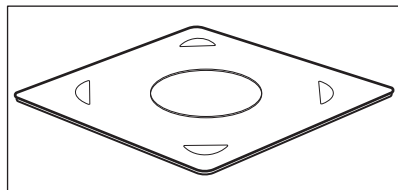
Grill-/stekepanne

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



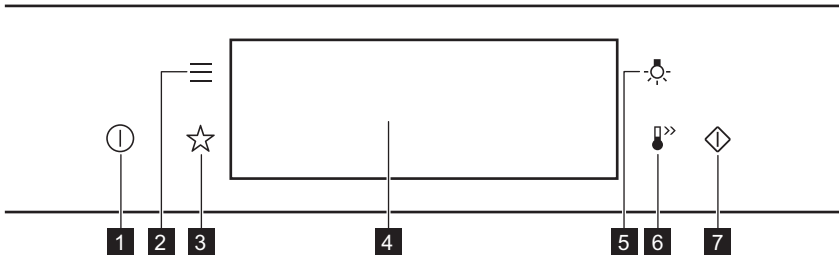
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.






4. BETJENINGSPANEL

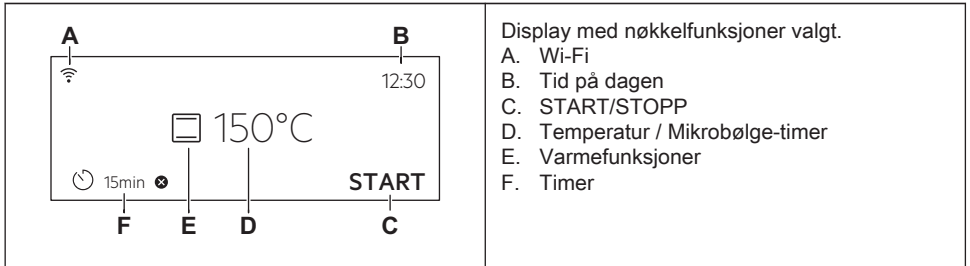
4.1 Oversikt over betjeningspanel



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

 <p>Trykk på</p>	 <p>Flytt</p>	 <p>Trykk og hold inne</p>
Berør overflaten med fingertuppen.	Før fingertuppen over overflaten.	Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display



Displayindikatorer

<p>Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.</p>			
<p>OK</p> <p>For å bekrefte valget eller innstillingen.</p>	<p><</p> <p>Gå ett nivå tilbake på menyen.</p>	<p>↶</p> <p>Angre siste handling.</p>	<p>☑</p> <p>For å slå alternativene på og av.</p>
<p>Lydsignal funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.</p>			
<p>🔔</p> <p>Funksjonen er på.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funksjonen er på. Tilberedningen stopper automatisk.</p>	<p>🔔</p> <p>Lydsignalet er deaktivert.</p>	
<p>Timer-indikatorer</p>			
<p>🕒</p> <p>For å stille inn funksjonen: Utsatt start.</p>	<p>⊗</p> <p>Slik sletter du innstillingen.</p>		
<p>Wi-Fi indikator – produktet kan kobles til Wi-Fi.</p>			
<p>📶</p> <p>Wi-Fi -tilkobling er slått på.</p>			
<p>Fjernkontroll indikator – produktet kan fjernstyres.</p>			
<p>📺</p> <p>Fjernkontroll slått på.</p>			



5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.	Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaske-middel.	Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling



Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.

Steg 1	Slik laster du ned My AEG Kitchen appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilenheten for å bli omdirigert til AEG-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra app store.
Steg 2	Følg appens introduksjonsinstruksjoner.
Steg 3	Slå på produktet.
Steg 4	Trykk på:  . Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
Steg 5	 – skyv eller trykk for å slå på: Wi-Fi.
Steg 6	Produktets trådløse modul starter innen 90 sekunder.

Ta en snarvei!



Frekvens	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 Mhz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. AEG erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START .
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

Ta en snarvei!



6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnfunksjoner

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

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

MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMAL TID min
100 - 600	60
> 600	7




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

Ta en snarvei!



6.3 Slik bruker du: Rask start for mikrobølgeovn



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

6.4 Slik angir du: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk








Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Trykk på:  . Skriv inn: Assistert matlaging.
Steg 4	Velg en rett eller type mat.
Steg 5	Trykk på: START.

Ta en snarvei!




