

KME565060M

KMK365060M

KMK565060M

NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	2
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	29
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	56
IT	Istruzioni per l'uso Forno a microonde multifunzione	83

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	10
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	11
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. KLOKFUNCTIES.....	17
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	19
9. EXTRA FUNCTIES.....	20
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	26
14. MENUSTRUCTUUR.....	27
15. MILIEUBESCHERMING.....	27

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

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

totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.

- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Hanteren van glaswerk

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

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

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

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

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

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

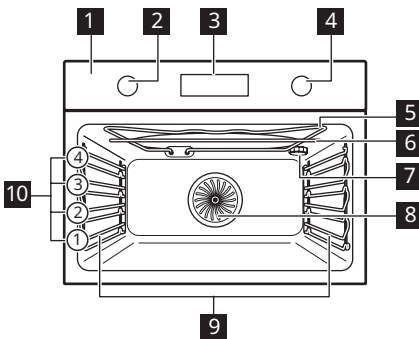
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

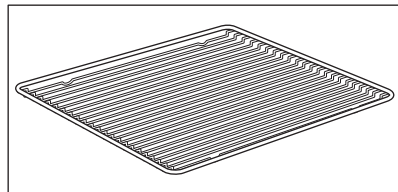


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

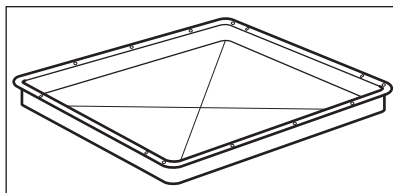
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



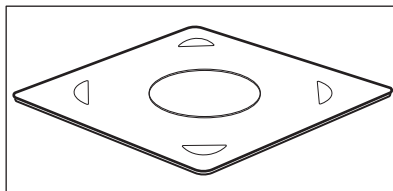
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



Glasen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

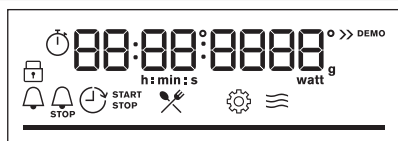
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

			WATT	OK
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen

4.3 Display



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren

Blokkering	Kook- En Bakassistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie

Indicatielampjes timer

Kookwekker	Eindtijd	Uitsteltijd	Uptimer

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:



00:00

Stel de tijd in. Druk op **OK**.

6. DAGELIJKS GEBRUIK


WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1 Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

Stap 2 Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
Druk op **OK**.

 - ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1 Verwijder alle accessoires uit de oven.
Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

Stap 2 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:   .

Stap 3 Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
Het display toont: duur en magnetronvermogen.

Stap 4 Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: **OK**.

Stap 5 Druk op: **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: **OK**

Stap 6 Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

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


MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	59:55
>600	7



Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.

6.3 Instellen van: Combimagnetronfuncties

Stap 1 Verwijder alle accessoires uit de oven.
Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

Stap 2 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie: .
Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.

Stap 3 Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.

Stap 4 Druk op: **WATT**.

Stap 5 Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: **OK**.

Stap 6 Druk op: **OK** om de functie te starten.

Stap 7 Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.










6.4 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
--------------------	------------



Hetelucht

Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 tot 40°C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Circulatiegrill + magnetron	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen verwarmingsfuncties, temperaturen en tijden. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. U kunt ook de tijd en temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht

Stap 1

Stap 2

Stap 3

Stap 4



Open het menu.



Selecteer Kook- En Bak-assistent. Druk op **OK**.



P1 - P...

Selecteer de schaal. Druk op **OK**.



OK

Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

6.6 Kook- En Bakassistent

Legenda



Per gewicht beschikbaar.



Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.



Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.



Lagerniveau.

Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.

1

Grillen Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

2

Onder-warmte Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

3

Bevroren gerechten Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.




4












Boven-en onder-warmte + magnetron Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.


























