



CM7600B

CM7600T

FR Notice d'utilisation | **Four à micro-ondes combiné**

3

SV Bruksanvisning | **Mikrovågskombiugn**

27



INSTALLATION / INSTALLATION

90, 30, 360, 30, 50, 215, 558⁺¹, 550, 21, 18, 114, 456, 438, 451, 595⁺¹, 306, min. 550, min. 460, min. 560, 20, 5, 1, 145, 360, 2x, 3,5x25, H05 V V - F, min. 1500

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

90, 30, 360, 30, 50, 215, 558⁺¹, 550, 21, 18, 114, 456, 438, 451, 595⁺¹, 306, min. 550, min. 440, max. 450, min. 560, 20, 5, 1, 145, 360, 2x, 3,5x25, H05 V V - F, min. 1500

YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	10
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	14
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. CONSEILS.....	18
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	23
12. DÉPANNAGE.....	24
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	25
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	26

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche

d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre

logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement de l'appareil se condense sur les parois de la cavité et peut provoquer une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

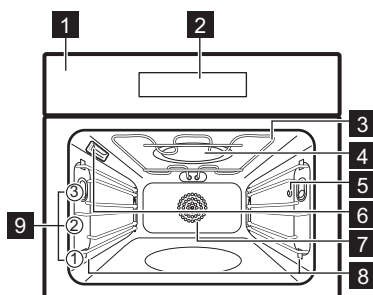
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

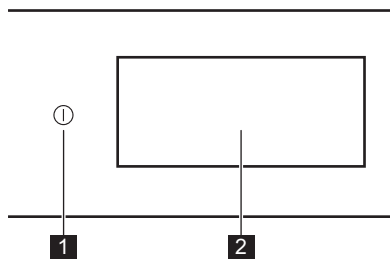
3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Résistance
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Prise pour la sonde à viande
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Niveaux de la grille

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

















- | | | |
|----------|------------------------|---|
| 1 | ACTI-VEZ / DÉSACTI-VEZ | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |

Le bandeau de commande permet d'accéder à diverses fonctions de cuisson et à divers plats. Il affiche également les informations sur son état de fonctionnement actuel.

4.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif, défilant et divisé en sections définies. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

	Pour confirmer la sélection/le réglage.
	Pour passer au niveau suivant ou précédent dans le menu.
	Pour accéder aux paramètres supplémentaires et les ajuster.
	Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
	Pour supprimer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
	Pour activer et désactiver les options.

	L'appareil est verrouillé.
	Son alarmefonction est activée.
	Son et arrêt du fourfonction est activée.
	Message pop up uniquement est activée.
	Départ différéfonction est activée.
	Pour fermer le message contextuel ou annuler le paramètre.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La connexion Wi-Fi est désactivée.
	Télécommande est allumé.
	Fonctionne avec le mode économie d'énergie.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion


L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion. Vous pouvez choisir entre démarrer ou ignorer le processus d'intégration. Les configurations peuvent être revues et modifiées chaque fois que cela est nécessaire.

Ajustez les configurations : Langue, Heure actuelle, Connexion sans fil.

5.2 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
 2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
 3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 4. Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : Réglages / Connexions.
 5. Appuyez pour activer ou désactiver : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocoles	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Licences du logiciel



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

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIU6).

5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des

aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.


1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Menu


Appuyez sur  et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Réglages

6.2 Fonctions

Le sous-menu comprend une liste de fonctions de cuisson.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Ajustez les configurations
4. Appuyez sur **START**. Vous pouvez brancher la sonde de cuisson à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
5.  - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.
6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.



Rapidité Préchauffer est disponible uniquement avec certains modes de cuisson. Pour plus d'informations sur les options de préchauffage, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Paramètres, sous-menu : Préférences.

**Haut**

Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.

**Bas**

Faire dorer de façon uniforme la base des préparations. Parfait pour les pizzas, les tartes et pour finaliser la cuisson des gâteaux et des quiches. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.

**Air chaud**

Cuisson et cuisine homogène sur un niveau. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.

**Haut & Bas**

Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.

**Chaleur tournante & haut**

Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

**Chaleur tournante & bas**

Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes.

**Chaleur tournante, haut & bas**

Cette fonction grille est idéale pour les repas préparés.

**Micro-ondes**

Décongeler, réchauffer ou cuire rapidement les aliments.

**Gril + Micro-ondes**

Des plats croustillants et rapides.

