

USER MANUAL



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.registeraeg.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
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. DAGLIG BRUG.....	11
7. URFUNKTIONER.....	15
8. AUTOMATISKE PROGRAMMER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	16
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	18
11. RÅD OG TIPS.....	19
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	34
13. FEJLFINDING.....	35
14. ENERGIEFFEKTIV.....	36
15. MILJØHENSYN.....	37

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

1.2 Generel sikkerhed

- 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 ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Monter ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- 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.

- Dette apparat er kun til husholdningsbrug (indendørs).
- 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 fræsætningsplads.
- 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.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke bruges til andre formål, f.eks. rumopvarmning.
- Hold altid ovnlågen lukket under tilberedningen.
- 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.
- 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 eller 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



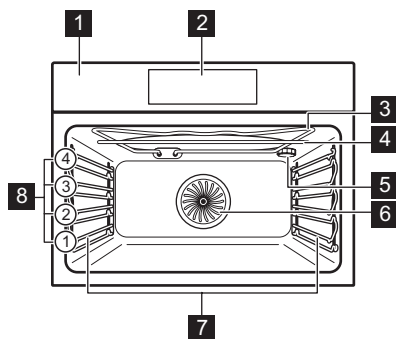
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

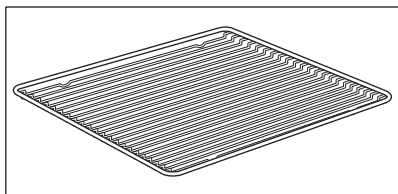
3.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovnplade
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovnroller

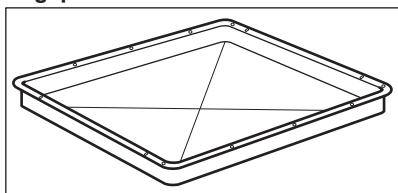
3.2 Tilbehør

Grillrist



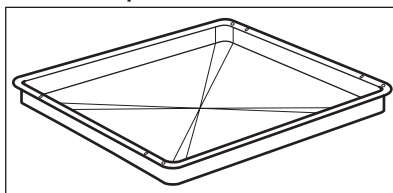
Til kogegrej, kageforme, stege.

Bageplade



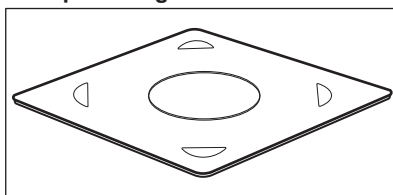
Til kager og småkager.

Grill-/bradepande



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

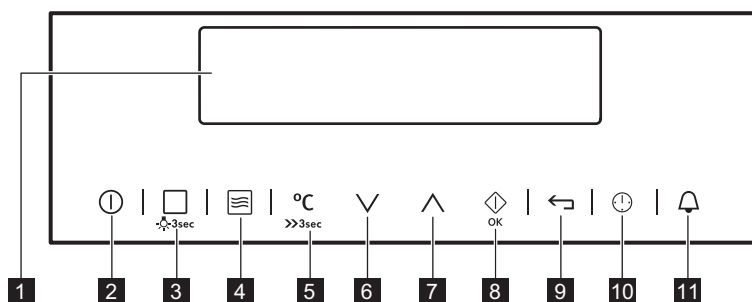
Bundplade af glas i mikroovn




Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.










4. BETJENINGSPANEL

4.1 Elektronisk programur

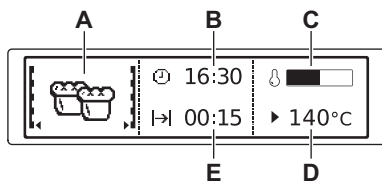


Brug sensorfelterne til at betjene ovnen.

Sensorfelt	Funktion	Bemærkning
1	- Display	Viser ovnens aktuelle indstillinger.
2	 TÆND / SLUK	Tænde og slukke for ovnen.




Sensorfelt	Funktion	Bemærkning
3		Ovnfunktioner / Hjælp Til Tilberedning Tryk på sensorfeltet én gang for at vælge en ovnfunktion eller menuen: Hjælp Til Tilberedning. Tryk på sensorfeltet igen for at skifte mellem menuerne: Ovnfunktioner, Hjælp Til Tilberedning. Tryk på feltet i 3 sekunder for at tænde eller slukke for lyset.
4		Mikrobølge-funktion For at tænde: Mikrobølge-funktion. Den kan bruges, når ovnen er slukket. Når du bruger: Mikrobølge-funktion med funktionen: Varighed i mere end 7 minutter i en Kombi-tilstand, kan mikrobølgeeffekten ikke være mere end 600 W.
5		Temperaturvalg / Hurtig opvarmning For at indstille temperaturen eller vise den aktuelle temperatur i ovnen. Tryk på feltet i 3 sekunder for at tænde eller slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
6		Ned Til at navigere ned i menuen.
7		Op Til at navigere op i menuen.
8		OK / Mikrobølge, hurtig start Til at bekræfte valget eller indstillingerne. For at tænde: Mikrobølge-funktion. Den kan bruges, når ovnen er slukket.
9		Tilbage Går ét niveau tilbage i menuen. Tryk på feltet i 3 sekunder for at få vist hovedmenuen.
10		Tid og ekstrafunktioner Til indstilling af forskellige funktioner. Når en opvarmningsfunktion er i gang, skal du trykke på sensorfeltet for at indstille timeren og funktionerne: Panel lås, Favoritter, Heat + Hold, Set + Go.
11		Minutur For at angive funktionen: Minutur.