6.5 Varmefunksjoner








STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
 <p>Grill</p>	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 <p>Gratinering med vifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 <p>Ekte Varmluft</p>	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 <p>Frossen mat</p>	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 <p>Over- og undervarme</p>	For å bake og steke på én brettplassing.
 <p>Pizzafunksjon</p>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
 <p>Undervarme</p>	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.



SPESIALER



Ovnfunksjon	Anvendelse
 <p>Hermetisering</p>	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).

DAGLIG BRUK

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 Langtidssteking	For å tilberede møre og saftige steker.
 Hold varm	For å holde mat varm.
 Brødbaking	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.

MIKROBØLGE

Varmefunksjon	Anvendelse
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W
 Tining	Tining av kjøtt, fisk, kaker, effektområde: 100–200 W

Varmefunksjon	Anvendelse
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat, effektområde: 300–700 W
 Væske	Oppvarming av drikke og supper, effektområde: 800–1000 W

MIKROBØLGEKOMBINASJON

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

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min. Maksimaltid for kombinerte funksjoner (mikrobølge + standard) er 23 t 59 min.


KLOKKEFUNKSJONER

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

Avslutte handling og Utsatt start er ikke tilgjengelige for mikrobølgeovnsfunksjoner.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 2	Still inn tiden. Trykk på: OK.


Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på: OK.

Ta en snarvei!




Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Slik velger du slutt-alternativet

Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik utsetter du starten på tilberedningen

Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ● .
Steg 5	Trykk på: Utsatt start.
Steg 6	Velg verdien.
Steg 7	Trykk på: OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger

Steg 1	Trykk på:  .
---------------	---

Slik endrer du timer-innstillinger

Steg 2 Still inn timerverdien.

Steg 3 Trykk på: OK.

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

8. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

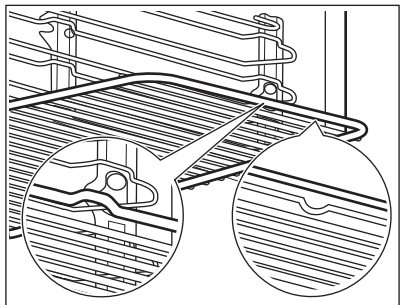
8.1 Innsetting av tilbehør

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

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

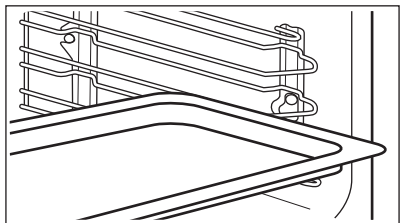
Rist:

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



Stekebrett / Langpanne:

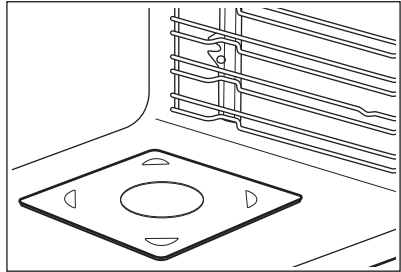
Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn:

Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn).

Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på: . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK.
<p> – trykk for å nullstille innstillingen.</p> <p> – trykk for å avbryte innstillingen.</p>	



9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	, – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.	

9.3 Automatisk utkopling

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

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


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

9.4 Kjølevifte

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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett. For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

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

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

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

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

Tilbereding av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

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

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

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

Del grønnsakene i jevnstore biter.

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

Tining i mikrobølgeovn

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




Fjern tinte stykker etter hvert.




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

10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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



Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metalldele, f.eks. varrefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	X	X
Glass og glasskeramikk av ovns-/frosstikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	X






Kokekar/materiale			
Papp, papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X





10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

700–1000 W	
 Bruning ved starten av stekeprosessen	 Oppvarming av væsker

500–600 W				
 Tilberedning av grønnsaker	 Tilberedning av eggretter	 Småkoking av gryteretter	 Oppvarming av måltider i enkelt-porsjoner	 Tining og oppvarming av frosne måltider

300–400 W				
 Smelte ost, sjokolade, smør	 Småkoke ris	 Oppvarming av babymat	 Tilberedning/ oppvarming av ømfintlige matvarer	 Fortsatt tilberedning

100–200 W			
 Tining av brød	 Tining av frukt og grønnsaker	 Tining av ost, fløte, smør	 Tining av kjøtt, fisk







10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.

Mikrobølgeovnfunksjon








Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

	 POWER W				
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Mikrobølge kombi-funksjon

Bruk risten.

STELL OG RENGJØRING

						
Myk Kake, 0,7 kg	O-/under-varme + mikro	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.