5

Grill + magnetron Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	Biefstuk, rauw		 1; bakplaat
2	Biefstuk: medium	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm dikke stukken	Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
3	Biefstuk, gaar		
4	Biefstuk, medium	180 - 220g per stuk; 3 cm dikke plakken	 2; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2kg	 1; braadschaal op bakrooster

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)		
7	Biefstuk, medium (langzaam koken)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)		
9	Filet, rauw (langzaam koken)		
10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
11	Filet, gereed (lage temperatuur garen)		
12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5kg	 1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2kg	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	Lende, vers	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
16	Spare ribs	2 - 3kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	Lambeen met botten	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	Hele kip	1 - 1.5kg; vers	 1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
19	Halve kip	0.5 - 0.8kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.
20	Kippenborst	180 - 200g per stuk	 1; stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
21	Kippenpoten, vers	250 - 400g	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	1.5 - 2.5kg	  1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, borststuk	1kg	  1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1kg	  1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1kg per vis	  1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	  2; braadpan op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	 1;  springvorm van 28 cm op bakrooster
28	Appelcake	-	 2; bakplaat
29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op bakrooster
31	Brownies	2kg van deeg	 2; diepe pan
32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster
33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster
34	Gebakken aardappelen	1kg	 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	Aardappelpartjes	1kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5kg	 2; bakplaat
38	Patat, bevroren	0.75kg	 2; bakplaat

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5kg	; 1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1kg	; 2; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	Verse pizza, dun	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	1; bakblik op bakrooster
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8kg	1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1kg	1; bakplaat bekleed met bakpapier / bakrooster

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3

Instellen: Dagtijd



Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd.


Stel de klok in.

Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker

Stap 1



Druk op: .

Stap 2




Stel de Kookwekker in

Stap 3



Druk op: OK.

Op het display verschijnt:
0:00


 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd

Stap 1



Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2



Druk herhaaldelijk:
.

Op het display verschijnt:
0:00

STOP

Stap 3




Stel de bereidingstijd in.

Stap 4



Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Uitsteltijd


Stap 1



Selecteer de verwarmingsfunctie.

Stap 2



Druk herhaaldelijk:
.

Stap 3



Stel de starttijd in.

Stap 4



Druk op: OK.

Stap 5



Stel de eindtijd in.

Stap 6



Druk op: OK.

Het display toont: de dagtijd
 STARTEN

Op het display verschijnt:
--:--
 STOP

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

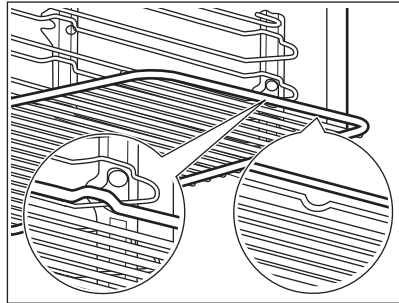
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

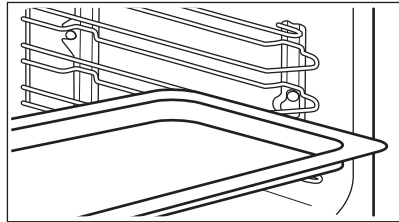
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omhoog staan.



Bakplaat:

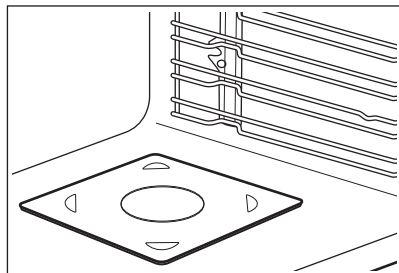
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Glazen bodemplaat van de magnetron:

Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing.

Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



OK

OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.
een geluidssignaal.

OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.

3 x – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

9.2 Automatische uitschakeling

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



(°C)



(u)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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

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

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

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

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

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

Koken in de magnetron

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

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

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden,

omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

Ontdooien in de magnetron

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






Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.






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

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal		 	 
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x

Kookgerei/materiaal		 	 
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W



Aanbakken aan het begin van het kookproces



Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W



Groenten koken



Eiergerechten bereiden



Hutspot laten sudderen



Eenpansgerechten opwarmen



Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W



Smelten van kaas, chocolade, boter



Rijst sudderen



Babyvoeding opwarmen



Koken/opwarmen van delicaat voedsel



Doorgaan met koken

100 - 200 W



Ontdooien van brood



Ontdooien van fruit en gebak



Ontdooien van kaas, room, boter



Ontdooien van vlees, vis







10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.








Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

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

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

						
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hotelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



**Reinigingsmid-
delen**

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

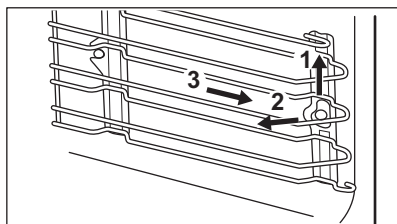
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

Stap 3 Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.

Stap 4 Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

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

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.



Onderdelen

Probleem

Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

De verlichting werkt niet.

De lamp is opgebrand.



Foutcodes

Op het display verschijnt...

Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

00:00

Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

12.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot

minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te







gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK .	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK .

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu-structuur te betreden

Kook- En Bakassistent 


Instellingen 

Instellingen

01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit	06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Demofunctie	Activeringscode: 2468	08	Softwareversie	Controleren
09	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid

en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u
in de buurt of neem contact op met de
gemeente.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Consultez notre site pour :



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	30
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	33
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	36
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	37
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	38
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	45
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	46
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	47
10. CONSEILS.....	48
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	51
12. DÉPANNAGE.....	53
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	54
14. STRUCTURE DES MENUS.....	54
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	55

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le 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.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.

- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
---	--------------

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

- 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 rôti pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Utilisation du verre

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

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

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

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

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

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

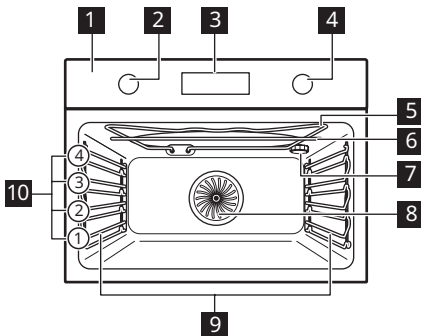
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

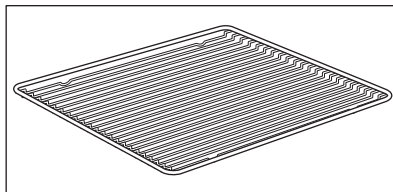


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Générateur de micro-ondes
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

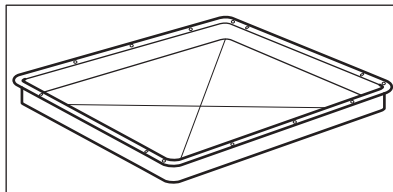
Grille métallique

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



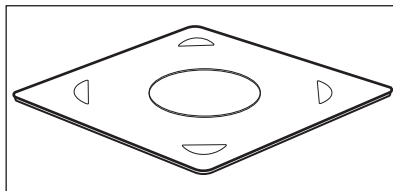
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



4. BANDEAU DE COMMANDE




4.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

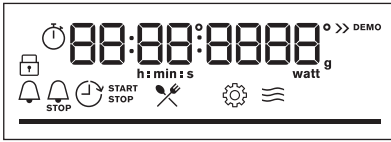
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez

la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

			WATT	OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration

4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base



Touche Verrouil



Cuisson assistée



Configurations



Indicateur de fonction du micro-ondes

Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :



0:00.

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler les Modes de cuisson



Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 2 Tournez le bouton de commande pour régler la température.
Appuyez sur la touche **OK**.

 appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1 Retirez les accessoires.
Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

Étape 2 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :  .

Étape 3 Appuyez sur : **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.
L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

Étape 4 Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **WATT**. Tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : **OK**

Étape 6 Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

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



PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
>600	7



Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte. Appuyez sur la touche **OK**.

6.3 Comment régler : les Fonction combi micro-ondes










Étape 1 Retirez les accessoires.
Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.


Étape 2 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction :  
La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.