4.2 Display



- A. Ovn- eller mikrobølgefunktion
- B. Klokkeslæt
- C. Indikator for opvarmning
- D. Mikrobølgetemperatur eller -effekt
- E. En funktions varighed eller sluttidspunkt

Andre lamper i displayet:

Symbol	Funktion	Funktion
	Minutur	Funktionen virker.
	Klokkeslæt	Displayet viser det aktuelle klokkeslæt.
	Varighed	Displayet viser den krævede tilberedningstid.

Symbol		Funktion
	Sluttid	Displayet viser, når tilberedningstiden er slut.
	Temperatur	Displayet viser temperaturen.
	Tidsangivelse	Displayet viser, hvor længe ovnfunktionen virker. Tryk på  og  på samme tid for at nulstille tiden.
	Lampe for opvarmning	Displayet viser temperaturen i ovnen.
	Hurtig opvarmning	Funktionen er aktiveret. Funktionen reducerer opvarmningstiden.
	Vægtautomatik	Displayet viser, at vægtautomatikken er aktiv, eller at vægten kan ændres.
	Heat + Hold	Funktionen er aktiveret.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring



Trin 1

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.



Trin 2

Rengør ovnen og tilbehøret med en blød klud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.



Trin 3

Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i ovnen.

5.2 Første tilslutning

Inden den første anvendelse skal du indstille:

Sprog

Kontrast Display

Displayets lysstyrke

Aktuel tid



6. DAGLIG BRUG




ADVARSEL!


Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Navigering i menuerne




1. Tænd ovnen.
2. Tryk på  eller  for at indstille menufunktionen.

- Tryk på  for at gå til undermenuen eller acceptere indstillingerne.





Du kan når som helst skifte til hovedmenuen med .

6.2 Indstilling af en ovnfunktion

- Sådan fjernes glaspladen i mikroovnen.
- Tænd ovnen.
- Vælg menuen: Ovnfunktioner.
- Tryk på  for at bekræfte.
- Vælg en ovnfunktion.
- Tryk på  for at bekræfte.
- Indstil temperaturen.
- Tryk på  for at bekræfte.


6.3 Indstilling af mikrobølgefunktionen


- Fjern al tilbehøret fra ovnen.
- Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
- Tænd for ovnen.
- Tryk på  for at tænde mikrobølgefunktionen.
- Tryk på . Funktionen Varighed er indstillet til 30 sekunder, og mikrobølgeovnen starter.







Hvert tryk på  lægger 30 sekunder ekstra tid til: Varighed.



Hvis du ikke trykker på , slukkes ovnen efter 20 sekunder.

- Tryk på  for at indstille funktionen: Varighed.





Du kan ændre mikrobølgeeffekten (tryk på  og derefter  eller ) samt funktionen: Varighed  når som helst, når mikrobølgefunktionen er i gang.

- Når den indstillede tid er gået, udsendes et signal i 2 minutter. Mikrobølgefunktionen slukkes automatisk. Tryk på et symbol for at stoppe signalet.



Tryk på  for at slukke mikrobølgefunktionen.




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

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

MIKROBØLGEFF- FEKT	MAKSIMUM TID
100-600 W	90 minutter
Over 600 W	7 minutter

6.4 Indstilling af Kombi-funktionen

- Sådan fjernes glaspladen i mikroovnen.
- Tænd en ovnfunktion.
- Tryk på  og foretag de samme trin, som når du indstiller mikrobølgefunktionen.



Når du bruger mikrobølgefunktionen i kombitilstand, kan mikrobølgeeffekten ikke være mere end 600 W.




Ved visse funktioner starter mikrobølgefunktionen, så snart den indstillede temperatur er nået.

Funktionerne findes ikke i Kombi-funktionen: Favoritter, Sluttid, Set + Go, Heat + Hold.


6.5 Indstilling af funktionen til Hurtig start af mikrobølge

- Tryk, om nødvendigt, på  for at slukke ovnen.
- Tryk på  for at tænde Hurtig start-funktionen.

Hvert tryk på  føjer 30 sekunder ekstra til Varighed tiden.



Du kan ændre mikrobølgeeffekten (se "Indstilling af mikrobølgeeffekt").

- Tryk på  for at indstille funktionens tid: Varighed. Se under "Indstilling af

urfunktioner" i kapitel Indstilling af urfunktionerne.

6.6 Opvarmningsindikator

Når du tænder for en ovnfunktion, viser bjælken, at temperaturen stiger. Når temperaturen er nået, lyder signalet 3 gange, bjælken blinker og forsvinder.

6.7 Brug: Hurtig opvarmning

Brug denne funktion, før du lægger maden i ovnen.

Denne funktion reducerer opvarmningstiden. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.






°C
>>™ - tryk på og hold.

6.8 Restvarme


Når der slukkes for ovnen, viser displayet restvarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.















6.9 Oversigt over menuer

Hovedmenu

Symbol / Menu-punkt	Egnet til
 Ovnfunktioner	Indeholder en liste med ovnfunktioner.
 Hjælp Til Tilberedning	Indeholder en liste med automatiske programmer.
 Favoritter	Indeholder en liste med yndlingstilberedningsprogrammer, der er oprettet af brugeren.
 Grundindstillinger	Bruges til at indstille apparatkonfigurationen.
 Specialprogrammer	Indeholder en liste med ekstra ovnfunktioner.








