



**NKK6N501B**

**TK6NK501B**

**TK6NK50XB**

**FI** Käyttöohje | **Mikroaaltoyhdistelmäuuni**

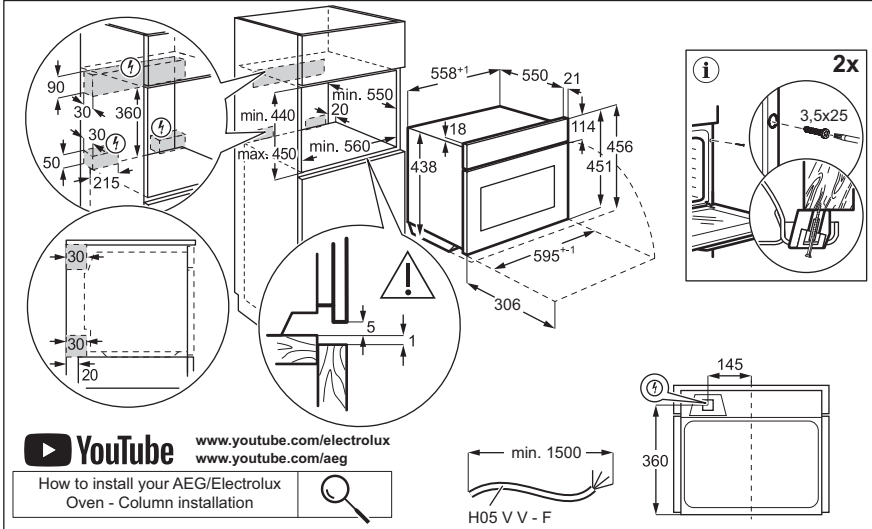
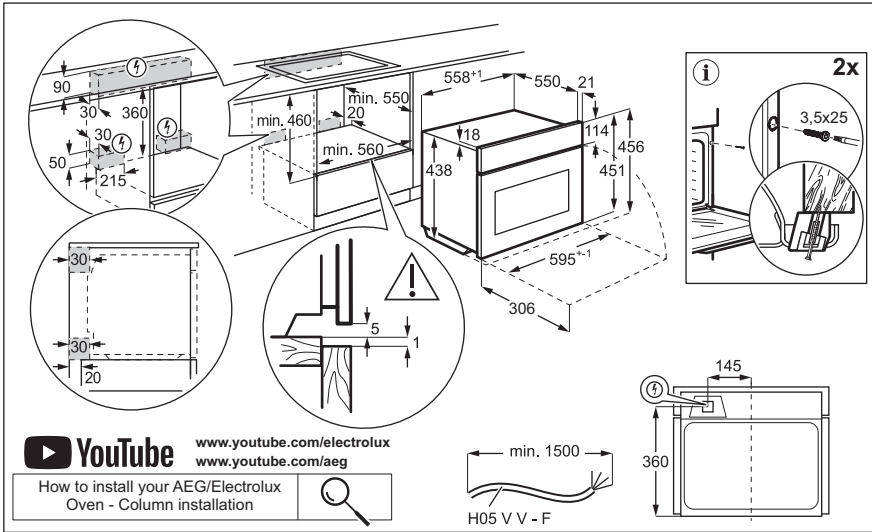
**3**

**NO** Bruksanvisning | **Kombimikro-ovn**

**26**



# ASENNUS / INSTALLASJON



# AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	6
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	9
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	10
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	11
7. LISÄTOIMINNOT.....	16
8. KELLOTOIMINNOT.....	17
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	18
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	18
11. HUOLTO JA PUHDISTUS.....	23
12. VIANMÄÄRITYS.....	23
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	24
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	25

## 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 helpoppääsyisessä 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 leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- 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 vältetään 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 kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillemme olevia 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.

### 2.2 Sähkökytkentä

#### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- 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 luukkuja 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 kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

### 2.3 Valitse

#### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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 kohdistaa painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöaerosolien 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!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- 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 vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- 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!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen käytön yhteydessä kehittyvä höyry tiivistyy sisätilan seinämille, ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Sisävalaistus

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään 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 lamppuja.

## 2.6 Huolto

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

## 2.7 Hävittäminen

### VAROITUS!

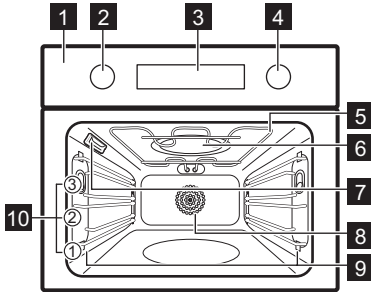
Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.



## 3. TUOTTEEN KUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönuppi
- 3 Näyttö
- 4 Säätönuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannattintaso

## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

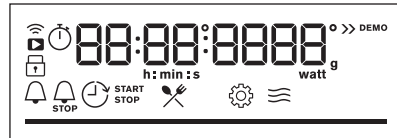
1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon **0**.

### 4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Paina asettaaksesi: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
<b>WATT</b>	Paina asettaaksesi: Mikroaaltoteho.
<b>OK</b>	Vahvista valinta painamalla.

### 4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus..
	Alavalikko: Asetukset
	Mikroaaltotoiminto on käynnistynyt.
	Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle.
	Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.
	Ajastin on kytkeytynyt päälle.
	Wi-Fi-yhteys on kytkeytynyt päälle.
	Etäohjaus on kytkeytynyt päälle.

Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.




### 5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

### 5.2 Esikuuminen ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumentuksen aikana.



1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### 5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä

- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen

1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
3. Uunitoimintojen kiertonuppia kääntämällä voit valita toiminnon .
4. Käännä säätönuppia valitaksesi  / Wi-Fi-yhteys. Kytke se päälle tai pois päältä. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

Wi-Fi-yhteys on oletusarvoisesti päällä. Katso luku "Energiatehokkuus", Energiansäästövinikit.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

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 kehittämissuhteissa 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).

aeg.opensoftwarerepository.com (kansio NIUS).


## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


### **VAROITUS!**


Lue turvallisuutta koskevat luvut.


### 6.1 Uunitoiminnot

#### Vakiolämmitystoiminnot


 **Kiertoilma**  
Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.


 **Ylä + alalämpö**  
Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

 **Pizza-toiminto**  
Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

 **Tehogrillaus**  
Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

#### Mikroaaltotoiminnot


 **Sulatus**  
Erialaisten ruokalajien sulatus, tehoalue: 100–200 W

 **Uudelleen lämmitys**  
Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W

 **Mikroaalto**  
Ruoan lämmittäminen, kypsentäminen, tehoalue: 100–1 000 W

#### Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

 **Teho grillaus + mikroaalto**  
Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

 **Kiertoilma + mikroaalto**  
Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

### **i**

Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

Alavalikossa on käytettävissä muita uunitoimintoja: Avustava ruoanvalmistus.. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Avustava ruoanvalmistus..

Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästövinkeä.

### 6.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
3. Paina OK.

» Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

### 6.3 Asetus: Mikroaaltotoiminnot

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.
  2. Laita ruoka laitteeseen.
  3. Valitse mikroaaltotoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädintä.
- Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.
4. Käynnistä uuni oletusasetuksilla painamalla **OK**.
  5. Säädä kesto kääntämällä säätönuppia. Paina **OK**.
  6. Säädä mikroaaltotehoa painamalla **WATT** ja kääntämällä säätönuppia. Paina **OK**.
- Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.



Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun. Paina OK.

## 6.4 Asetus: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnoissa vakiouunitoiminnot yhdistyvät Boost-mikroaaltotoimintoihin kypsennysajan lyhentämiseksi ja kypsennystulosten parantamiseksi.

1. Poista kaikki varusteet paistoritilää lukuun ottamatta.
  2. Laita ruoka laitteeseen.
  3. Valitse mikroaaltoyhdistelmätoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädintä.
- Näytöllä näkyy: lämpötila ja mikroaaltoteho.
4. Käynnistä uuni oletusasetuksilla painamalla OK.
  5. Säädä lämpötilaa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
  6. Säädä mikroaaltotehoa painamalla **WATT** ja kääntämällä säätönuppia. Paina OK.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

## 6.5 Siirtyminen: Valikko:

Avaa valikko, jotta voit käyttää muita uunitoimintoja, Avustava ruoanvalmistus - ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia . Näytössä näkyy .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

## 6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

Avustava ruoanvalmistus. alivalikko sisältää lisäuunitoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa, lämpötilaa ja saatavuuden mukaan mikroaaltotehoa kypsennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .

2. Valitse kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
3. Valitse toiminto kääntämällä säätönuppia (F1 - F...). Paina OK.
4. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
5. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.
6. Aseta ainekset laitteeseen Paina OK.
7. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Uunitoiminto	Kuvaus
<b>F1</b>	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
<b>F2</b>	Alalämpö	Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.
<b>F3</b>	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkäärteleiden) valmistaminen rapeiksi.
<b>F4</b>	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotointo, tehoalue: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	Grilli + mikroaalto	Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW Boost -toiminto, tehoalue: 100 - 400 W.

### Selitys



Painon säätö saatavilla.




Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.










































Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.

## Selitys

 Kannatintaso. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P1</b>	<b>Paahtopaisti, raaka</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>1; paistopelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P2</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>		
<b>P3</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b>		
<b>P4</b>	<b>Pihvi, puolikypsä</b>	150 - 300 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	 <b>2; paistopelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P5</b>	<b>Naudanlihapaisti / hauduttettu</b> (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1500 - 2000 g	  <b>2; paistettava ruoka on paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
<b>P6</b>	<b>Paahtopaisti, puoliraaka</b> (matalalämpö)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>1; leivinpelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P7</b>	<b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (matalalämpö)		
<b>P8</b>	<b>Paahtopaisti, kypsä</b> (matalalämpö)		
<b>P9</b>	<b>Filee, raaka</b> (hidas kypsennys)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>2; paistopelti</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P10</b>	<b>Filee, puolikypsä</b> (hidas kypsennys)		
<b>P11</b>	<b>Filee, kypsä</b> (matalalämpö)		
<b>P12</b>	<b>Vasikanlihapaahtopaisti</b> (esim. lapa)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  <b>1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
<b>P13</b>	<b>Porsaanpaisti</b> (esim. niska tai lapa)	1500 - 2000 g	  <b>1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä</b>
<b>P14</b>	<b>Nyhtöporsaanliha</b> (matalalämpö)	1500 - 2000 g	 <b>1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä</b>
<b>P15</b>	<b>Porsaanfilee, tuore</b>	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 <b>1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P16</b> Siankyliki	2000 - 3000 g; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä	 2; leivinpelti
<b>P17</b> Lampaankoipi luineen	500 - 1000 g; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaletta	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
<b>P18</b> Kana, kokonainen	1000 - 1400 g	  1; <b>paistoritilä</b> , levy asetettu keskelle uunin sisätilaa Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kulluttua.
<b>P19</b> Kana, puolikas	500 - 800 g	  1; leivinpelti
<b>P20</b> Kanan rintafilee	180 - 250 g kappaletta kohti	 2; uunivuoka <b>paistoritilällä</b> Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P21</b> Kanan koivet, tuoreet	250 - 350 g	 1; leivinpelti
<b>P22</b> Kokonainen ankka	1500 - 2500 g	  1; leivinpelti Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
<b>P23</b> Hanhen rintapala	350 - 500 g	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P24</b> Lihamureke	1000 - 1500 g	 1; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P25</b> Lihamureke (Leberkäse)	750 - 1000 g	 1; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P26</b> Kala, kokonainen, grillattu	500 - 1000 g kalaa kohti	 1; paistopelti
<b>P27</b> Kalafilee	150 - 300 g	  2; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P28</b> Juustokakku	2000 - 3000 g	 2; leivinpelti
<b>P29</b> Rahkaomenakakku	1000 - 1500 g	  2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P30</b> Omenatorrttu	1000 - 1500 g	 2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P31</b> Omenapiirakka	1000 - 1200 g	  1; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P32</b> Brownie	1000 g taikinaa	  2; uunivuoka <b>paistoritilällä</b>
<b>P33</b> Suklaamuffinit	10-20 kappaletta	  2; leivinpelti
<b>P34</b> Murekekakku	1000 g taikinaa	 1; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P35</b> Paistetut perunat	1000 g tuoreita perunoita	2; paistopelti
<b>P36</b> Lohkoperunat	750 - 1000 g raakoja perunoita	2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
<b>P37</b> Grillatut sekavihannekset	1000 - 1500 g	1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
<b>P38</b> Kroketit (pakaste)	500 - 750 g	2; leivinpelti
<b>P39</b> Ranskalaiset (pakaste)	750 g	2; paistopelti
<b>P40</b> Lasagne kuivilla lasagneleivyillä	1000 - 1500 g	1; paistosastia paistoritilällä
<b>P41</b> Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1000 - 1500 g	1; paistosastia paistoritilällä
<b>P42</b> Pizza, tuore, ohut pohja	-	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
<b>P43</b> Pizza, tuore, paksu pohja	-	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
<b>P44</b> Piirakka	-	1; irtopohjavuoka paistoritilällä
<b>P45</b> Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	600 - 800 g tuoretta taikinaa	2; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
<b>P46</b> Täysjyvä-/ruisleipä	1000 g tuoretta taikinaa	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi

## 6.7 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
- Valitse kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppuvalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

### Alavalikko: Asetukset

Asetus	Arvo
<b>01</b> Kellonaika	Muuta
<b>02</b> Näytön kirkkaus	1 - 5
<b>03</b> Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä

Asetus	Arvo
<b>04</b> Äänenvoimakkuus	1 - 4
<b>05</b> Ajastin	Päälle/Pois päältä
<b>06</b> Uunivalo	Päälle/Pois päältä
<b>07</b> Pikakuuennus	Päälle/Pois päältä
<b>08</b> Wi-Fi-yhteys	Päälle/Pois päältä
<b>09</b> Automaattinen kauko-ohjaus	Päälle/Pois päältä
<b>10</b> Unohda verkko	Kyllä / Ei
<b>11</b> Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
<b>12</b> Ohjelmistoversio	Tarkista
<b>13</b> Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

Käynnistä toimito painamalla painiketta

 OK.



Äänimerkki kuuluu.  - vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta

 OK.

### 7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

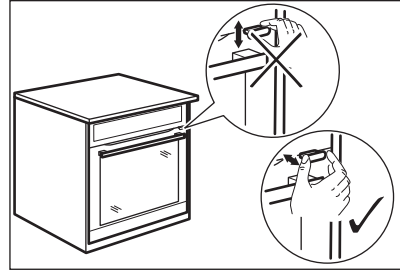
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastettu käynnistys.

### 7.3 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.

### 7.4 Mekaanin luukun lukko

Uuden laitteen luukku ei ole lukossa.



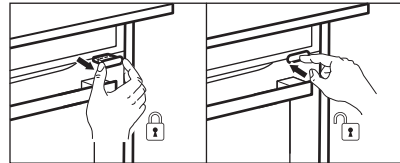
#### HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa. Älä työnnä luukun lukkoa sulkiessasi laitteen luukku.

### 7.5 Mekaanisen luukun lukituksen käyttö

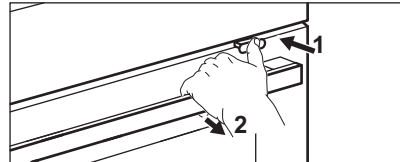
**Luukun lukitus:** vedä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

**Luukun avaus:** paina luukun lukitus takaisin paneeliin.



Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sen kahvasta.







Varmista luukku sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.



## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Ajastintoimintojen kuvaus

 <b>Ajastettu hälytys</b>	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.
 <b>Kypsennysaika 1)</b>	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 <b>Ajastettu käynnistys 2)</b>	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 <b>Ajastin</b>	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.

1) Tämä toiminto on käytettävissä vain seuraavassa yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto, Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

2) Tämä toiminto on käytettävissä vain seuraavassa yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto.

### 8.2 Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .


Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.

3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

### 8.3 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.

2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja





3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.


### 8.4 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.

2. Paina , kunnes näytöllä näkyy:  ja START.

3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.

4. Paina OK.

Näytössä näkyy: --:--  STOP.

5. Aseta lopetusaika kääntämällä säädintä.


6. Paina OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 8.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.


3. Paina OK.

4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.

5. Paina OK.

### 8.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Valitse  / Kellonaika kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.

3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK.

## 9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Lisävarusteiden asennus

Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

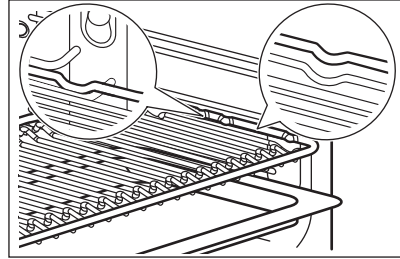


Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä.

Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

## 10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".






#### Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Mikroaaltoteho (W)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

## 10.2 Tiedoksi testauslaitoksille

### Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) <b>1)</b>	Ylä + alalämpö	Leivinpelti <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) <b>1)</b>	Kiertoilma	Leivinpelti <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Rasvaton sokerikakku <b>1)</b>	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	25 - 35
Rasvaton sokerikakku <b>1)</b>	Kiertoilma	Paistoritilä	1	170	28 - 38
Murokeksit <b>1)</b>	Ylä + alalämpö	Leivinpelti <b>2) 3)</b>	2	140	28 - 38
Murokeksit <b>1)</b>	Kiertoilma	Leivinpelti <b>2) 3)</b>	2	140	25 - 35
Omenapiirakka <b>4)</b>	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	65 - 75
Omenapiirakka <b>4)</b>	Kiertoilma	Paistoritilä	1	170	57 - 67
Paahtoleipä <b>1) 5)</b>	Grilli	Paistoritilä	2	230	7 - 12

**1)** Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuumennus.

**2)** Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

**3)** Leivinpellin tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.






**4)** 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.






**5)** Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

### Mikroaaltouunitoiminnot ja mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Testit seuraavien standardien mukaisesti: EN 60705, IEC 60705.







