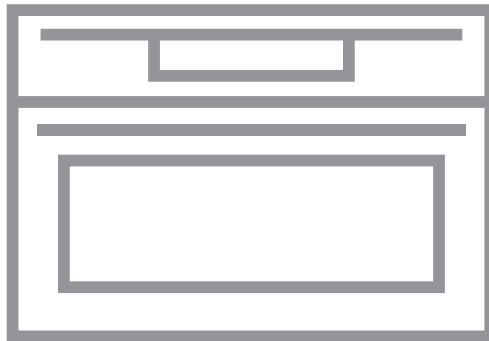


▶ BBB6000QB

- DA Brugsanvisning**
Mikro-kombiovn
- EN User Manual**
Microwave combi-oven
- FI Käyttöohje**
Mikroaaltoyhdistelmäuuni
- NO Bruksanvisning**
Kombimikro-ovn
- SV Bruksanvisning**
Mikrovågskombiugn

USER MANUAL



AEG

TIL PERFEKTE RESULTATER

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

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1. OM SIKKERHED | 3 | 4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN | 11 |
| 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer..... | 3 | 4.1 Forsænkbare knapper..... | 11 |
| 1.2 Generel sikkerhed..... | 4 | 4.2 Betjeningspanel..... | 11 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER | 6 | 5. FØR BRUG FØRSTE GANG | 12 |
| 2.1 Installation..... | 6 | 5.1 Indledende rengøring..... | 12 |
| 2.2 El-forbindelse..... | 7 | 6. DAGLIG BRUG | 12 |
| 2.3 Brug..... | 8 | 6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner..... | 12 |
| 2.4 Vedligeholdelse og rengøring..... | 8 | 6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-ovnfunktioner..... | 12 |
| 2.5 Brug af glasartikler..... | 9 | 6.3 Ovnfunktioner..... | 13 |
| 2.6 Indvendig belysning..... | 9 | 6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning..... | 14 |
| 2.7 Service..... | 9 | 6.5 Hjælp til tilberedning..... | 15 |
| 2.8 Bortskaffelse..... | 9 | 7. URFUNKTIONER | 20 |
| 3. PRODUKTBESKRIVELSE | 10 | 7.1 Urfunktioner..... | 20 |
| 3.1 Generelt overblik..... | 10 | | |
| 3.2 Tilbehør..... | 10 | | |

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner..... | 21 | 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 28 |
| 8. ANVENDELSE: TILBEHØR..... | 22 | 11.1 Bemærkninger om rengøring..... | 29 |
| 8.1 Isætning af tilbehør..... | 22 | 11.2 Fjernelse: Ovnribber | 29 |
| 9. EKSTRAFUNKTIONER..... | 24 | 11.3 Udsiftning: Lampe..... | 29 |
| 9.1 Lås..... | 24 | 12. FEJLFINDING..... | 30 |
| 9.2 Automatisk slukning..... | 24 | 12.1 Hvad gør du, hvis | 30 |
| 9.3 Køleventilator..... | 24 | 12.2 Servicedata..... | 31 |
| 10. RÅD OG TIPS..... | 24 | 13. ENERGIEFFEKTIV..... | 31 |
| 10.1 Anbefalinger til mikrobølge | 24 | 13.1 Energibesparelse..... | 31 |
| 10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer | 25 | 14. MENUSTRUKTUR..... | 32 |
| 10.3 Anbefalede effektrin for forskellige slags fødevarer..... | 26 | 14.1 Menu..... | 32 |
| 10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter..... | 27 | 15. MILJØHENSYN..... | 33 |

1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke,

hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.

- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeovnen er færdig.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

**ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

| | |
|---|--------------|
| Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen) | 444 (460) mm |
| Kabinet, bredde | 560 mm |
| Kabinet, dybde | 550 (550) mm |
| Højde foran på apparatet | 455 mm |
| Højde bagest på apparatet | 440 mm |
| Bredde foran på apparatet | 595 mm |

| | |
|--|-----------|
| Bredde bagest på apparatet | 559 mm |
| Apparatets dybde | 567 mm |
| Apparatets indbygningsdybde | 546 mm |
| Dybde med åben dør | 882 mm |
| Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side | 560x20 mm |
| Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden | 1500 mm |
| Monteringsskruer | 3.5x25 mm |

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

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

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

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

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

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

2.6 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

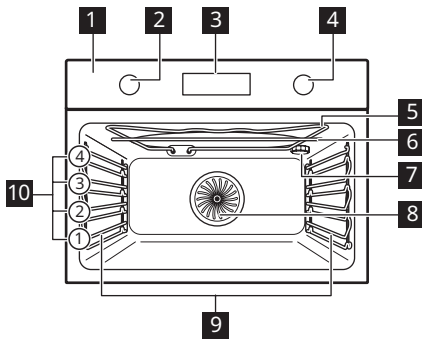
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.

PRODUKTBESKRIVELSE

- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

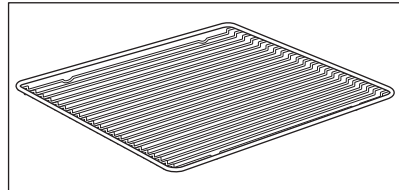


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

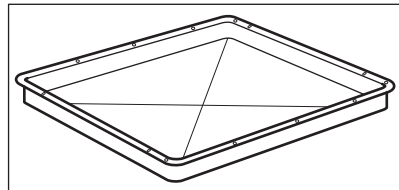
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



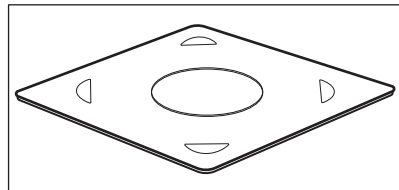
Bageplade

Til kager og småkager.



Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.








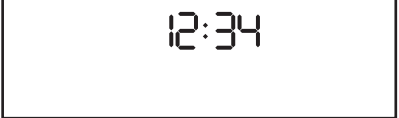
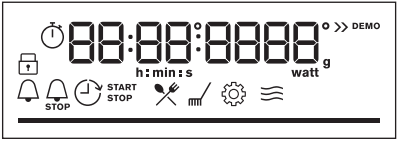
4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNEN

4.1 Forsænkbare knapper


Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Betjeningspanel

| Sensorfelter til betjeningspanelet | | | | | Tryk | Drej knappen |
|---|---|---|------------|---------------------|---|---|
|  |  |  | WATT | OK |  |  |
| Timer | Hurtig opvarning | Lys | Mikrobølge | Bekræft indstilling | | |
| Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen. | | | | | | |
| Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen. | | | | | | |

| | |
|--|--|
|  | Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby. |
|  | Display med vigtige funktioner. |

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|---|--|
| Displayindikatorer: |  Lås |  Hjælp til tilberedning |  Indstillinger |  Indikator for mikrobølgefunktion |
| Indikatorer for timer: |  |  STOP |  |  |

| | |
|--|---|
| Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur. |  |
|--|---|

FØR BRUG FØRSTE GANG

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Inden første brug rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning

Trin 1



Vælg en ovnfunktion.

Trin 2



°C

Indstil temperaturen.
Tryk på **WATT**, og drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten.

Tryk på: OK

6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-ovnfunktioner


Trin 1

Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Træk maden på mikroovnens glasplade.

| | |
|---|--|
| Trin 2 | Vælg en ovnfunktion for mikrobølgeovnen, og tryk: OK for at starte med standardindstillingerne. Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt. |
| Trin 3 | Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen. |
| <p>Du kan justere indstillingerne under tilberedning.</p> <p>Drej kontrolknappen for at justere varigheden. Tryk på: OK</p> <p>Tryk på WATT, og drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK</p> | |




Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:








| MIKROBØLGEEFFEKT | MAKSIMUM TID |
|------------------|----------------|
| 100-600 W | 59:55 minutter |
| Over 600 W | 7 minutter |