Undermenu for: Grundindstillinger

Symbol / Menu-punkt	Forløb
 Indstil aktuell tid	Angiver det aktuelle klokkeslæt.

Symbol / Menu-punkt	Forløb
 Tidsangivelse	Når funktionen er aktiveret, vises den aktuelle tid i displayet, når apparatet slukkes.
 Hurtig opvarmning	Når den er aktiveret, reducerer funktionen opvarmningstiden.
 Set + Go	Til at indstille en funktion og aktivere den senere med et tryk på et symbol på kontrolpanelet.
 Heat + Hold	Holder den tilberedte mad varm i 30 minutter efter endt tilberedningscyklus.
 Forlængelse af tid	Aktiverer og deaktiverer funktionen Forlængelse af tiden.
 Kontrast display	Indstiller kontrast i displayet i trin.
 Displays lysstyrke	Indstiller lysstyrke i displayet i trin.
 Indstil sprog	Angiver sprog.
 Signal volume	Indstiller lydstyrke for tastetoner og signaler i trin.
 Panelsignaler	Aktiverer og deaktiverer lyden for sensorfelterne. TIL/ FRA-fingertouch-feltets tone kan ikke deaktiveres.
 Alarm/Fejl signaler	Aktiverer og deaktiverer alarmtonerne.
 DEMO-tilstand	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468.
 Service	Viser softwarens version og konfiguration.
 Fabriksindstillinger	Sætter alle indstillinger tilbage til fabriksindstillingerne.

6.10 Ovnfunktioner

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Anvendelse
 Varmluft	Bagning på to ovnriller og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Pizza-funktionen	Til bagning på én ristposition med kraftigere brunng og sprød bund. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end for funktionen: Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Grill	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.












Lampen kan blive slukket automatisk ved en temperatur på under 60 °C under visse ovnfunktioner.

Mikrobølgefunktioner

Funktioner	Forløb
Mikrobølgeovn	Skaber varmen direkte i madvaren. Brug den til at varme retter og drikkevarer, til at optø kød eller frugt og til at tilberede grøntsager og fisk.
Kombi	Brug den til at køre ovnfunktionen og mikrobølgetilstanden sammen. Brug den til at tilberede madvarer på kortere tid, og brune dem. Den maksimale mikrobølgeeffekt for denne funktion er 600 W.








Specialprogrammer

Ovnfunktion	Egnet til
 Holde varm	Til at holde maden varm.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævnng af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.

Funktioner	Forløb
Hurtig start	Brug den til at tænde mikrobølgefunktionen ved ét tryk på symbolet  med maks. mikrobølgeeffekt og kort driftstid. 30 sekunder.

7. URFUNKTIONER

7.1 Tabel for urfunktioner





Urfunktionstast		Egnet til
	Minutur	At indstille nedtælling (maks. 2 t og 30 min). Denne funktion påvirker ikke apparatets drift. Den kan også aktiveres, når apparatet er deaktiveret. Brug  for at slå funktionen til. Tryk på  eller  for at indstille minutterne og på  for at starte.
	Varighed	Til at indstille længden af en aktivitet (maks. 23 t 59 min).
	Sluttid	Til at indstille sluttiden for en ovnfunktion (maks. 23 t 59 min).

Hvis du angiver tiden for en urfunktion, begynder tiden at tælle ned efter 5 sekunder.



Hvis du bruger urfunktionerne: Varighed, Sluttid, deaktiverer apparatets varmelegemerne, når 90% af den indstillede tid er gået. Apparatet bruger restvarmen til at lave maden færdig, indtil den indstillede tid er gået (3 - 20 minutter).

7.2 Indstilling af urfunktionerne

1. Indstil en ovnfunktion.
 2.  - tryk gentagne gange indtil displayet viser den ønskede urfunktion og det tilhørende symbol.
 3. ,  - tryk for at indstille tiden.
 4. Tryk på: .
- Når tiden er gået, udsendes et signal. Ovnen slukkes. Displayet viser en meddelelse.
5. Tryk på et symbol for at stoppe signalet.



7.3 Heat + Hold

Betingelser for funktionen:

- Den indstillede temperatur skal være over 80 °C.
- Funktionen: Varighed er indstillet.

Funktionen: Heat + Hold holder færdig mad varm ved 80 °C i 30 minutter. Den tændes, når bagningen eller stegningen er slut.

Du kan slå funktionen til eller fra i menuen: Grundindstillinger.

1. Tænd ovnen.
 2. Vælg ovnfunktionen.
 3. Indstil temperaturen til over 80 °C.
 4. Tryk på  en eller flere gange, indtil displayet viser: Heat + Hold.
 5. Tryk på  for at bekræfte.
- Når funktionen er slut, udsendes et signal.




7.4 Forlængelse af tid

Funktionen: Forlængelse af tid fortsætter ovnfunktionen, efter endt Varighed.



Det gælder for alle ovnfunktioner med Varighed eller Vægtautomatik.

1. Når tilberedningstiden er færdig lyder et signal. Tryk på et symbol. Displayet viser meddelelsen.

2. Tryk på  for at slå funktionen til eller på  for at annullere.
3. Indstil længden af funktionen.
4. Tryk på .

8. AUTOMATISKE PROGRAMMER






ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hjælp Til Tilberedning med Opskrift automatik

Denne ovn har en række opskrifter, du kan bruge. Opskrifterne er faste og kan ikke ændres.