11. STELL OG RENGJØRING




ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

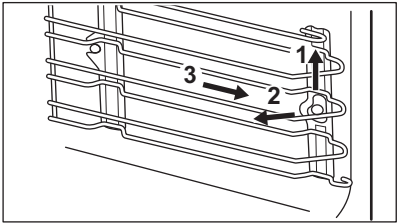
11.1 Merknader om rengjøring

 Rengjøringsmidler	Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
	Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
	Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
 Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
	Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

 <p>Tilbehør</p>	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk ovnsstigene forsiktig opp og ut av det fremre festet.	
Steg 3	Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.	
Steg 4	Trekk støttene ut av den bakre sperren.	
Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.		

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe

 <p>ADVARSEL! Fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.</p>

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe




Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør glassdekselet.




Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.




12. FEILSØKING

	ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.
--	---

12.1 Hva må gjøres, hvis...



 Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
 Mulig årsak	 Løsning
Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.	Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.
Klokken er ikke stilt inn.	Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.
Døren er ikke skikkelig stengt.	Lukk døren helt.
Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
Produktet Barnesikring er på.	Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.

 Komponenter	
 Beskrivelse	 Løsning
Lyspæren har gått.	Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.



 Problemer med Wi-Fi-signalet	
 Mulig årsak	 Løsning
Problemer med trådløst nettverkssignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke en annen mikrobølgeovn og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wi-Fi-signaler.

12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – Det er problemer med Wi-Fi signal.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – Den første tilkoblingen til Wi-Fi mislyktes.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

 Kode og beskrivelse	 Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.	Slå produktet av og på.

12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølgefunksjon).

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

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

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

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

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vises teksten Barnesikring på displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.3 Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernkontroll	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernkontroll	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

14.4 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.





14.5 Undermeny for: Service





Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.

Undermeny	Beskrivelse
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

15. DET ER ENKELT!

Før førstegangs bruk må du stille inn:				
Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Tid på dagen


Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:				
 PÅ / AV	 Meny	 Favoritter	 Timer	START / STOP

Begynn å bruke produktet				
Rask start	Slå på produktet og start matlagning med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Trykk og hold inne:  .	 ... – velg den foretrukne funksjonen.	Trykk på: START .
Raskt av	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	 – trykk og hold til produktet slås av.		
Rask start med MW	Start Mikrobølgeovnen når som helst med standardinnstillinger: 30 s / 1 000 W.	Trykk på  .		

Start tilberedningen				
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5




DET ER ENKELT!

Start tilberedningen

 – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	 – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrefte.	START – trykk for å starte tilberedningen.
--	---	---	-------------------------------	---

Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

Assistert matlaging	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på: 	Trykk på: 	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden

10 % Fullførings-assistent

Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.

Trykk på **+1minmin** for å forlenge tilberedningstiden.

16. TA EN SNARVEI!

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

Trådløs tilkobling



Slik angir du: Ovnsfunksjoner



Slik angir du: Assistert matlaging



Slik angir du: Tilberedningstid





Slik utsetter du: Start og slutt på tilberedningen



Slik avbryter du: Innstilling av timeren



17. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

FÖR PERFEKTA RESULTAT

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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



Ladda ner **My AEG Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.




KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

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

Informationen står på märkplåten.


 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	308	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	315
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	308	3.1 Allmän översikt.....	315
1.2 Allmän säkerhet.....	309	3.2 Tillbehör.....	315
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	311	4. KONTROLLPANELEN.....	316
2.1 Installation.....	311	4.1 Översikt av kontrollpanelen.....	316
2.2 Elanslutning.....	312	4.2 Display.....	317
2.3 Använd.....	312	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	318
2.4 Underhåll och rengöring.....	313	5.1 Första rengöring	318
2.5 Användning av glas.....	314	5.2 Första anslutning.....	318
2.6 Invändig belysning.....	314	5.3 Trådlös anslutning 	318
2.7 Service.....	314	5.4 Programvarulicenser.....	319
2.8 Avyttring.....	314		