**Turbo Gril+ Micro-ondes**

Accélérer vos rôtisseries et vos cuissons.

**Chaleur tournante + Micro-ondes**

Accélérez vos cuissons.

**Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes**

Accélérer vos préparations en convection naturelle.

**Réchauffer**

Réchauffer délicatement les restes pour obtenir un goût et une texture parfaits.

**Grill**

Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.

**Levée de pâte/pain**

Température idéale pour une levée de pâte rapide.

**Décongélation**

Dégivrage doux pour préparation ultérieure. Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, la recommandation est de retourner deux fois pendant le processus de décongélation.

**Mijoter**

Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.

**Cuisson basse température**

La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.

**Faire fondre**

Faire fondre le beurre ou le chocolat à basse température.

**Stériliser**

Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.

**Chauffe-plats**

Pour préchauffer vos plats avant de servir.

**Maintien au chaud**

Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.

**Déshydrater**

Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.

**Rôti**

Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.



Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.



Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte.

6.3 Réglage : Micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Appuyez sur Micro-ondes à l'écran principal.
3. Réglez la durée et la puissance du micro-ondes.
4. Appuyez sur la touche START .
5. STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.

Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête.

Pour la redémarrer, appuyez sur START .

6.4 Plats

PlatsLe sous-menu comprend un ensemble de programmes conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. La durée et la température, et si disponible la puissance du micro-ondes peuvent être réglées pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Sonde de cuisson.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Plats.
2. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
3. Adaptez les réglages en fonction des préférences de cuisson. Réglez le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur .

4. Placez les aliments à l'intérieur de l'appareil conformément aux instructions affichées à l'écran.

5. Appuyez sur la touche START . Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

6.5 Mes programmes



Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 20 de vos réglages préférés, tels que le mode de cuisson, le mode plat ou le mode de nettoyage.

Pour enregistrer le réglage, sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur .

Sélectionnez : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Sélectionnez l'un des paramètres enregistrés.
3. Appuyez sur START pour démarrer la cuisson.

Supprimer : Mes programmes

1. Accédez au menu et appuyez sur : Mes programmes pour vérifier les paramètres enregistrés.
2. Appuyez sur pour supprimer les paramètres enregistrés.

6.6 Réglages

Ce sous-menu comprend une liste de paramètres.

Sous-menu : Configuration

Langue	Pour régler la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Pour régler l'heure.

Affichage Luminosité	Pour régler la luminosité de l'affichage.
Son touches	Pour activer et désactiver la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour ⓘ.
Volume Alarme	Pour régler le volume des signaux sonores et des sons touches.
Unité de température	Pour afficher l'unité de température actuelle.

Sous-menu : Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

Sous-menu : Préférences

Éclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage/Chauffage	Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
	Eco - le préchauffage de l'appareil avec une consommation d'énergie moindre. Il est disponible pour toutes les fonctions de cuisson.
	Rapidité - Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions.

Personnalisation de l'écran de veille	Pour personnaliser les fonctions et les raccourcis de l'écran.
---------------------------------------	--

Sous-menu : Connexions

Connecter au réseau Wi-Fi	Pour connecter l'appareil au réseau sans fil.
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.
Télécommande	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur START. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.



1. Ouvrez le menu.

2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

7.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au




temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour régler la durée de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Pour définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée, sélectionnez la valeur préférée : Fin de l'action. Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.
Fin de l'action	 Son alarme Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Cette fonction peut être réglée à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	 Son et arrêt du four Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
	 Message pop up uniquement Lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.

Fonction	Description
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Il démarre automatiquement lorsqu'un processus de four est démarré et s'arrête lorsque le processus est terminé. Il est visible à l'écran principal si aucun autre timer n'est défini. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur **OK** pour confirmer et revenir à l'écran principal.

8.3 Départ différé

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche ***.
3. Appuyez sur Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur **OK**.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur **OK** pour ignorer cette étape.

- Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran principal.

8.4 Heure actuelle

- Mettez en fonctionnement l'appareil.
- Appuyez sur Réglages / Configuration / Heure actuelle.
- Réglez l'heure.
- Appuyez sur la touche **OK**.