1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Hjælp Til Tilberedning. Tryk på  for at bekræfte.
3. Vælg kategori og ret. Tryk på  for at bekræfte.
4. Vælg en opskrift. Tryk på  for at bekræfte.



Når du bruger funktionen: Manuel, bruger ovnen de automatiske indstillinger. De kan ændres som for andre funktioner.

8.2 Hjælp Til Tilberedning med Vægtautomatik

Denne funktion beregner automatisk tilberedningstiden. For at bruge funktionen skal du indtaste madens vægt.

1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Hjælp Til Tilberedning. Tryk på .
3. Tryk på  eller  for at indstille madens vægt. Tryk på . Det automatiske program starter.
4. Du kan ændre vægten på et vilkårligt tidspunkt. Tryk på  eller  for at skifte vægten.
5. Når tiden er slut, udsendes et signal. Tryk på et hvilket som helst symbol for at slukke signalet.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

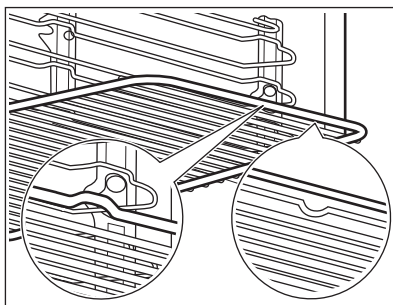
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

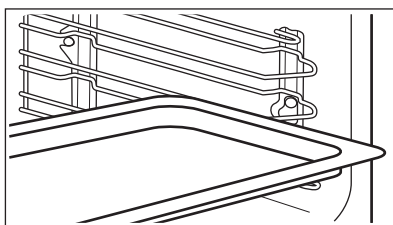
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippeanordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Trådhyld:

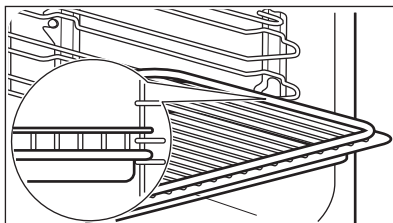
Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

**Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.

**Trådhyld, Bageplade / Dyb bradepande:**

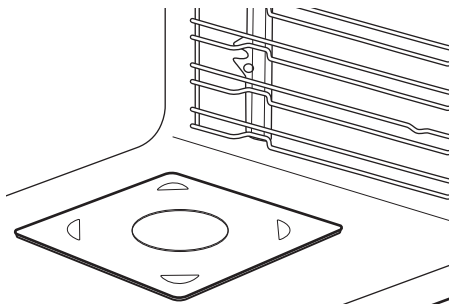
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.

**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.



10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, f. eks. varighed, temperatur eller ovnfunktion. De findes i menuen: Favoritter. Du kan gemme 20 programmer.



Du kan ikke gemme mikrobølge- og mikrobølgekombi-funktionen som favoritprogrammer.

Gem et program

1. Tænd ovnen.
 2. Vælg en ovnfunktion eller et automatisk program.
 3. Tryk på en eller flere gange, indtil displayet viser: GEM.
 4. Tryk på for at bekræfte. Displayet viser den første ledige plads i hukommelsen.
 5. Tryk på for at bekræfte.
 6. Indtast programmets navn. Første bogstav blinker.
 7. Tryk på eller for at skifte bogstavet.
 8. Tryk på .
- Det næste bogstav blinker.
9. Udfør trin 7 igen efter behov.
 10. Tryk på og hold nede for at gemme. Du kan overskrive en plads i hukommelsen. Når displayet viser den første ledige plads i hukommelsen, skal du trykke på eller og trykke på for at overskrive et eksisterende program.
- Du kan ændre navnet på et program i menuen: Redigér programnavn.

Aktivering af programmet

1. Tænd ovnen.
2. Vælg menuen: Favoritter.
3. Tryk på for at bekræfte.
4. Vælg navnet på dit favoritprogram.
5. Tryk på for at bekræfte.

10.2 Brug af børnesikringen

Når børnesikringen er slået til, kan ovnen ikke tændes utilsigtet.

1. Tryk på for at tænde displayet.
 2. Tryk samtidig på og , indtil displayet viser en meddelelse .
- Gentag trin 2 for at slå børnesikringen fra.

10.3 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen. Du kan kun slå den til, når ovnen er tændt.

1. Tænd ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion eller indstilling.
3. Tryk på en eller flere gange, indtil displayet viser: Panel lås.
4. Tryk på for at bekræfte.

Tryk på for at slukke for funktionen.

Displayet viser en meddelelse. Berør igen, og derefter for at bekræfte.



Når du slukker for ovnen, slås funktionen også fra.

10.4 Set + Go

Med funktionen kan du indstille en ovnfunktion (eller et program) og aktivere den senere ved at berøre symbolet én gang.

1. Tænd ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion.
3. Tryk på en eller flere gange, indtil displayet viser: Varighed.
4. Indstil tiden.
5. Tryk på en eller flere gange, indtil displayet viser: Set + Go.
6. Tryk på for at bekræfte.

Tryk på et symbol (undtagen for) for at starte funktionen: Set + Go. Den valgte ovnfunktion starter.



Når ovnfunktionen er slut, udsendes et signal.



- Panel lås er tændt, når ovnfunktionen virker.
- Menuen: Grundindstillinger lader dig slå funktionen: Set + Go til og fra.

10.5 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en opvarmingsfunktion 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, Varighed, Sluttid.

10.6 Displayets lysstyrke

Der er to tilstande for lysstyrke display:



Lysstyrke dag

Lyser, når ovnen er tændt.