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

6.3 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

| Ovnfunktion | Applikation |
|--|---|
|  Varmluft | Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme. |
|  Over-/undervarme | Til bagning og stegning af mad på én ovnrille. |
|  Turbogrill | Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune. |

| Ovnfunktion | Applikation |
|---|---|
|  <p>Pizza</p> | Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund. |
|  <p>Turbogrill + Mikro-bølger</p> | Til stegning af større stege i ét lag. For at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW-boost. |
|  <p>Varmluft + mikro-bølge</p> | Bagning på én ovrille. Funktionen med MW-boost. |
|  <p>Optøning</p> | Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100 - 200 W |
|  <p>Genopvarmning</p> | Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300 - 700 W |
|  <p>Mikrobølger</p> | Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W |
|  <p>Menu</p> | For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Indstillinger. |

6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede tilberedningsfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.





| | |
|---|---|
| Til nogle retter kan du også tilberede med: | <ul style="list-style-type: none"> • Vægtautomatik |
|---|---|

| Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne: | | | |
|--|--------|--------|--------|
| Trin 1 | Trin 2 | Trin 3 | Trin 4 |
| | | | |

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

| | | | |
|---|---|--|--|
|  |  |  P1 - P45 |  OK |
| Åbn menuen. | Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK. | Vælg retten. Tryk på: OK | Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen. |












6.5 Hjælp til tilberedning

| Forklaring | |
|---|---|
|  | Vægtautomatik tilgængelig. |
|  | Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør. |
|  | Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad. |
|  | Ribbe. |
















| | Ovnfunktion | Applikation |
|-----------|--------------------------------|---|
| F1 | Grillstegning | Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød. |
| F2 | Undervarme | Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning. |
| F3 | Frosne madvarer | Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller). |
| F4 | Over-/undervarme + Mikrobølger | Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost. |
| F5 | Grill + Mikrobølge | For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW-boost. |




















Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør | Varighed |
|------------------|--|---|--|----------|
| Oksekød 🍖 | | | | |
| P1 | Roastbeef, rød | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker | ☐ 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen. | 40 min |
| P2 | Roastbeef, rosa i midten | | | 50 min |
| P3 | Roastbeef, gennemstegt | | | 60 min |
| P4 | Steak, medium | 180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver | ☐☐ 2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen. | 15 min |
| P5 | Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak) | 1,5 - 2 kg | ☐☐ 1; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen. | 120 min |
| P6 | Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning) | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker | ☐ 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen. | 75 min |
| P7 | Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning) | | | 85 min |
| P8 | Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning) | | | 130 min |



















| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør | Varighed |
|---|--|--|--|----------|
| P9 | Filet, rød (lavtemperaturstegning) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker |  1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen. | 75 min |
| P10 | Filet, medium (lavtemperaturstegning) | | | 90 min |
| P11 | Filet, færdig (lavtemperaturstegning) | | | 120 min |
| Kalvekød  | | | | |
| P12 | Kalvesteg (f.eks. bov) | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker |   1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg. | 80 min |
| Svinekød  | | | | |
| P13 | Nakkesteg i nakkesteg | 1,5 kg |   1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. | 90 min |
| P14 | Pulled pork (lavtemperaturstegning) | 1,5 - 2 kg |  1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. | 215 min |
| P15 | Mørbrad, frisk | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker |  1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. | 55 min |
| P16 | Spareribs | 2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs |  2; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden. | 90 min |
| Lammekød  | | | | |

DAGLIG BRUG

| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør | Varighed |
|--|---------------------|------------------------------------|--|----------|
| P17 | Lammeben med ben | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker |  1; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvde- len af tilberedningstiden. | 130 min |
| Fjerkræ  | | | | |
| P18 | Hel kylling | 1,1 kg; frisk |   1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingebrystet, og vend det om efter halv- delen af tilberedningstiden. | 40 min |
| P19 | Halv kylling | 0,5 - 0,8 kg |  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. | 40 min |
| P20 | Kyllingebryst | 180 - 200 g pr. stk. |   1; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. | 25 min |
| P21 | Kyllingelår, friske | - |  2; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere. | 30 min |
| P22 | And, hel | 2 - 3 kg |   1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvde- len af tilberedningstiden. | 100 min |
| P23 | Gås, hel | 4 - 5 kg |   ?; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvde- len af tilberedningstiden. | 110 min |
| Andet  | | | | |
| P24 | Farsbrød | 1 kg |  1; grillrist Brug dine yndlingskrydderier. | 60 min |
| Fisk  | | | | |


| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør | Varighed |
|--|-------------------------------------|---------------------|--|----------|
| P25 | Hel fisk, grillstegt | 0,5 - 1 kg pr. fisk |  1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter. | 30 min |
| P26 | Fiskefilet | - |   2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. | 20 min |
| Bagning/desserter    | | | | |
| P27 | Cheesecake | - |  1; ∅ 28 cm springform på grillrist | 90 min |
| P28 | Æblekage | - |  2; bageplade | 45 min |
| P29 | Æbletærte | - |  1; tærteform på grillrist | 40 min |
| P30 | Æbletærte | - |  1; ∅ 22 cm tærteform på grillrist | 60 min |
| P31 | Brownies | 2 kg |  2; bradepande | 30 min |
| P32 | Chokolade-muffins | - |  2; muffinbakke på grillrist | 25 min |
| P33 | Brødkage | - |  1; brødplade på grillrist | 50 min |
| Grøntsager/tilbehør    | | | | |
| P34 | Bagte kartofler | 1 kg |  1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen. | 50 min |
| P35 | Kartoffelbåde | 1 kg |  2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker. | 35 min |
| P36 | Grillede blandede grøntsager | 1 -1,5 kg |  2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker. | 30 min |




URFUNKTIONER

| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør | Varighed |
|---|---|-----------|--|----------|
| P37 | Kroketter, frosne | 0,5 kg |  2; bageplade | 25 min |
| P38 | Pommes frites, frosne | 0,75 kg |  2; bageplade | 25 min |
| Gratiner, brød og pizza    | | | | |
| P39 | Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener | 1 -1,5 kg |   1; keramik- eller glasfad på grillrist | 35 min |
| P40 | Kartoffelgratin (rå kartofler) | 1,1 kg |   2; keramik- eller glasfad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden. | 35 min |
| P41 | Pizza frisk, tynd | - |   1; bageplade foret med bagepapir | 15 min |
| P42 | Pizza frisk, tyk | - |   1; bageplade foret med bagepapir | 25 min |
| P43 | Quiche | - |  1; bageform på grillrist | 45 min |
| P44 | Flute/ciabatta/ hvidt brød | 0,8 kg |   1; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød. | 30 min |
| P45 | Fuldkornsbrød/rugbrød i brødforn | 1 kg |   1; bageplade foret med bagepapir / grillrist | 60 min |

7. URFUNKTIONER




7.1 Urfunktioner







| Urfunktioner | Applikation |
|---|---|
|  | Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet. |

| Urfunktioner | Applikation |
|---|--|
|  | Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, høres signalet, og ovnfunktionen stopper. |
|  | Udskudt tid. For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning. |
|  | Optimer. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger. |








Urfunktioner er kun tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + mikrobølge.











7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

| Indstil: Aktuel tid | | |
|--|---|---|
| Trin 1 | Trin 2 | Trin 3 |
|  |  |  |
| For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid. | Indstil uret. | Tryk: OK. |

| Indstil: Minutur | | | |
|---|---|---|---|
| Trin 1 | Displayet viser: 0:00  | Trin 2 | Trin 3 |
|  | |  |  |
| Tryk på:  | | Indstil Minutur | Tryk: OK. |
|  Timeren begynder straks at tælle ned. | | | |

ANVENDELSE: TILBEHØR

| Indstil: Tilberedningstid | | | | | |
|---|--|---|--------|---|---|
| Trin 1 | Trin 2 | Displayet viser: 0:00  STOP | Trin 3 | Trin 4 | |
|  |  | | |  |  |
| Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen. | Tryk gentagne gange:  | | | Indstil tilberedningstiden. | Tryk: OK. |
|  Timeren begynder straks at tælle ned. | | | | | |

| Indstil: Udskudt tid | | | | | | | | | |
|---|--|--|--------|---|---|---|--------|---|--|
| Trin 1 | Trin 2 | Displayet viser: aktuel tid  START | Trin 3 | Trin 4 | Displayet viser: ---:  STOP | Trin 5 | Trin 6 | | |
|  |  | | |  | |  | |  |  |
| Vælg ovnfunktion. | Tryk gentagne gange:  | | | Indstil starttiden. | | Tryk: OK. | | Indstil sluttiden. | Tryk: OK. |
|  Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid. | | | | | | | | | |