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	319		
6.1			
Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner.....	319		
6.2 Så här ställer du in:			
Mikrovågsugnsens funktioner.....	320		
6.3 Så här använder du: Mikrovågsugn snabbstart	321		
6.4			
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	321		
6.5 Värmefunktioner.....	321		
7. KLOCKFUNKTIONER.....	324		
7.1 Beskrivning av klockfunktioner....	324		
7.2			
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	325		
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	327		
8.1 Sätta in tillbehör.....	327		
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	328		
9.1 Så här sparar du: Favoriter.....	328		
9.2 Funktionslås.....	328		
9.3 Automatisk avstängning.....	329		
9.4 Kylfläkt.....	329		
10. RÅD OCH TIPS.....	329		
10.1 Tillagningsrekommendationer....	329		
10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen	329		
10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn	330		
10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat.....	331		
10.5 Tillagningstabeller för testinstitut.....	332		
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	333		
11.1 Rengöring.....	333		
11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	334		
11.3 Byte av: Lampa.....	334		
12. FELSÖKNING.....	335		
12.1 Vad gör jag om	335		
12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	336		
12.3 Servicedata.....	337		
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	337		
13.1 Energibesparing.....	337		
14. MENYSTRUKTUR.....	338		
14.1 Meny.....	338		
14.2 Undermeny för: Tillval.....	338		
14.3 Undermeny för: Uppkoppling....	339		
14.4 Undermeny för: Inställningar.....	339		
14.5 Undermeny för: Service.....	339		
15. ENKELT!.....	340		
16. TA EN GENVÄG!.....	341		
17. MILJÖSKYDD.....	342		



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 mobilenheter med My AEG Kitchen .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! 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 inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

SÄKERHETSINFORMATION

- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnstrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- 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 installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

2.3 Använd



VARNING!

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 föreligger.

- 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. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

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

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring



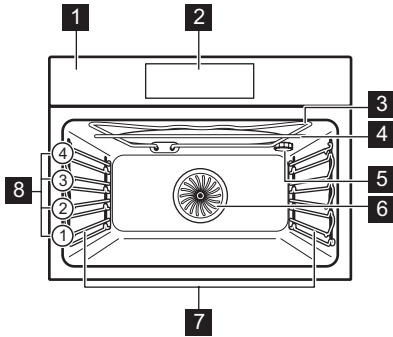
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

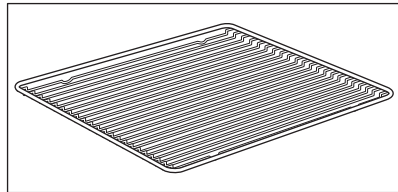


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Värmeelement
- 4** Mikrovågsgenerator
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

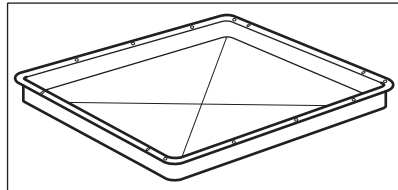
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



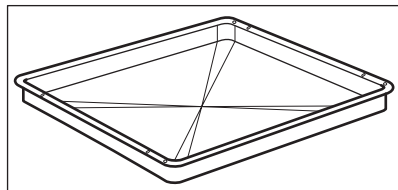
Bakplåt

För kakor och småkakor.



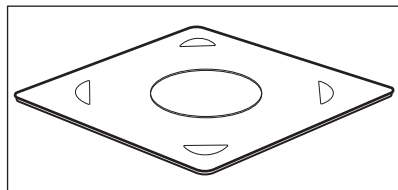
Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



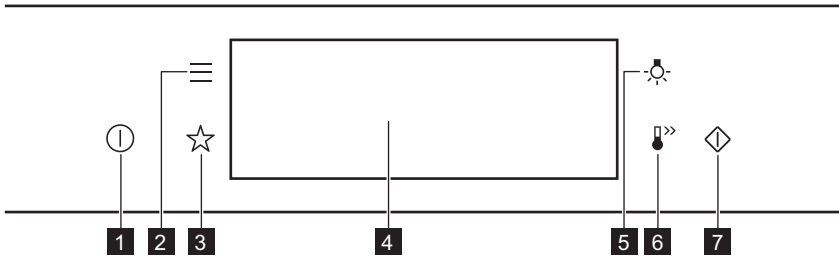
Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsläge.



4. KONTROLLPANELEN

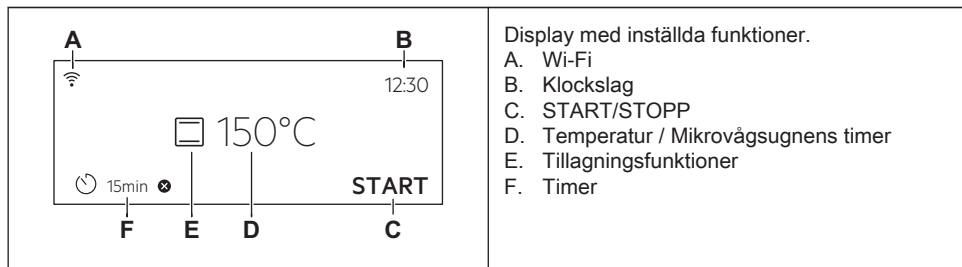
4.1 Översikt av kontrollpanelen



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

<p>Tryck</p>	<p>Flytta</p>	<p>Tryck och håll inne</p>
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display



Display med inställda funktioner.

- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START/STOPP
- D. Temperatur / Mikrovågsugnens timer
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.			
 OK För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ängra den senaste åtgärden så här.	 För att slå på och stänga av funktionerna.
Ljudalarm funktionsindikatorer - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.			
 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.	
Timer-indikatorer			
 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.		
Wi-Fi indikator – produkten kan anslutas till Wi-Fi.			
 Wi-Fi anslutningen är påslagen.			
Fjärrstyrning indikator – produkten kan fjärrstyras.			
 Fjärrstyrning är påslagen.			

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

**VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnstegarna i ugnen.



5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslog.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

Steg 1	Så här laddar du ned My AEG Kitchen -appen: Skanna QR-koden på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till AEG:s hemsida. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
Steg 2	Följ introduktionsinstruktionerna för appen.
Steg 3	Slå på ugnen.
Steg 4	Tryck på:  . Välj: Inställningar/Uppkoppling.
Steg 5	 - dra eller tryck för att slå på: Wi-Fi.
Steg 6	Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

Ta en genväg!



Frekvens	WLAN 2,4 GHz
	2 400–2 483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP <20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

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

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START .
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

Ta en genväg!



6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens funktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör från ugnen och slå på produkten. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj mikrovågsfunktionen och tryck på: OK. Displayen visar mikrovågseffekt.
Steg 4	Ställ in mikrovågseffekt. Tryck på: OK.
Steg 5	Tryck på: START .
STOP - tryck för att stänga av funktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

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

MIKROVÅGSEFFEKT W	MAXIMAL TID min
100 - 600	60
> 600	7




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

Ta en genväg!



6.3 Så här använder du: Mikrovågsugn snabbstart

Steg 1	Tryck och håll in:  . Mikron körs i 30 sekunder.	
Steg 2	Förlänga tillagningstiden:	
	Tryck på tidsvärdet för att gå till tidsinställningar. Ställ in tillagningstiden.	Tryck på +30 s.
Mikrovågsugnen kan slås på när som helst med: Mikrovågsugn snabbstart.		

6.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: 
Steg 3	Tryck på:  . Ange: Tillagningshjälp.
Steg 4	Välj maträtt eller mattyp.
Steg 5	Tryck på: START .








Ta en genväg!




6.5 Värmefunktioner








DAGLIG ANVÄNDNING

STANDARD



Tillagningsfunktion	Program
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommies frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

SPECIAL



Tillagningsfunktion	Användning
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).

Tillagningsfunktion	Användning
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
 Gratinerig	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.





MIKROVÅGSUGN

Tillagningsfunktion	Användning
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W

KLOCKFUNKTIONER

Tillagningsfunktion	Användning
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Vätska	Effektområde för uppvärmning av drycker och soppor: 800–1 000 W

MIKROVÅGSKOMBINATION

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner


Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min. Maximalt för kombinerade funktioner (mikrovågsugn + ugn) är: 23 h 59 min.

Klockfunktion	Användning
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.

Slutalternativ och Fördröjd start är inte tillgängliga för mikrovågsfunktioner.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
Steg 1	Tryck på: Klockslag.
Steg 2	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK.


Ta en genväg!




Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

KLOCKFUNKTIONER

Så här väljer du slutalternativ

Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden

Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ● .
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.
Steg 7	Tryck på: OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 1	Tryck på:  .
---------------	---

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 2 Ställ in värdet på timern.

Steg 3 Tryck på: OK.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

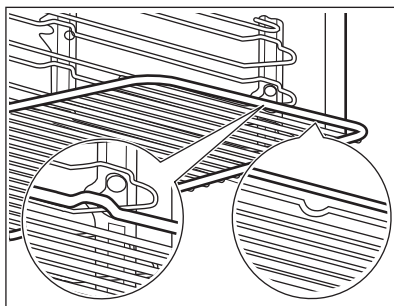
8.1 Sätta in tillbehör

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

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

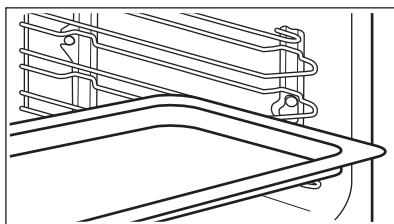
Galler:

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



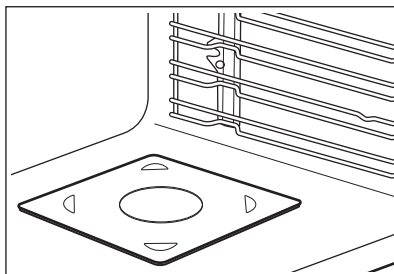
Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



Glasplatta för mikrovågsugn:




Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).
Placera tillbehöret på botten i ugnen.
Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.