Étape 3	Tournez le bouton de commande pour ajuster la température.
Étape 4	Appuyez sur : WATT .
Étape 5	Tournez le bouton de commande pour modifier la puissance du micro-ondes. Appuyez sur OK .
Étape 6	Appuyez sur OK pour lancer la fonction.
Étape 7	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

6.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Turbo grill	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Turbo Grill + Micro-ondes	Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

Mode de cuisson	Application
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.







6.5 Comment régler : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée se compose d'un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les modes de cuisson, les températures et les durées recommandés. Utilisez la fonction pour préparer rapidement un plat avec les configurations par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

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

- Poids automatique

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.6 Cuisson assistée

Légende



Poids automatique disponible.



Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Niveau de grille.

L'affichage indique **F** et un **certain nombre** de fonctions que vous pouvez vérifier dans le tableau.

1

Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

2

Chauffage inférieur Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

3

Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



















4
























Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.























5

Gril + Micro-ondes Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	Rôti de bœuf, saignant		  1 ; plateau de cuisson
2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
3	Rôti de bœuf, bien cuit		
4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique
			Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique
6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		  1 ; plateau de cuisson
7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
9	Filet, saignant (cuisson basse température)		  1 ; plateau de cuisson
10	Filet, à point (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
11	Filet, bien cuit (cuisson basse température)		
12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique
			Faire frir la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 kg	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique et MW adapté
			Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
14	Émincé de porc (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	  1 ; plateau de cuisson
			Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique
			Utilisez vos épices préférées.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
16	Travers	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	Poulet entier	1 - 1.5kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.
19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	  2; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 2 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	Canard entier	1.5 - 2.5 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	Oie, escalope	1kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	Rôti haché	1 kg	  1 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.
25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  1 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
27	Cheesecake	-	 1 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique
28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson
29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; plat profond
32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur grille métallique
33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; plateau de cuisson
38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; plateau de cuisson
39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 ;  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté
40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 ;  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
42	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
43	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
44	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	Tous grains/seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique





7. FONCTIONS DE L'HORLOGE





7.1 Fonctions de l'horloge


Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Heure de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

Les fonctions de l'horloge sont disponibles uniquement pour : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
 		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK .

Comment régler Minuteur		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Appuyez sur : 	Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK .

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson


Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises : 

L'affichage indique :
0:00



Étape 3




Réglez le temps de cuisson.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé


Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.


Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises : 

Étape 3



L'affichage indique :
l'heure actuelle
 DÉ-
MARRER

Réglez l'heure de départ.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Étape 5




L'affichage indique :
--:--
 ARRÊ-
TER

Réglez l'heure de fin.

Étape 6



Appuyez sur **OK**.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

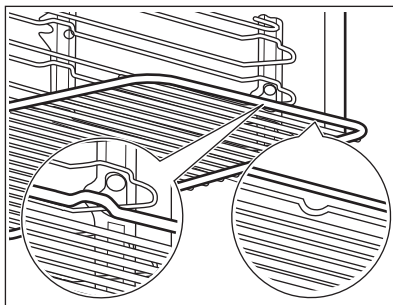
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

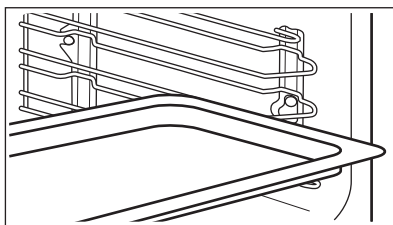
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-basculé. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique:

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

**Plateau de cuisson:**

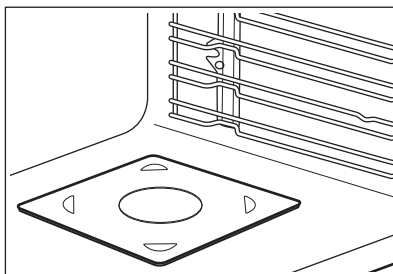
Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

**Plateau en verre du micro-ondes:**

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. grill au micro-ondes).

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


9.1 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.





 **OK** - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.

 **OK** - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

9.3 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.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-

dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.






Retirez ensuite les morceaux décongelés.