Den er tændt i 10 sekunder, når du berører et vilkårligt sensorfelt under natlysstyrketilstanden.

Lyser, når ovnen er slukket, og du indstiller funktionen: Minutur. Når funktionen er færdig, går displayet tilbage til aften/natlysstyrke.



Lyssstyrke aften/nat

Når ovnen er slukket, skifter displayet til natlysstyrketilstand mellem kl. 10 og 6.

10.7 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.

11. RÅD OG TIPS



Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn kan have andre bage-/stegeegenskaber end den ovn, du havde før. Tabellerne herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldedeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

11.2 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

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.

11.3 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	Mikrobølge-funktion		Mikrobølge/kombi-funktion
	Optøning	Varme, Tilberedning	
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	✓	✓	✓
Keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	X
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
Stegefilm med lukning, der er beregnet til mikrobølge	✓	✓	X

Kogegrej/materiale	Mikrobølge-funktion		Mikrobølge/kombi-funktion
	Optøning	Varme, Tilberedning	
Stegning af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	✓
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	✓
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

11.4 Råd til ovnens særlige ovnfunktioner

Holde varm

Med denne funktion kan du holde maden varm. Temperaturen indstilles automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Med denne funktion kan du opvarme tallerkener og fade inden servering. Temperaturen indstilles automatisk til 70 °C.

Anbring tallerkener og fade jævnt på grillristen i stabler. Brug ovnens første ristposition. Byt om på dem efter halvdelen af opvarmningstiden.

Hævning af dej

Med funktionen kan du hæve gærdej. Læg dejen i et stort fad, og dæk det med et vådt håndklæde og plastikfolie. Indstil funktion: Hævning af dej og tilberedningstiden.

11.5 Bagning

Brug den lavere temperatur ved første bagning.

Bagetiden kan forlænges med 10 – 15 minutter, når du bager på mere end én ribbe.

Kager og bagværk med forskellig højde kan brune ujævnt. Der er ikke nødvendigt at ændre temperaturindstillingen, hvis der sker en ujævn bruning. Forskellene udlignes under bagning.

Plader i ovnen kan blive forvredet under bagning. Pladerne retter sig ud, når de er kølet af.





11.6 Bagetip

Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagens bund er ikke bagt nok.	Forkert ovnrille.	Sæt kagen i en lavere ovnrille.
Kagen falder sammen og bliver klæg eller med vandstriber.	Der er for høj ovntemperatur.	Vælg en lidt lavere ovntemperatur den næste gang.
	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.






Bageresultater	Mulige årsager	Løsning
Kagen er for tør.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en højere ovntemperatur den næste gang.
	Bagetiden er for lang.	Vælg en kortere bagetid den næste gang.
Kagen bliver ujævnt bagt.	Ovntemperaturen er for høj, og bagetiden er for kort.	Vælg en længere bagetid og en lavere ovntemperatur den næste gang.
	Kagedejen er ikke jævnt fordelt.	Fordel kagedejen jævnt på bagepladen den næste gang.
Kagen er ikke klar på bagetiden angivet i en opskrift.	Der er for lav ovntemperatur.	Vælg en lidt højere ovntemperatur den næste gang.

11.7 Bagning på én ovnrille

Brug den første ovnrille, med mindre andet er specificeret.

 BAGVÆRK I FORME		 (°C)	 (min.)
Gærkage / Croissant	Varmluft	150 - 160	50 - 70
Sandkage / Frugtkager	Varmluft	140 - 160	70 - 90
Formkage	Varmluft	140 - 150	35 - 50
Formkage, brug ovns anden rille	Over-/undervarme	160	35 - 50
Tærtebund - mørdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	10 - 25
Tærtebund - rørt kagedej	Varmluft	150 - 170	20 - 25
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	70 - 90
Kvarkkage, brug grill/bradepanden	Over-/undervarme	160 - 170	60 - 90

Forvarm den tomme ovn.

 KAGE / SMÅKAGER / BRØD PÅ BAGEPLADE		 (°C)	 (min.)	
Fletbrød / Kringle	Over-/undervarme	170 - 190	30 - 40	2
Stollen	Over-/undervarme	160 - 180	50 - 70	2
Rugbrød	Over-/undervarme	først: 230 så: 160 - 180	20 30 - 60	2
Flødeboller / Flødekager	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 35	2



KAGE / SMÅKAGER / BRØD PÅ BAGEPLADE



(°C)



(min.)



Roulade	Over-/undervarme	180 - 200	10 - 20	2
Kage med chokoladeflager, tør	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Smørmandelkage / Sukkerkage	Over-/undervarme	190 - 210	20 - 30	2
Frugttærter (på gærdej/rørt kagedej), brug grill/bradepanden	Varmluft	150 - 160	35 - 55	1
	Over-/undervarme	170	35 - 55	2
Frugtkager på mørdej	Varmluft	160 - 170	40 - 80	1
Gærkager med blødt fyld (f.eks. kvark, fløde, creme)	Over-/undervarme	160 - 180	40 - 80	2



LAGKAGEBUNDE



(°C)



(min.)