Käytä paistoritilää. Ritilän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.

			°C		
Sokerikakku <b>1)</b>	Mikroaalto	500	-	1	8 - 10
Lihamureke <b>1) 2)</b>	Mikroaalto	300	-	1	30 - 35
Uunimunakas <b>3)</b>	Mikroaalto	400	-	1	18 - 23
Jauhelihan sulatus (500 g) <b>4)</b>	Mikroaalto	200	-	1	7 - 8
Kakku <b>3)</b>	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	200	170	1	22 - 27
Perunapaistos <b>5)</b>	Teho grillaus + mikroaalto	200	180	1	35 - 40

			°C		
Kana (1 100 g) <sup>6)</sup>	Teho grillaus + mikroaalto	200	200	1	30
	Tehogrillaus	-			18 - 23

- 1) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
- 2) Käytä kypsennyksen aikana MW-yhteensopivaa kelmuu. Rei'itä kelmu monesta kohtaa ennen kypsennystä.
- 3) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
- 4) Käännä liha pisimmältä sivulta ylösalaisin kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 1/3, ja toisen kerran, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.
- 5) Käännä vuokaa 1/4 kierrosta myötäpäivään kypsennysajan puolivälissä.
- 6) Aseta levy uunin pohjalle. Aseta kana suoraan paistoritilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kana ylösalaisin 30 min kuluttua ja vaihda uunitoiminnoksi: Tehogrillaus.

## Lisää reseptejä

					°C	
Marengit <sup>1)</sup>	Ylä + alalämpö	Leivinpelti <sup>2) 3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Marengit <sup>1)</sup>	Kiertoilma	Leivinpelti <sup>2) 3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Skonssit <sup>1)</sup>	Ylä + alalämpö	Leivinpelti <sup>2)</sup>	3	-	200	11 - 13
Skonssit <sup>1)</sup>	Kiertoilma	Leivinpelti <sup>2)</sup>	3	-	190	10 - 12
Kana <sup>4)</sup>	Tehogrillaus	Leivinpelti <sup>2)</sup>	1	-	200	65 - 75
Popcorn <sup>5)</sup>	Mikroaalto	Tasainen keraaminen levy	pohja	700	-	3 - 4
Ateriat lautasella, jäähtyneet (1 annos) <sup>6)7)</sup>	Mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	500	-	7 - 9
Nesteet tuttipulloissa <sup>9)</sup>	Mikroaalto	-	pohja	1000	-	0.5
Lasagne, pakaste (400 g) <sup>10)</sup>	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	100	210	23 - 28
Lasagne, pakaste (600 g) <sup>10)</sup>	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	200	190	48 - 53
Pizza, pakaste <sup>10)</sup>	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	200	210	12 - 16
Grillatut sekavihannekset	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	300	180	20 - 25
Porsaanpaisti	Kiertoilma + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	300	165	65 - 70
Täytetyt sienet	Teho grillaus + mikroaalto	Paistoritilä <sup>8)</sup>	1	300	180	12 - 17



Lasagne kuivilla lasagne-levyllä

Ylä- ja alalämpö + mikroaalto

Paistoritilä **8)**

1

200

165

30 - 35

- 1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa: Pikakuumennus.
- 2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- 3) Käytä leivinpaperia.
- 4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.
- 5) Pussi on otettava pois laitteesta, kun jyvät lakkaavat paukkumasta.
- 6) Peitä ruoka mikroaaltouunin kestäväällä muovikannella.
- 7) Käännä vuokaa 1/2 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
- 8) Ritilän tulee koskettaa uunin sisäosan takaosaa.
- 9) Aseta pullo uunin alaosan keskelle ilman tarvikkeita.
- 10) Älä käännä ruokaa kypsennyksen aikana.

### 10.3 Mikroaaltouunisuositukset

Aseta ruoka paistoritilän keskelle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä kypsennyksen puolivälissä hyvän lopputuloksen saavuttamiseksi.

Sekoita nestemäisiä ruokia ajoittain.

Sekoita ruokaa ennen tarjoilua.

Laita lusikka kuppiin tai lasiin, kun kuumennat nesteitä, jotta lämpö jakautuu paremmin ja vältät ylikiehumisen. Lusikka ei saa koskettaa mitään uunin sisäosaa, sillä se voi aiheuttaa kipinöintiä.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan laittaa laitteeseen vain, jos pakkaus on mikroaaltouuninkestävä. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Älä peitä ruokaa, kun käytät mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Älä käytä mikroaaltouunitoimintoja tai mikroaaltouunin yhdistelmätoimintoja, kun laitteessa ei ole ruokaa.

#### Mikroaaltouunissa kypsentyminen

Peitä ruoka kypsennyssä tai uudelleenlämmitystä varten mikroaaltotoiminnoilla. 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 munien tai etanoiden kypsennykseen kuorineen, koska ne voivat puhjeta. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsennyksen aloitusta.

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 kypsennää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.






Kääntäminen parantaa tuloksia. Herkkien ruokien, kuten lihan, kohdalla käännä kahdesti ylösalaisin sulatuksen aikana.

## 10.4 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.

Noudata valmistajan ohjeita muiden kuin tässä taulukossa lueteltujen mikroaaltostioiden kohdalla.