8.5 Modification des réglages du minuteur

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

- Appuyez sur la touche **^** / Minuteur.
- Réglez la nouvelle valeur du minuteur.
Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

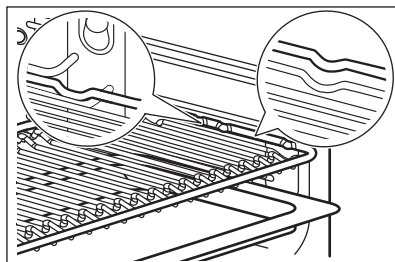
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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

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

Insérez l'accessoire (grille métallique/ plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la clayette touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.


S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C** - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

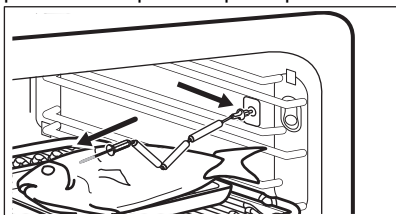
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat du menu : Plats. N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Appuyez sur la touche START .
5. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

Viande, volaille et poisson

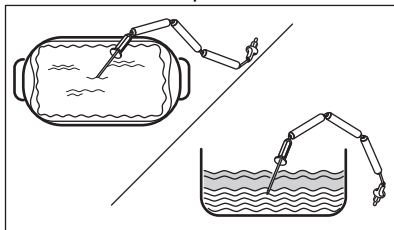
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en

silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7. ^ - appuyez sur pour régler les paramètres.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
 - Message pop up uniquement - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le message s'affiche.
9. Appuyez sur la touche OK.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.





Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.





Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.


Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :


	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire

	Poids (kg)
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage recommandé de température de l'appareil °C qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments  °C.






Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôti et mettez-le sur une grille métallique.






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Haut & Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	18 - 28
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Air chaud	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	18 - 28

				°C	
Génoise allégée 1)	Haut & Bas	Grille métallique	1	170	25 - 35
Génoise allégée 1)	Air chaud	Grille métallique	1	170	28 - 38
Sablé 1)	Haut & Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	140	28 - 38
Sablé 1)	Air chaud	Plateau de cuisson 2) 3)	2	140	25 - 35
Tarte aux pommes 4)	Haut & Bas	Grille métallique	1	170	65 - 75
Tarte aux pommes 4)	Air chaud	Grille métallique	1	170	57 - 67
Pain grillé 1) 5)	Haut	Grille métallique	2	230	7 - 12

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

3) Le plateau de cuisson doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.






4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.







5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.








Utilisez la grille métallique. Il doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.








			°C		
Génoise 1)	Micro-ondes	500	-	1	8 - 10
Rôti haché 1) 2)	Micro-ondes	300	-	1	30 - 35
Crème anglaise aux œufs 3)	Micro-ondes	400	-	1	18 - 23
Décongélation de la viande hachée (500 g) 4)	Micro-ondes	200	-	1	7 - 8
Gâteaux 3)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	200	170	1	22 - 27
Gratin de pommes de terre 5)	Turbo Gril+ Micro-ondes	200	180	1	35 - 40

					
Poulet (1 100 g) 6)	Turbo Gril+ Micro-ondes	200			30
	Chaleur tournante & haut	-	200	1	18 - 23

- 1) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
- 2) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.
- 3) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.
- 4) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.
- 5) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.
- 6) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Chaleur tournante & haut.

Recettes supplémentaires

						
Meringues 1)	Haut & Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringues 1)	Air chaud	Plateau de cuisson 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Haut & Bas	Plateau de cuisson 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Air chaud	Plateau de cuisson 2)	3	-	190	10 - 12
Poulet 4)	Chaleur tournante & haut	Plateau de cuisson 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Micro-ondes	Plaque plate en céramique	dessous	700	-	3 - 4
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) 6)7)	Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	500	-	7 - 9
Liquides dans les biberons 9)	Micro-ondes	-	dessous	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g) 10)	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagnes, surgelées (600 g) 10)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, surgelée 10)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	210	12 - 16
Mélange de légumes grillés	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	180	20 - 25

						
Rôti de porc	Chaleur tournante + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	165	65 - 70
Champignons farcis	Turbo Gril+ Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne avec feuilles de pâtes sèches	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte à l'aide du paramètre : Préchauffer/ Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Eco. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, sous-menu : Préférences.
- 2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 3) Utilisez un papier cuisson.
- 4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.
- 5) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.
- 6) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.
- 7) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
- 8) La grille métallique doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.
- 9) Positionnez le flacon au centre du fond de la cavité sans utiliser d'accessoires.
- 10) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

10.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille.

Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Placez la cuillère dans la tasse ou le verre lorsque vous chauffez des liquides, afin d'améliorer la répartition de la chaleur et éviter de trop faire bouillir. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux

adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combinées Micro-ondes. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

N'utilisez pas les fonctions Micro-ondes ou les fonctions combinées Micro-ondes lorsqu'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Décongélation au micro-ondes

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

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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








Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.








10.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux							
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Carton, papier uniquement	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Film étirable	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux	 		   
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	✓	✓	✓

10.6 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement

avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

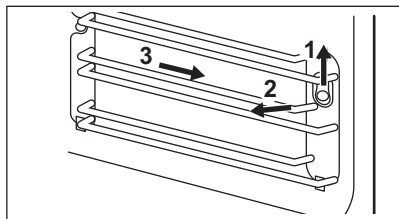
Accessoires

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

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

11.3 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. 1)	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F239 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée. 1)2)	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1)2)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

2) Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2.0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

13.2 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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

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

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

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

Maintien des aliments au chaud

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


Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent



REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



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

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	27
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	30
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	32
4. KONTROLLPANEL.....	33
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	34
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	37
8. KLOCKFUNKTIONER.....	38
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	38
10. RÅD OCH TIPS.....	40
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
12. FELSÖKNING.....	45
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47
14. MILJÖSKYDD.....	48

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

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

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

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

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

2.5 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

- användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.6 Service

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

2.7 Avyttring

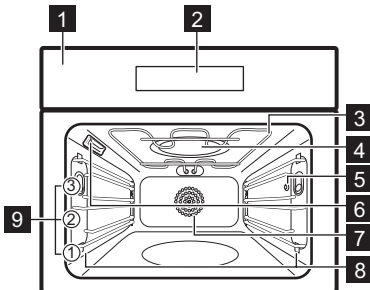
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKT BESKRIVNING

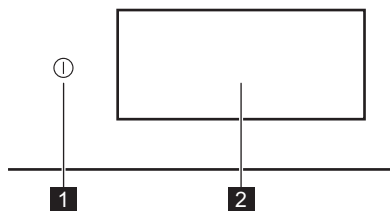
3.1 Allmän översikt



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

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



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















2 Display Visar produktens aktuella inställningar.

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

4.2 Display

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

OK För att bekräfta val/inställning.

-   För att navigera till nästa eller föregående nivå i menyn.
-   För att se och justera ytterligare inställningar.
-  För att spara aktuell inställning: Favoriter.
-  För att ta bort aktuell inställning: Favoriter.
-  Tända och släcka lampan.
-  För att slå på och stänga av funktionerna.
-  Produkten är låst.
-  Ljudalarm är aktiverad.
-  Ljudalarm och avsluta matlagning är aktiverad.
-  Pop-up-meddelande endast är aktiverad.
-  Fördröjd start är aktiverad.
-  För att stänga pop-up-meddelandet eller avbryta inställningen.
-  WiFi-anslutningen är påslagen.
-  WiFi-anslutningen är avstängd.
-  Fjärrstyrning är påslagen.
-  Funktion med energisparläge.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

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

Ändra inställningarna: Språk, Klockslag, Trådlös anslutning.

5.2 Trådlös anslutning


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

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av

användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.

2. Följ instruktionerna i appen.
3. Slå på ugnen.
4. Tryck  och svep åt vänster för att öppna menyn. Välj: Inställningar / Uppkoppling.
5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi. Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

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

5.3 Programvarulicenser



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

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor

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

5.4 Initial förvärmning och rengöring

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


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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Meny


Tryck  och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Inställningar

6.2 Funktioner

Undermenyn innehåller en lista över tillagningsfunktioner.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ändra inställningarna.
4. Tryck på **START**. Du kan koppla in matsensorn när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matsensor".
5.  – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.
6. **STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.



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



Övervärme

Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.



Undervärme

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



Varmluft

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



Över- och undervärme

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



Övervärme med fläkt

Ugnssteka större köttbitar och hel fåge för möra och krispiga resultat.



Varmluft och undervärme

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



Över- och undervärme med fläkt

Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.



Mikrovåg

Snabbtina, värm eller tillaga mat.



Grill + Mikro

Snabba upp frasig yta.



Grill + Fläkt + Mikro

Snabba upp stekning och matlagning.



Varmluft + Mikro

Snabba upp matlagning och bakning.