Lagkagebunde af mørdej	Varmluft	150 - 160	10 - 20	1
Smørkager / Kagesnitter	Varmluft	140	20 - 35	1
Smørkager / Kagesnitter, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	160	20 - 30	2
Lagkagebunde af rørt dej	Varmluft	150 - 160	15 - 20	1
Marengs / Marengs	Varmluft	80 - 100	120 - 150	1
Makroner	Varmluft	100 - 120	30 - 50	1
Lagkagebunde af gærdej	Varmluft	150 - 160	20 - 40	1
Småt bagværk af butterdej, forvarm den tomme ovn	Varmluft	170 - 180	20 - 30	1
Småt gærbrød, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	190 - 210	10 - 25	2
Små kager i form, forvarm den tomme ovn	Varmluft	160	20 - 35	3
Små kager i form, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 35	2

11.8 Souffleer og gratiner



Brug ovnsens første ristposition.



(°C)



(min.)

Pastaretter	Over-/undervarme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Over-/undervarme	180 - 200	25 - 40
Grøntsagsgratin, forvarm den tomme ovn	Turbogrill	210 - 230	10 - 20
Småt gærbrød med smeltet ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Risengrød	Over-/undervarme	180 - 200	40 - 60
Fiskegratiner	Over-/undervarme	180 - 200	30 - 60
Fyldte grøntsager	Varmluft	160 - 170	30 - 60

11.9 Tips til stegning

Brug varmeresistent ovngrej.

Steg magert kød tildækket (du kan bruge aluminiumsfolie).

Steg store stege direkte i fadet eller på grillristen over fadet.

Hæld noget vand i bakken for at forhindre, at dryppende fedt brænder.

Vend stegen efter 1/2 - 2/3 af tilberedningstiden.

Steg kød og fisk i store stykker (1 kg eller mere).

Dryp stege med deres egen saft adskillige gange under stegning.

11.10 Stegetabeller

Brug ovnsens første ristposition.



OKSEKØD







(°C)



(min.)

Grydesteg	1 - 1,5 kg	Over-/undervarme	230	120 - 150
Roastbeef eller filet, rød, forvarm den tomme ovn	pr. cm tykkelse	Turbogrill	190 - 200	5 - 6
Roastbeef eller filet, medium	pr. cm tykkelse	Turbogrill	180 - 190	6 - 8
Roastbeef eller filet, gennemstegt	pr. cm tykkelse	Turbogrill	170 - 180	8 - 10

 VILDT	 (kg)		 (°C)	 (min.)
---	--	---	--	--

Ryg / Harekølle, forvarm den tomme ovn	op til 1	Turbogrill	180 - 200	35 - 55
Vildtryg	1,5 - 2	Over-/undervarme	180 - 200	60 - 90
Kølle	1,5 - 2	Over-/undervarme	180 - 200	60 - 90

 FISK	 (kg)		 (°C)	 (min.)
--	--	---	--	--

Hel fisk	1 - 1,5	Turbogrill	180 - 200	30 - 50
----------	---------	------------	-----------	---------

Brug funktionen: Turbogrill.

 KALVEKØD	 (kg)	 (°C)	 (min.)
--	--	--	--

Kalvesteg	1	160 - 180	120 - 150
Kalveskank	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150

 LAMMEKØD			
--	--	--	--

Lammekølle / Lammesteg	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120
Lammeryg	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60


 FJERKRÆ			
---	--	--	--


Kylling	0,2 - 0,25 pr. stk.	200 - 220	30 - 50
Fjerkræ, halveret	0,4 - 0,5 pr. stk.	190 - 210	40 - 50
Udskåret fjerkræ	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
And	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100


 SVINEKØD			
--	--	--	--


Bov / Nakke / Skinke m. ben	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120
Koteletter / Spareribs	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60
Farsbrød	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60
Svineskank, forkogt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120

11.11 Sprød tilberedning med Pizza-funktionen

 Brug ovnsens tredje ristposition.

 PIZZA

 (°C)

 (min.)

Tærter	180 - 200	40 - 55
Spinattærte	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Schweizisk tærte	170 - 190	45 - 55
Kvarkkage	140 - 160	60 - 90
Æbletærte, lukket	150 - 170	50 - 60
Grøntsagstærte	160 - 180	50 - 60
Pizza, tynd bund, forvarm den tomme ovn	200 - 230	15 - 20
Pizza, tyk bund, forvarm den tomme ovn	180 - 200	20 - 30
Flade madbrød, forvarm den tomme ovn	230	10 - 20
Tærte m/butterdej, forvarm den tomme ovn	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen, forvarm den tomme ovn	230	12 - 20

 Brug ovnsens tredje ristposition.





Pirogger, forvarm den tomme ovn 180 - 200 15 - 25


11.12 Brød

Forvarmning anbefales ikke.

Brug anden hyldeposition.

 BRØD

 (°C)

 (min.)

Franskbrød	180 - 200	40 - 60
Flute	200 - 220	35 - 45
Croissant	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rugbrød	180 - 200	50 - 70
Fuldkornsbrød	180 - 200	50 - 70
Brød med hele korn	170 - 190	60 - 90


11.13 Grill


Grillsteg kun tynde stykker af kød eller fisk.


Forvarm den tomme ovn inden tilberedning.

Brug ovnsens første ristposition.


Sæt bradepanden sammen med grillristen på den første ristposition for at opsamle fedt.

 GRILL

 (°C)

 (min.)

1. side

 (min.)

2. side

Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oksekødsfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30
Svinekam	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammetryg	210 - 230	25 - 35	20 - 35





11.14 Lavtemperaturstegning

Denne funktion gør det muligt for dig at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk. Den kan ikke bruges til: fjerkræ, fedtholdig flæsksteg, grydesteg. .