Keittoastia/materiaali		 	  1)
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	✗	✗
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	✗	✗	✗
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	✗
Pahvi, vain paperi	✓	✗	✗
Kelmu	✓	✗	✗
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	✗
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	✗	✗	✗
Paistovuodat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	✗	✗	✗
Paistolevy	✗	✗	✗
Paistoritilä	✓	✓	✓

1) Keittoastiat ja materiaalit koskevat myös seuraavia toimintoja: Ylä- /alalämpö + mikroaalto, Grilli + mikroaalto  
Katso luku "Päivittäinen käyttö", Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.

## 10.5 Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

### 800 - 1000 W

- Nesteiden lämmitys

### 600 - 700 W

- Riisin haudutus
- Vihannesten kypsyttäminen
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Yhden lautasen aterioiden lämmitys
  - Pataruoan haudutus
  - Pakastettujen valmiiden aterioiden sulatus
- ### 300 W
- Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
  - Vauvanruokien lämmitys
  - Ruoanlaiton jatkaminen

## 100 - 200 W

- Leivän, hedelmien, kakkujen, leivonnaisten, juuston, voin, lihan ja kalan sulatus

- Suklaan ja voin sulatus

## 11. HUOLTO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan yläosasta varoen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

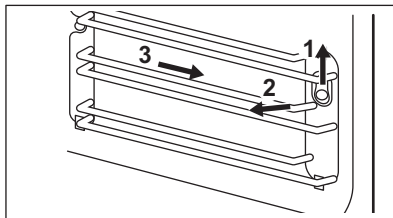
#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

- Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
- Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

### 11.3 Lampun vaihtaminen

#### VAROITUS!

Palovammojen vaara, lasikansi voi olla kuuma. Käytä suojakäsineitä, kun kosketat lampua.

Vain huolto voi vaihtaa lampun. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

## 12. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.



Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

### 12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

#### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

### 13.2 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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 ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi (vain kun käytät muuta kuin mikroaaltotoimintoa).

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.



Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### **Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä**

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### **Jäännöslämpö**

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

### **Ruoan lämpimänä pitoon**

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

### **Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna**


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


### **Wi-Fi-yhteys**

Jos mahdollista, kytke Wi-Fi pois päältä energian säästämiseksi.

## **14. 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.

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



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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	26
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	29
3. PRODUKTBeskrivelse.....	31
4. BETJENINGSPANEL.....	31
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	32
6. DAGLIG BRUK.....	33
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	38
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	39
9. BRUKE TILBEHØRET.....	40
10. RÅD OG TIPS.....	40
11. STELL OG RENGJØRING.....	45
12. FEILSØKING.....	45
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	47

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

## 1.2 Generell sikkerhet

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

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

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

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering

#### ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

### 2.3 Bruk

#### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.

- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- 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 kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## 2.4 Stell og rengjøring

#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Påse at insiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp som dannes under bruk av produktet kondenserer på veggene i ovnsrommet og kan forårsake korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamp, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

## 2.5 Innvendig lys

#### **ADVARSEL!**

Det er fare for elektrisk støt.

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

## 2.6 Tjenester

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

## 2.7 Avfallshåndtering

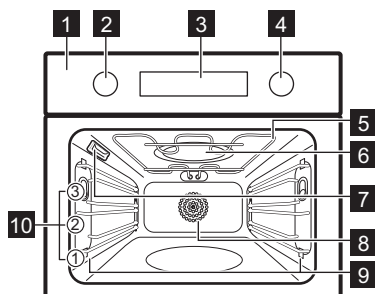
### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt




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

## 4. BETJENINGSPANEL




### 4.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

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

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet .

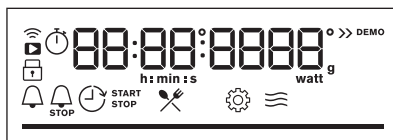
### 4.2 Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.


**WATT** Trykk for å stille inn: Mikrobølgeeffekt.


**OK** Trykk for å bekrefte valget.






### 4.3 Displayindikatorer







Display med nøkkelfunksjoner.

 Produktet er låst.

 Undermeny: Assistert matlaging.

	Undermeny: Innstillinger
	Mikrobølgefunksjonen er aktivert.
	Varselur er aktivert.
	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.

	Tidteller er aktivert.
	WiFi er aktivert.
	Fjernkontroll er aktivert.
	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

## 5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.




### 5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

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

### 5.2 Første forvarming og rengjøring

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



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

### 5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.

- Mobilnettet koblet til det samme trådløse nettverket.

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Vri knappen for varmefunksjonene for å velge .
4. Drei kontrollbryteren for å velge  / WiFi. Slå den av eller på. Se i kapitlet «Daglig bruk», endrer: Innstillinger.

WiFi er slått på som standard. Se kapitlet «Energieffektivitet», Energisparetips.



Av sikkerhetsgrunner slår ekstern drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-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 programvarekomponentene i åpen kildekode med lisensvilkår som krever publisering, og

for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 6. DAGLIG BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.


### 6.1 Varmefunksjoner

#### Standard ovnsfunksjoner


 **Varmluft**  
For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.


 **Over- og undervarme**  
For å bake og steke på ett hyllenivå.


 **Pizzafunksjon**  
For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.

 **Gratinerer med vifte**  
For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.


#### Mikrobølgeovnsfunksjoner

 **Tining**  
Tining av ulike mattyper, effektområde: 100–200 W

 **Gjenoppvarming**  
Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 300–700 W

 **Mikrobølge**  
Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

#### Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

 **Grill + varmluft + mikrobølge**  
For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.

 **Varmluft + mikrobølge**  
Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.



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

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

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

### 6.2 Innstilling: Varmefunksjoner

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

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

### 6.3 Innstilling: Mikrobølgeovnsfunksjoner

1. Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
2. Sett maten inn i produktet.
3. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge mikrobølgeovnsfunksjonen. Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.
4. Trykk på **OK** for å starte med standardinnstillingene.
5. Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på **OK**.
6. Trykk på **WATT** og drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.



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

## 6.4 Innstilling: Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

Mikrobølgekombifunksjoner kombinerer standard ovnsfunksjoner med mikrobølgeboost for å forkorte tilberedningstiden og forbedre tilberedningsresultatene.