Över-/undervärme + Mikro

Snabba upp traditionell matlagning och bakning.



Återuppvärmning

Värm försiktigt upp rester för bästa smak och konsistens.



Grill

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



Jäsning av deg

Optimerad temperatur för snabb jäsning.



Uptining

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



Ugnsrätter

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



Långsam tillagning

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



Smältning

Smält försiktigt smör eller choklad på låg effekt.



Konservering

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



Tallriksvärmning

För att förvärma tallriker före servering.



Varmhållning

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



Torkning

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



Stek

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



Brödbakning

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




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



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

6.3 Inställning: Mikrovågor

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

6.4 Rätter

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

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer.

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


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

6.5 Favoriter



Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

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


Välj önskad inställning och tryck på  för att spara inställningen.

Välj: Favoriter

1. Öppna menyn och tryck på: Favoriter för att se de sparade inställningarna.

2. Välj en av de sparade inställningarna.
3. Tryck på START för att starta tillagningen.


Ta bort: Favoriter

1. Öppna menyn och tryck på: Favoriter för att se de sparade inställningarna.
2. Tryck på:  för att ta bort de sparade inställningarna.

6.6 Inställningar

Denna undermeny innehåller en lista över inställningar.

Undermeny: Inställningar

Språk	För att ställa in produktens språk.
Klockslag	För att ställa in aktuell tid.
Ljusstyrka i display	För att ställa in ljusstyrka i display.
Knappljud	För att slå på/av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för  .
Ljudvolym	För att ställa in volymen för knappljud och signaler.
Temperaturerhet	För att visa aktuell temperaturenhet.

Undermeny: Service

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

Undermeny: Preferenser

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

	Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp.
Förvärmning/ uppvärmning	Miljövänligt läge (Eco) – förvärmning av produkten med mindre energiförbrukning. Tillgängligt för alla tillagningsfunktioner.
	Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.
Anpassning av Standby-skärm	För att anpassa skärmfunktioner och genvägar.

Undermeny: Uppkoppling

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

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Barnlås



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

1. Öppna menyn.
2. Välj: Inställningar / Preferenser / Barnlås. Barnlås är aktiverad. Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

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




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

7.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

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

8.2 Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

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

8.3 Fördröjd start

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

8.4 Klockslag

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

8.5 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

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

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

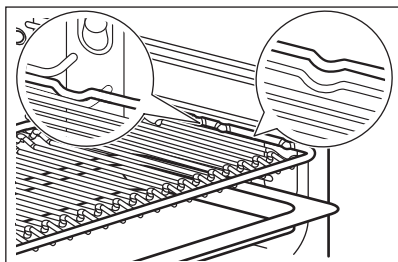
Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



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

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

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



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


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

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

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning med: Matlagningstermometer

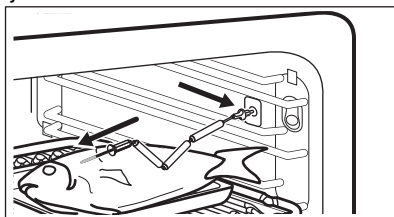
WARNING!

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

1. Välj en tillagningsfunktion i menyn: Funktioner eller en maträtt från menyn: Rätter. Använd matlagningstermometeren endast med standardtillagningsfunktioner och mikrovågsugnens kombifunktioner. Se kapitlet "Daglig användning".
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Tryck på OK.
4. Tryck på START.
5. Sätt i matlagningstermometeren inuti maträtten:

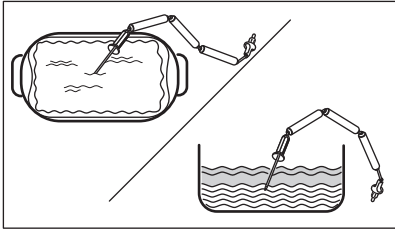
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

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



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

Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

7. \wedge – tryck för att justera inställningarna.
 8. Välj Matlagningstermometer för att ställa in sensorns temperatur eller välj önskat alternativ:
- Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.

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

9. Tryck på OK.
 10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
 11. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
 12. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

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



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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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


För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:


	Typ av mat
	Tillagningsfunktion


$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)
	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Långsam tillagning

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

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






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

10.3 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

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

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

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

3) Bakplåten måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.






4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.






5) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Funktioner för mikrovågsugn och mikrovågsugn med kombinerade funktioner

Tester enligt: EN 60705, IEC 60705.