1. Brun kødet i 1-2 minutter på hver side på en pande over høj varme.
2. Læg kødet i en bradepande eller direkte på grillristen. Sæt en bradepande under risten, så den kan opfange fedtet.

Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

3. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning. Du kan indstille temperaturen på mellem 80 °C og 150 °C i de første 10 minutter. Standard er 90 °C.
4. Efter 10 minutter sænker ovnen automatisk temperaturen til 80 °C.




 Brug ovnsens første rist-position.	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150
Oksefilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvesteg	1 - 1.5	150	120 - 150
Bøf	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.15 Frosne madvarer

Fjern emballagen. Læg maden på en tallerken.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

Brug anden hyldeposition.






	 (°C)	 (min.)
Pizza, frossen	200 - 220	15 - 25
Deep pan pizza, frossen	190 - 210	20 - 25
Pizza, kold	210 - 230	13 - 25
Pizza snacks, frosne	180 - 200	15 - 30
Pommes frites, tynde, vend produktet 2 eller 3 gange under stegning	210 - 230	20 - 30
Pommes frites, tykke, vend produktet 2 eller 3 gange under stegning	210 - 230	25 - 35
Kartoffelbåde / Kroketter, vend produktet 2 eller 3 gange under stegning	210 - 230	20 - 35
Brasede kartofler	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, frisk	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, frossen	160 - 180	40 - 60
Kyllingevinger	190 - 210	20 - 30

11.16 Optøning

Tag maden ud af emballagen og læg den på en tallerken.

Brug ovnens første ristposition.

Tilbered ikke maden, da dette kan forlænge optøningstiden.

	 (kg)	 (min.) Optønings- tid	 (min.) Yderligere optøningstid	
Kylling	1	100 - 140	20 - 30	Læg en kyllingen på en omvendt underkop i en spisetallerken. Vendes undervejs.
Kød	1	100 - 140	20 - 30	Vendes undervejs.
Kød	0.5	90 - 120	20 - 30	Vendes undervejs.
Ørred	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smør	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Pisk fløden, mens den stadig er lidt frossen nogle steder.
Kage	1.4	60	60	-

11.17 Henkogning

Brug funktionen Undervarme.

Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.

Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.

Brug ovnens første ristposition.

Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.

Fyld glassene ens og luk med en bøjle.

Glassene må ikke røre hinanden.

Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.



Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Indstil temperaturen til 160 - 170 °C.

	BLØD FRUGT	 (min.) Henkogning til sim- ring
---	-------------------	--

Jordbær / Blåbær / Hind-
bær / Modne stikkelsbær

35 - 45

	STEN- FRUGT	 (min.) Henkogning til simring	 (min.) Kog færdig ved 100 °C
---	------------------------	--	---

Ferskner / Kvæ-
der / Blommer

35 - 45

10 - 15



GRØNTSA- GER



(min.)
Henkogning
til simring



(min.)
Kog færdig
ved 100 °C

Gulerødder	50 - 60	5 - 10
Agurker	50 - 60	-
Blandet pickles	50 - 60	5 - 10
Kålraabi / Ærter / Asparges	50 - 60	15 - 20

11.18 Tørring

Dæk bakkerne med fedttæt papir eller bagepapir.

For at opnå et bedre resultat skal du stoppe ovnen halvvejs gennem tørretiden, åbne døren og lade den køle af én nat for at afslutte tørringen.



Brug den tredje ovnrille.



(°C)



(t)

Bønner	60 - 70	6 - 8
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6
Suppegrøntsager	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Krydderurter	40 - 50	2 - 3
Blommer	60 - 70	8 - 10
Abrikoser	60 - 70	8 - 10
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8
Ærter	60 - 70	6 - 9

11.19 Tilberedning med mikrobølge

Tips til mikrobølge

Tilberednings-/optøningsresultater	Mulige årsager	Løsning
Maden er for tør.	Effekten var for høj. Tilberedningstiden var for lang.	Indstil en lavere effekt og/eller kortere tilberedningstid.
Maden er ikke optøet, er kold eller er ikke helt tilberedt, når tilberedningstiden er færdig.	Tilberedningstiden var for kort.	Indstil en længere tilberedningstid. Forøg ikke mikrobølgeeffekten.

Tips til mikrobølge

Tilberednings-/optøningsresultater

Mulige årsager

Løsning

Maden er overophedet i kanterne, men ikke tilberedt i midten.

Mikrobølgeeffekten var for høj.

Indstil en lavere effekt og længere tilberedningstid.

OPTØNING

Anbring beholderen med mad i bunden af ovnrummet.



KØD/FISK

Indstil effekt til 100 W, med mindre andet er angivet.



(kg)



(min.)



Hviletid
(min.)

Bøf

0.2

5 - 7

5 - 10

Hakkekød, indstil 200 W

0.5

7 - 8

5 - 10

Kylling

1

30 - 35

10 - 20

Kyllingebryst

0.15

5 - 9

10 - 15

Kyllingelår

0.15

5 - 9

10 - 15

Hel fisk

0.5

10 - 15

5 - 10

Fiskefilet

0.5

12 - 15

5 - 10



MEJERIPRODUKTER

Indstil effekt til 100 W.



(kg)



(min.)



Hviletid
(min.)

Smør

0.25

4 - 6

5 - 10

Revet ost

0.2

2 - 4

10 - 15



KAGER OG BRØD

Indstil effekt til 200 W, med mindre andet er angivet.



(min.)



Hviletid
(min.)

Gærkage

1 stk.