1. Fjern alt tilbehør, bortsett fra risten.
2. Sett maten inn i produktet.
3. Drei på bryteren for ovnsfunksjonene for å velge mikrobølgeovnens kombifunksjon.

Displayet viser temperatur/mikroeffekt.

4. Trykk på **OK** for å starte med standardinnstillingene.
5. Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen. Trykk på **OK**.
6. Trykk på **WATT** og drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

## 6.5 Angi: Meny

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

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser .

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

## 6.6 Innstilling: Assistert matlaging

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

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



### Undermeny: Assistert matlaging

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














	Oppvarmingsfunksjon	Beskrivelse
<b>F1</b>	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
<b>F2</b>	Undervarme	For å hermetisere mat og bakte kaker med sprø bunn.
<b>F3</b>	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
<b>F4</b>	Over-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	Grill + mikrobølge	For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjon med MW boost, effektområde: 100 - 400 W.































Bildetekst	
	Vektjustering tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.




















### Bildetekst

-  Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
-  Brethøyde. Referer til kapittelet «Produktbeskrivelse».



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

Ret	Vekt	Brethøyde / tilbehør
<b>P1</b> Roastbiff, rå	1000 - 1500 g; 4–6 cm tykke stykker	 <b>1; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P2</b> Roastbiff, medium		
<b>P3</b> Roastbiff, godt stekt - grå		
<b>P4</b> Biff, medium	150 - 300 g per stykk; 3 cm tykke skiver	 <b>2; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P5</b> Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1500 - 2000 g	  <b>2; stekeform på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>P6</b> Roastbiff, rå (langtidssteking)	1000 - 1500 g; 4–6 cm tykke stykker	 <b>1; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P7</b> Roastbiff, medium (langtidssteking)		
<b>P8</b> Roastbiff, godt stekt - grå (langtidssteking)		
<b>P9</b> Filet, rå (langtidssteking)	800 - 1000 g; 5–6 cm tykke stykker	 <b>2; stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P10</b> Filet, middels (langtidssteking)		
<b>P11</b> Filet, godt stekt (langtidssteking)		
<b>P12</b> Kalvestek (f.eks. skulder)	800 - 1500 g; 5–6 cm tykke stykker	  <b>1; keramikk- eller glassgryter på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>P13</b> Svinestek (f.eks. nakke eller skulder)	1500 - 2000 g	  <b>1; keramikk- eller glassform på rist</b>
<b>P14</b> Pulled pork (langsom tilberedning)	1500 - 2000 g	 <b>1; keramikk- eller glassgryter på rist</b>
<b>P15</b> Svinekam, fersk	1000 - 1500 g; 6–7 cm tykke stykker	 <b>1; keramikk- eller glassgryter på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P16</b> Ribbesteker	2000 - 3000 g; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 <b>2; stekebrett</b>

Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
<b>P17</b> Lammelår med ben	500 - 1000 g; 7–9 cm tykke stykker	 1; keramikk- eller glassgryter på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>P18</b> Hel kylling	1000 - 1400 g	  1; rist med plate plassert direkte i midten av stekebrettet i bunnen av Plasser kyllingen direkte på risten med brystsiden ned. Etter 30 minutter, snu kyllingen opp ned.
<b>P19</b> Kylling, delt i to	500 - 800 g	  1; stekebrett
<b>P20</b> Kyllingbryst	180 - 250 g per stykk	 2; gryterett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P21</b> Kyllinglår, ferske	250 - 350 g	 1; stekebrett
<b>P22</b> Hel and	1500 - 2500 g	  1; stekebrett Snu anden etter halve steketiden.
<b>P23</b> Gåsebryst	350 - 500 g	 1; keramikk- eller glassgryter på rist
<b>P24</b> Kjøttpudding	1000 - 1500 g	 1; loff-form på rist
<b>P25</b> Kjøttpudding (Leberkäse)	750 - 1000 g	 1; loff-form på rist
<b>P26</b> Hel fisk, grillet	500 - 1000 g per fisk	 1; stekebrett
<b>P27</b> Fiskefilét	150 - 300 g	  2; keramikk- eller glassgryter på rist
<b>P28</b> Ostekake	2000 - 3000 g	 2; stekebrett
<b>P29</b> Eplekake, tildekket	1000 - 1500 g	  2; paipanne på rist
<b>P30</b> Epleterte	1000 - 1500 g	 2; tertepanne på rist
<b>P31</b> Eplekake	1000 - 1200 g	  1; paipanne på rist
<b>P32</b> Brownies	1000 g av deig	  2; gryterett på rist
<b>P33</b> Sjokolademuffins	10 til 20 stykker	  2; stekebrett
<b>P34</b> Brødkake	1000 g av deig	 1; loff-form på rist
<b>P35</b> Bakte poteter	1000 g av ferske poteter	  2; stekebrett
<b>P36</b> Båter	750 - 1000 g av rå poteter	  2; stekebrett med bakepapir

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P37	Grillede blandede grønnsaker	1000 - 1500 g	 1; stekebrett med bakepapir
P38	Croquetter (frosne)	500 - 750 g	  2; stekebrett
P39	Pommes frites (frosne)	750 g	  2; stekebrett
P40	Lasagne med tørr pasta	1000 - 1500 g	  1; gryterett på rist
P41	Potetgrateng (råpoteter)	1000 - 1500 g	  1; gryterett på rist
P42	Pizza frisk, tynn skorpe	-	  1; stekebrett med bakepapir
P43	Pizza frisk, tykk skorpe	-	  1; stekebrett med bakepapir
P44	Quiche	-	  1; rund form på rist
P45	Baguette / Ciabatta / loff	600 - 800 g av fersk deig	  2; stekebrett med bakepapir
P46	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød	1000 g av fersk deig	  1; stekebrett med bakepapir

## 6.7 Endring: Innstillinger

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

### Undermeny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av

Innstilling	Verdi
04 Summervolum	1 - 4
05 Tidteller	På/Av
06 Lys	På/Av
07 Hurtigoppvarming	På/Av
08 WiFi	På/Av
09 Automatisk fjernkontroll	På/Av
10 Glem nettverk	Ja / Nei
11 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
12 Programvareversjon	Kontroller
13 Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei


## 7. TILLEGGSFUNKSJONER

### 7.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Når den er aktivert mens produktet er i bruk, låser den betjeningspanelet og sørger for at de gjeldende tilberedningsinnstillingene fortsetter uavbrutt.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.