9. TILLVALSFUNKTIONER



9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj önskad inställning.
Steg 3	Tryck på:  . Välj: Favoriter.
Steg 4	Välj: Spara aktuell inställning.
Steg 5	Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på OK.
 – tryck för att återställa inställningen.  – tryck för att avbryta inställningen.	



9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion.
Steg 3	 ,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.	

9.3 Automatisk avstängning

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

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


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

9.4 Kylfläkt

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

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



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

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.

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

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas. Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

Upptining i mikrovågsugnen

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




Ta ut upptinade delar efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärl/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material			
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x

Kokkärl/material			
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x






10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat





Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1 000 W	
 Bryna början av tillagningen	 Värma upp vätskor

500–600 W				
 Tillaga grönsaker	 Tillaga ägg	 Sjuda gryträtter	 Värma maträtter på en tallrik	 Tina och värma frysta maträtter

RÅD OCH TIPS

300–400 W				
 Smälta ost, choklad, smör	 Sjuda ris	 Värma barnmat	 Tillaga/värma känsliga livsmedel	 Fortsätta tillag- ningen

100–200 W			
 Tina bröd	 Tina frukt och kakor	 Tina ost, grädde, smör	 Tina kött, fisk







10.5 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.








Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

	 POWER W				
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-
Upptining av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningsti- den.

Kombinerad mikrovågsfunktion

Använd gallret.

						
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.



11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.
	Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.
 <p>För användning varje dag</p>	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
	Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



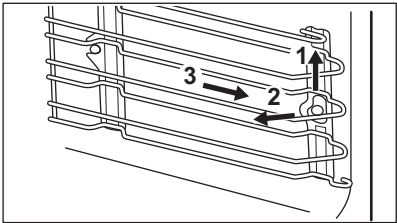
Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.	
Steg 3	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 4	Dra ur stöden från de bakre karnarna.	
Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.		

11.3 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.

Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmestålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...



Ugnen inte startar eller inte värms upp



Möjlig orsak



Åtgärd

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Klockan är inte inställd.

Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.

Säkringens har gått.

Kontrollera om säkringens är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

apparaten Barnlås är på.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



Komponenter






Beskrivning



Åtgärd



Glödlampan är trasig.

Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.



 Problem med WiFi-signalen	
 Möjlig orsak	 Åtgärd
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. 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 påverkats av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och ugnens fjärrkontroll samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – problem med Wi-Fi signal.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 - Den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F131 – magnetronens temperatur är för hög.	Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig.	Slå på och stäng av ugnen.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Menyalternativ		Användning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När valet är aktiverat visas texten Barnlås på displayen när du sätter på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

14.3 Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och avaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

14.4 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.5 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.

ENKELT!





Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

15. ENKELT!





Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Klockslag
-------	----------------------	-----------	-----------	-----------

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	START / STOP
--	---	--	--	--------------




Börja använda ugnen

Snabbstart		Steg 1	Steg 2	Steg 3
	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		
Mikrovågsugn snabbstart	Starta mikrovågsugnen när som helst med standardinställningarna: 30 sek / 1 000 W.	Tryck på:  .		

Börja tillagningen




Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
--------	--------	--------	--------	--------

Börja tillagningen

 – tryck för att slå på ugnen.	 ... – Välj tillagningsfunktion.	 – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.
--	--	---	---------------------------------	---

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på:  .	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

16. TA EN GENVÄG!

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

Trådlös anslutning



Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

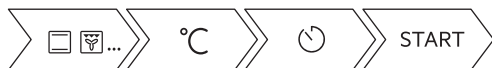


Så här ställer du in: Tillagningshjälp



TA EN GENVÄG!

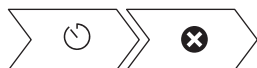
Så här ställer du in: Tillagningstid





Så här fördröjer du: Tillagningens start- och sluttid



Så här avbryter du: Inställd tidtagning



17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867380134-A-032023



AEG