2 - 3

15 - 20

Kvarkkage, indstil 100 W

1 stk.

2 - 4

15 - 20

Tør kage

1 stk.

2 - 4

15 - 20

Brød

1 kg

15 - 18

5 - 10

Skiveskåret brød

0,2 kg

3 - 5

5 - 10

Boller





4 stykker

2 - 4

2 - 5

 FRUGT	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Hviletid (min.)
--	--	---	--	---






Frugt	0.25	100	5 - 10	10 - 15
-------	------	-----	--------	---------

 GENOPVARMNING	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Hviletid (min.)
--	--	---	--	---

Babymad i glas	0,2 kg	300	1 - 2	-
Babymælk, læg en ske ind i flasken	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Mælk	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Vand	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Sovs	200 ml	600	1 - 3	-
Suppe	300 ml	600	3 - 5	-
Dybrosne færdigretter	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Færdigretter	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 SMELTNING	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Hviletid (min.)
--	--	---	--	---

Chokolade / Chokoladeglasur	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Smør	0.1	400	0:30 - 1:30	-

 MADLAVNING	 (kg)	 (W)	 (min.)	 Hviletid (min.)
---	--	---	--	---

Hel fisk	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Fiskefilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Grøntsager, friske	0,5 kg + 50 ml vand	600	5 - 15	-
Grøntsager, frosne	0,5 kg + 50 ml vand	600	10 - 20	-
Bagekartofler	0,5 kg	600	7 - 10	-


MADLAVNING

**Hviletid
(min.)**

Ris	0,2 kg + 400 ml vand	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Mikrobølge/kombi-funktion

**Hviletid
(min.)**

Fjerkræ, halveret, brug ovns anden rille	0,55 x 2 stykker	Rundt glasfad, Ø 26 cm	300	220	40	5
Au gratin kartofler, brug ovns anden rille	1	Rundt glasfad	300	200	40	10
Nakkesteg af svinekød, brug ovns første rille	1	Glasfad med sigte	300	200	70	10

11.20 Anbefalede effektrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W


Tilberedning af grøntsager



Bruning i starten af tilberedningen



Opvarmning af væsker

500 - 600 W


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 baby-mad



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

11.21 Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

MIKROBØLGE-FUNKTION



B



(kg)



Bund



(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.

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)



2



(min.)



Kage, 0,7 kg

Varmluft + mikrobølge

100

180

2

29 - 31

Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

Kartoffelgratin, 1,1 kg

Turbogrill + MW

400

180

1

40 - 45

Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

Kylling, 1,1 kg

Turbogrill + MW

200

200

1

45 - 55

Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet efter 20 minutters tilberedningstid.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens 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.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand.

Rengør omhyggeligt ovnloftet for rester og fedt.

Opgøbar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.



Tilbehør

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.

12.2 Fjernelse: Ovnribber

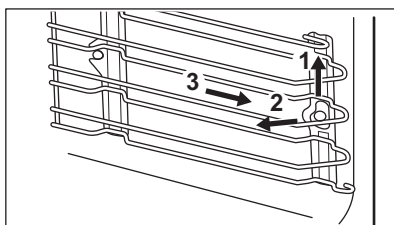
Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.

Trin 3 Træk den forreste ende af hydeholderen væk fra sidevæggen.

Trin 4 Træk holderne ud af baglåsen.



Monter ovnribberne i omvendt rækkefølge.

12.3 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtrestere 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 ovnrømmet.

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Gør glasset rent.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 ° C varmebestandig pære.
Trin 4	Montér dækglasset.

13. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 Hvis noget går galt

Problem	Mulige årsager	Løsning
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller det er tilsluttet forkert.	Kontrollér, om ovnen er sluttet korrekt til strømforsyningen (se tilslutningsdiagrammet, hvis det findes).
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen er slukket.	Tænd for ovnen.
Ovnen bliver ikke varm.	Uret er ikke indstillet.	Indstil uret.
Ovnen bliver ikke varm.	Der er ikke foretaget de nødvendige indstillinger.	Se efter, om indstillingerne er rigtige.
Ovnen bliver ikke varm.	Automatisk slukning er aktiveret.	Se under "Automatisk slukning".
Ovnen bliver ikke varm.	Børnesikringen er aktiveret.	Se under "Brug af børnesikringen".
Ovnen bliver ikke varm.	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret instalatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Pæren ikke lyser.	Pæren er defekt.	Udskift pæren.

Problem	Mulige årsager	Løsning
Displayet viser en fejlkode, der ikke står i tabellen.	Der er en elektrisk fejl.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk for ovnen med ejendommens sikring, eller slå relæet på tavlen fra, og tænd igen. • Kontakt kundeservice, hvis fejlkoden vises på displayet igen.
Der samler sig damp og kondensvand på maden og i ovnrummet.	Maden har stået for længe i ovnen.	Lad ikke maden stå i ovnen længere end 15-20 minutter efter tilberedningen.
Apparatet er tændt, men bliver ikke varmt. Blæseren virker ikke. Displayet viser " Demo ".	Demo-funktionen er aktiveret.	Se Grundlæggende indstillinger i kapitlet "Daglig brug".

13.2 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.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Energibesparelse



Ovnen indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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.

Restvarme

Hvis et program med valget Varighed eller Sluttid er aktiveret, og tilberedningstiden er over 30 min., slukkes varmelegemerne automatisk tidligere med visse ovnfunktioner.

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.

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.



www.aeg.com/shop



867362902-B-482021



AEG