 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

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

 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

### 7.2 Automatisk avstenging

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

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

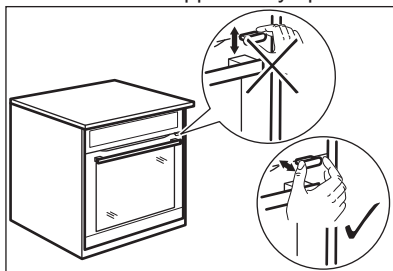
Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

### 7.3 Kjølevifte

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

### 7.4 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er låst opp i det nye produktet.



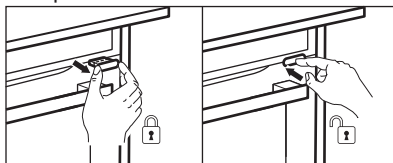
#### FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.  
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.

### 7.5 Bruk av mekanisk dørlås

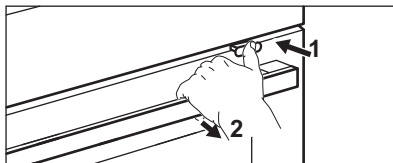
**For å låse døren:** trekk dørlåsen fremover til den låser seg.

**For å låse opp døren:** skyv dørlåsen tilbake inn i panelet.



Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.





1. Skyv lett på dørlåsen.
2. Åpne døren ved å trekke i den med håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

## 8. KLOKKEFUNKSJONENE

### 8.1 Beskrivelse av timer-funksjoner

 <b>Varselur</b>	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.
 <b>Tilberedningstid 1)</b>	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
 <b>Utsatt start 2)</b>	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 <b>Tidteller</b>	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.

1) Denne funksjonen er bare tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Varmluft + mikrobølge.

2) Denne funksjonen er bare tilgjengelig for: Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon.



### 8.2 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .



2. Drei kontrollbryteren for å stille inn Varselur.
3. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.


### 8.3 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser: 0:00 og .
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.

5. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.



### 8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser:  og **START**.
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på **OK**.



Displayet viser: --:-- .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på **OK**.  
Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.
7. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

### 8.5 Innstilling: Tidteller

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

### 8.6 Innstilling: Tid på dagen

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

## 9. BRUKE TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

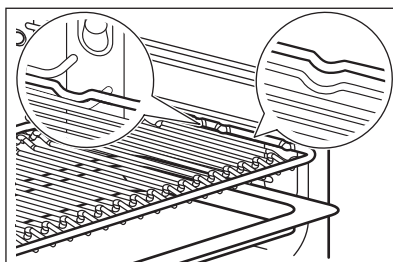


Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips", Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at

hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret og føttene peker ned.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

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








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

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

#### Symboler som brukes i tabellene:






	Mattyper
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Mikroeffekt (W)
	Hyllnivå
	Tilberedningstid (min)



## 10.2 Informasjon for testinstitutter

### Baking på ett nivå

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett <sup>1)</sup>	Over- og undervarme	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Småkaker, 20 stk. per stekebrett <sup>1)</sup>	Varmluft	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Fettfritt formkake <sup>1)</sup>	Over- og undervarme	Rist	1	170	25 - 35
Fettfritt formkake <sup>1)</sup>	Varmluft	Rist	1	170	28 - 38
Kjeks <sup>1)</sup>	Over- og undervarme	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	140	28 - 38
Kjeks <sup>1)</sup>	Varmluft	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	140	25 - 35
Eplekake <sup>4)</sup>	Over- og undervarme	Rist	1	170	65 - 75
Eplekake <sup>4)</sup>	Varmluft	Rist	1	170	57 - 67
Smørbrød <sup>1) 5)</sup>	Grill	Rist	2	230	7 - 12

**1)** Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

**2)** Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

**3)** Stekebrettet må berøre baksiden av innsiden av ovnen.






**4)** 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.






**5)** I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

### Mikrobølge- og mikrobølge-kombi-funksjoner

Tester i henhold til: EN 60705, IEC 60705.







Bruk rist. Det må berøre baksiden av innsiden av ovnen.

			°C		
Formkake <sup>1)</sup>	Mikrobølge	500	-	1	8 - 10
Kjøttpudding <sup>1) 2)</sup>	Mikrobølge	300	-	1	30 - 35
Egg Royale for supper <sup>3)</sup>	Mikrobølge	400	-	1	18 - 23
Tining av kjøttdeig (500 g) <sup>4)</sup>	Mikrobølge	200	-	1	7 - 8
Myk Kake <sup>3)</sup>	Over-/undervarme + mikro	200	170	1	22 - 27
Potetgrateng <sup>5)</sup>	Grill + varmluft + mikrobølge	200	180	1	35 - 40

			°C		
Kylling (1100 g) <b>6)</b>	Grill + varmluft + mikrobølge	200	200	1	30
	Gratinerings med vifte	-			18 - 23

- 1) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 2) Bruk MW-egnet plastfolie under tilberedning. Prik plastfolien flere ganger før tilberedning.
- 3) Ikke snu maten under matlagingen.
- 4) Snu kjøttet opp ned over den lengste siden, én gang etter en tredjedel og en gang til etter to tredjedeler av tilberedningstiden.
- 5) Snu beholderen en kvart runde med klokken, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 6) Legg en tallerken i bunnen av ovnen. Plasser kyllingen direkte på risten med brystsiden ned. Snu kyllingen opp ned etter 30 min, og endre varmefunksjonen til: Gratinerings med vifte.