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

			°C		
Sockerkaka 1)	Mikrovågor	500	-	1	8 - 10
Köttfärsimpa 1) 2)	Mikrovågor	300	-	1	30 - 35
Ugnsomelett 3)	Mikrovågor	400	-	1	18 - 23
Uptining av köttfärs (500 g) 4)	Mikrovågor	200	-	1	7 - 8

			°C		
Mjuk kaka 3)	Över-/undervärme + Mikro	200	170	1	22 - 27
Potatisgratäng 5)	Grill + Fläkt + Mikro	200	180	1	35 - 40
Kyckling (1100 g) 6)	Grill + Fläkt + Mikro	200	200	1	30
	Övervärme med fläkt	-			18 - 23

1) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.

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







3) Vänd inte maten under tillagningen.






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

5) Vrid ett kvarts varv efter halva tillagningstiden.

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

Fler recept

					°C	
Marängar 1)	Över- och undervärme	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marängar 1)	Varmluft	Bakplåt 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Över- och undervärme	Bakplåt 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Varmluft	Bakplåt 2)	3	-	190	10 - 12
Kyckling 4)	Övervärme med fläkt	Bakplåt 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrovågor	Platt keramisk platta	botten	700	-	3 - 4
Måltider på tallrik, kylda (1 portion) 6)7)	Mikrovågor	Galler 8)	1	500	-	7 - 9
Vätskor i nappflaskor 9)	Mikrovågor	-	botten	1000	-	0.5
Lasagne, fryst (400 g) 10)	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, fryst (600 g) 10)	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	190	48 - 53
Fryst pizza 10)	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	210	12 - 16
Grillade grönsaker, blandade	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	300	180	20 - 25
Fläskstek	Varmluft + Mikro	Galler 8)	1	300	165	65 - 70
Fyllda svampar	Grill + Fläkt + Mikro	Galler 8)	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne med torra lasagneplattor	Över-/undervärme + Mikro	Galler 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen: Förvärm / Ingen. Använd inte: Förvärm/Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, Undermeny: Preferenser.
- 2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 3) Använd bakplåtspapper.
- 4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.
- 5) Påsen ska tas ut ur ugnen när kärnorna slutar poppa.
- 6) Täck över maten med ett plastlock för mikrovågsugn
- 7) Vänd ett halvt varv efter halva tiden.
- 8) Gallret måste vidröra den bakre delen av ugnens insida.
- 9) Placera flaskan i mitten av hålrummet utan att använda några tillbehör.
- 10) Vänd inte maten under tillagningen.

10.4 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Placera maten mitt på gallret. Använd den första ugnsnivån.

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

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

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

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

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

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

Tillagning i mikrovågsugnen

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

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

Upptining i mikrovågsugn

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

Ta ut upptinade delar efter hand.

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









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

10.5 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera specifikationerna för kokkärl/material/tillagningskärl före användning.

För andra, specifika mikrovågskärl som inte anges i denna tabell, följ tillverkarens instruktioner.

Kokkärl/material	 	 	   
Ugnsfast glas och porslin utan metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	✗	✗
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	✗	✗	✗
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	✗
Kartong, endast papper	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	✗
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	✗	✗	✗
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	✗	✗	✗
Bakplåt	✗	✗	✗
Galler	✓	✓	✓

10.6 Effekttinställningar

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W

- Värma upp vätskor

600 - 700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik

- Sjuda gryträtter
 - Tina och värma frysta färdigrätter
- ### 300 W
- Tillaga/värma känsliga livsmedel
 - Värma barnmat
 - Fortsätta tillagningen
- ### 100 - 200 W
- Uptining av bröd, frukt och kakor, bakverk, ost, smör, kött och fisk
 - Smälta choklad och smör

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

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

För användning varje dag

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

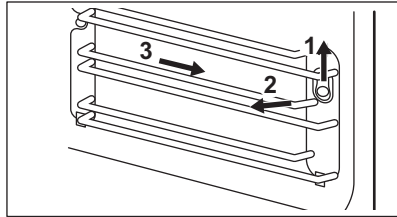
Tillbehör

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

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

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

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

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

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

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

12.2 Felkoder

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

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

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

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

12.3 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

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

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

13.2 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

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

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

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

Varmhållning

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


Laga mat med släckt belysning


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

Standby-läge

Efter 2 minuter växlar displayen till standby-läge.

14. MILJÖSKYDD

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

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