8. ANVENDELSE: TILBEHØR

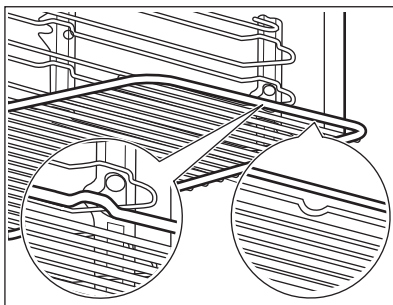
8.1 Isætning af tilbehør

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

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

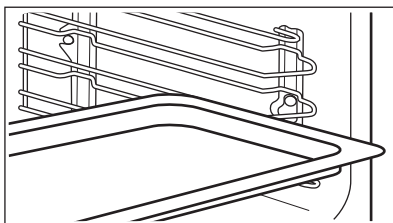
Grillrist:

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



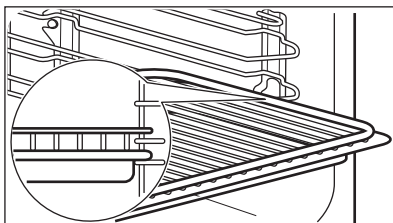
Bageplade:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade:

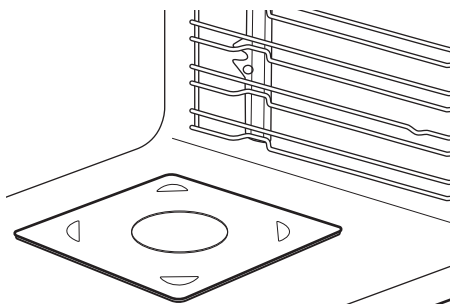
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



Bundplade af glas i mikroovn:






Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill).

Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.





9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Lås

| | | |
|--|---|---|
| Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. | | |
| Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, kontrolpanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst. | | |
|  |  OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal. |  OK - tryk og hold inde for at slukke. |
|  3 x  - blinker, når låsen er slået til. | | |

9.2 Automatisk slukning

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

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

9.3 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

Læg maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun lægges i ovnen, når emballagen kan komme i mikrobølge (kontrollér information på emballagen).



Tilberedning med mikrobølger

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

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

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

Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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



Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern dernæst optøede stykker.

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




10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.



| Kogegrej/materiale | | | |
|---|---|---|---|
| Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer | ✓ | x | x |
| Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal | ✓ | ✓ | ✓ |






RÅD OG TIPS






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





10.3 Anbefalede effektrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

| 700 - 1000 W | |
|--|---|
|  Bruning i starten af tilberedningen |  Opvarmning af væsker |

| 500-600 W | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Tilberedning af grøntsager | Tilberedning af æggeretter | Småkogning | Opvarmning af retter med én tallerken | Optøning og opvarmning af frosne måltider |






| 300-400 W | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Smeltning af ost, chokolade, smør | Småkogning af ris | Opvarmning af babymad | Tilberedning/ opvarmning af sarte madvarer | Fortsættelse af tilberedning |

| 100 - 200 W | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Optøning af brød | Optøning af frugt og kager | Optøning af ost, fløde, smør | Optøning af kød, fisk |






10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter







Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60705.

| Brug grillrist, med mindre andet er specificeret. | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| MIKROBØLGE-FUNKTION |  B |  (kg) |  |  (min.) |  |
| Formkage | 600 | 0.475 | Bund | 7 - 9 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Farsbrød | 400 | 0.9 | 2 | 25 - 32 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |

VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING

| Brug grillrist, med mindre andet er specificeret. | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| MIKROBØLGE-FUNKTION |  B |  (kg) |  |  (min.) |  |
| Æg Royale | 500 | 1 | Bund | 18 | - |
| Optøning af kød | 200 | 0.5 | Bund | 7 - 8 | Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. |

| Brug grillristen. | | | | | | |
|---------------------------|---|--|---|---|---|---|
| MIKROBØLGE-KOMBI-FUNKTION |  |  B |  (°C) |  |  (min.) |  |
| Kage, 0,7 kg | Over-/undervarme + Mikrobølger | 100 | 200 | 2 | 23 - 27 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Kartoffelgratin, 1,1 kg | Varmluft + mikrobølge | 300 | 180 | 2 | 38 - 42 | Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden. |
| Kylling, 1,1 kg | Turbogrill + Mikrobølger | 400 | 230 | 1 | 35 - 40 | Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden. |




11. VEDLIGEHOELDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

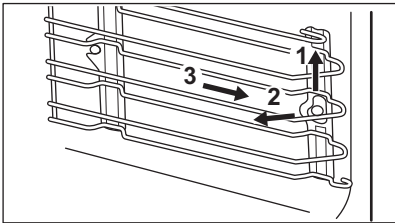
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

| | |
|--|--|
|  <p>Rengøringsmidler</p> | Rengør ovns front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel. |
| | Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader. |
| | Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. |
|  <p>Hverdagsbrug</p> | Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand. Rengør omhyggeligt ovenloftet for rester og fedt. |
| | Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug. |
|  <p>Tilbehør</p> | Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen. |
| | Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande. |

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

| | | |
|--|---|---|
| Trin 1 | Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. |  |
| Trin 2 | Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste op-hæng. | |
| Trin 3 | Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen. | |
| Trin 4 | Træk holderne ud af baglåsen. | |
| <p>Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.</p> | | |

11.3 Udskiftning: Lampe

| |
|---|
|  <p>ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød Pæren kan være varm.</p> |
|---|

FEJLFINDING

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

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

Toplampe

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

12. FEJLFINDING





ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

|  Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet | |
|---|--|
| Problem | Kontrollér, om ... |
| Ovnen kan ikke tændes eller betjenes. | Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning. |
| Ovnen opvarmes ikke. | Den automatiske slukning er deaktiveret. |
| Ovnen opvarmes ikke. | Sikringen er ikke sprunget. |
| Ovnen opvarmes ikke. | Låsen er slået fra. |

|  Komponenter | |
|---|--------------------|
| Problem | Kontrollér, om ... |
| Pæren virker ikke. | Pæren er sprunget. |

|  Fejlkoder | |
|--|--|
| Displayet viser... | Kontrollér, om ... |
| 00:00 | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid. |
| Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte ovnen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen. | |

12.2 Servicedata

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

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

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

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

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

MENUSTRUKTUR

Restvarme

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm



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



Tilberedning med slukket lampe

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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

| | |
|---|--|
|  |  - vælg for at åbne Menu. |
|---|--|



| Menu struktur | |
|--|---|
| Hjælp til tilberedning  | Indstillinger  |

| Trin 1 | Trin 2 | Trin 3 | Trin 4 | Trin 5 |
|---|--|---|--|--|
|   |  OK |  O1 - O9 |  OK |  |
| Vælg Menu, Indstillinger. | Bekræft indstillingen. | Vælg indstillingen. | Bekræft indstillingen. | Justér værdien, og tryk på OK. |

| Indstillinger | | | | | |
|---------------|-------------|------------------------------------|----|-------------------|-------|
| O1 | Aktuel tid | Skift | O2 | Lysstyrke display | 1 - 5 |
| O3 | Panelsignal | 1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra | O4 | Signal volume | 1 - 4 |

| Indstillinger | | | | | |
|---------------|----------------------------|-----------------------------|----|-----------------|-------------|
| O5 | Optimer | Tænd / sluk | O6 | Lys | Tænd / sluk |
| O7 | Demo funktion | Aktiverings- kode: 2.468 | O8 | Softwareversion | Kontroller |
| O9 | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej | | | |

15. MILJØHENSYN

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