## Flere oppskrifter

					°C	
Marengs <b>1)</b>	Over- og undervarme	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Marengs <b>1)</b>	Varmluft	Stekebrett <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Scones <b>1)</b>	Over- og undervarme	Stekebrett <b>2)</b>	3	-	200	11 - 13
Scones <b>1)</b>	Varmluft	Stekebrett <b>2)</b>	3	-	190	10 - 12
Kylling <b>4)</b>	Gratinerings med vifte	Stekebrett <b>2)</b>	1	-	200	65 - 75
Popcorn <b>5)</b>	Mikrobølge	Flat keramisk plate	bunn	700	-	3 - 4
Platemåltider, avkjølt (1 porsjon) <b>6)7)</b>	Mikrobølge	Rist <b>8)</b>	1	500	-	7 - 9
Væsker i babyflasker <b>9)</b>	Mikrobølge	-	bunn	1000	-	0.5
Frossen lasagne (400 g) <b>10)</b>	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist <b>8)</b>	1	100	210	23 - 28
Frossen lasagne (600 g) <b>10)</b>	Over-/undervarme + mikro	Rist <b>8)</b>	1	200	190	48 - 53
Frossen pizza <b>10)</b>	Over-/undervarme + mikro	Rist <b>8)</b>	1	200	210	12 - 16
Grillede blandede grønnsaker	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist <b>8)</b>	1	300	180	20 - 25
Svinestek	Varmluft + mikrobølge	Rist <b>8)</b>	1	300	165	65 - 70
Fylte sopp	Grill + varmluft + mikrobølge	Rist <b>8)</b>	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne med tørre pastaer	Over-/undervarme + mikro	Rist <b>8)</b>	1	200	165	30 - 35

- 1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.
- 2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 3) Bruk bakepapir.
- 4) Legg kyllingen med brystsiden ned. Snu den opp ned halvveis inn i tilberedningstiden.
- 5) Posen skal tas ut av produktet når kjernene slutter å poppe.
- 6) Dekk maten med et plastlokk som tåler oppvarming i mikrobølgeovn.
- 7) Snu beholderen en halv runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.
- 8) Risten må berøre baksiden av ovnens innside.
- 9) Plasser flasken midt i bunnen av ovnsrommet uten å bruke tilbehør.
- 10) Ikke snu maten under matlagingen.

### 10.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Plasser maten midt på risten. Bruk første hylle nivå.

Snu eller rør maten halvveis inn i tilberedningstiden for å forbedre resultatene.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Legg skjeen i koppen eller glasset når du varmer opp væsker, for å forbedre varmefordelingen og unngå overkoking. Skjeen må ikke berøre noen del av ovnen innvendig, dette kan forårsake gnister.

Sett maten i produktet uten emballasje. De ferdigpakkede måltidene kan kun settes i produktet når emballasjen er mikrobølgesikker. Se etter i kapitlet «Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Ikke dekk til maten når du bruker mikrobølgeovnens kombifunksjoner. Se i kapitlet «Daglig bruk».

Ikke bruk mikrobølgefunksjoner eller mikrobølgekombinasjonsfunksjoner når det ikke er mat inne i produktet.

#### Tilberedning i mikrobølgeovn

Dekk til maten for matlaging eller oppvarming med mikrobølgeovnsfunksjoner. 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.






Dnuing forbedrer resultatene. For sensitive matvarer som kjøtt, snu opp ned to ganger under avriming.

### 10.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

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

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale/ matbeholder før bruk.

For andre spesifikke kokekar i mikrobølgeovn som ikke er oppført i denne tabellen, følg produsentens instruksjoner.

Kokekar/materiale		 	  1)..
Ildfast glass og porselen uten metalldele, f.eks. varmerfast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frosstsikkert 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	✗	✗	✗
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	✗
Papp, kun papir	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	✗
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	✗	✗	✗
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	✗	✗	✗
Stekebrett	✗	✗	✗
Rist	✓	✓	✓

1) Matlaging og materialer gjelder også for funksjonene: Over- og undervarme + mikrobølge, grill + mikrobølge. Se kapittelet «Daglig bruk», Innstilling: Assistert matlaging.

## 10.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

### 800 - 1000 W

- Oppvarming av væsker

### 600 - 700 W

- Småkoke ris
- Tilberedning av grønnsaker
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Småkoking av gryteretter

- Optiming og oppvarming av frosne måltider

### 300 W

- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer
- Oppvarming av babymat
- Fortsatt tilberedning

### 100 - 200 W

- Tining av brød, frukt, kaker, bakverk, ost, smør, kjøtt, og fisk
- Smelte sjokolade og smør

## 11. STELL OG RENGJØRING

### **⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

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

#### Hverdagsbruk

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

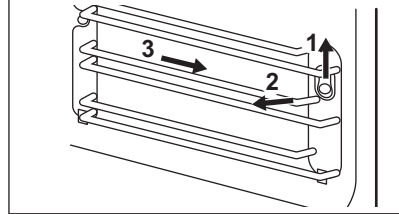
#### Tilbehør

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

### 11.2 Fjerning av brettstignene

Fjern brettstignene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk brettstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk stignene ut av den bakre sperren.



Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene leveres, må holdepinnene peke mot fronten.

### 11.3 Skifte lyspære

### **⚠ ADVARSEL!**

Fare for brannskader, glassdekslet kan være varmt. Bruk beskyttende hansker når du berører lampen.

Lampen kan bare skiftes ut av servicepersonell. Kontakt ditt autoriserte servicesenter.

## 12. FEILSØKING

### **⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.

Problem	Kontroller at...
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.



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

## 12.2 Servicedata

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

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

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

### 13.2 Energisparingstips

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

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

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

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

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

#### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

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

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

#### **Slik holder du maten varm**

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


#### **Matlaging med lampen av**


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

#### **WiFi**

Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig.

## 14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