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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

500 à 600 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoufts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson







10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

					
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

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

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

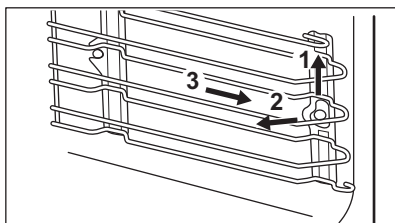
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

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

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



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

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

12.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)

Référence produit (PNC)

Numéro de série (SN)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Étape 1


Étape 2

Étape 3

Étape 4

Étape 5



 - sélectionnez pour accéder au Menu .

Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur **OK**.


Sélectionnez la configuration.

OK - appuyez pour confirmer le réglage.

Ajustez la valeur et appuyez sur **OK**.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Structure du Menu


Cuisson assistée 


Configurations 

Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Mode démo	Code d'activation : 2468	08	Version du logiciel	Contrôle
09	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

15. 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.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	57
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	60
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	63
4. BEDIENFELD.....	64
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	65
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	65
7. UHRFUNKTIONEN.....	71
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	73
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	74
10. TIPPS UND HINWEISE.....	75
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	78
12. FEHLERSUCHE.....	80
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	81
14. MENÜSTRUKTUR.....	82
15. UMWELTTIPPS.....	82

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.

- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

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

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

- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

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

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

Befestigungsschrauben	3.5x25 mm
-----------------------	-----------

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

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

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

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

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

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

2.6 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

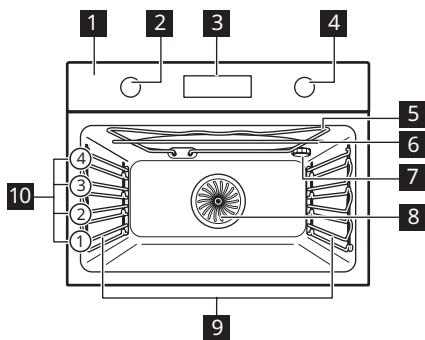
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

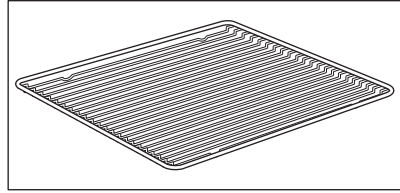


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Mikrowellengenerator
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

3.2 Zubehör

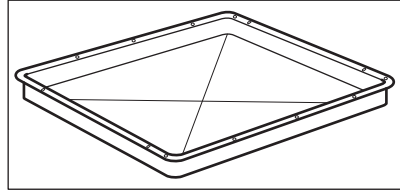
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



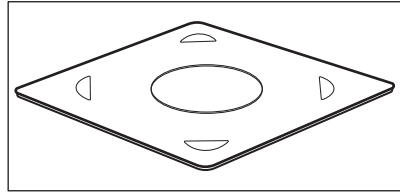
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



4. BEDIENFELD




4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

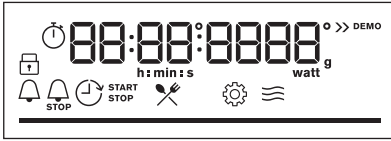
4.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die

Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

			WATT	OK
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung

4.3 Display



Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen



Verriegelung



Koch-Assistent



Einstellungen



Mikrowellenfunktionsanzeige

Timer-Anzeigen



Kurzzeit-Wecker



STOP
Ende



Zeitvorwahl



Uptimer

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie **OK**.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
Drücken Sie **OK**.



- gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

Schritt 2 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:  .

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

Schritt 4 Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 5 Drücken Sie: **WATT**. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**

Schritt 6 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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



MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
>600	7



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.









6.3 Einstellen: Mikrowellen-Kombifunktionen



Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

- Schritt 2** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion:  .
Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.
- Schritt 3** Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
- Schritt 4** Drücken Sie: **WATT**.
- Schritt 5** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**.
- Schritt 6** Drücken Sie: **OK** zum Starten der Funktion.
- Schritt 7** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W

Ofenfunktion	Anwendung
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.





6.5 Einstellen: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Gerichte mit empfohlenen Ofenfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.





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

- Gewichtsautomatik

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.6 Koch-Assistent

Legende











	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.


















Das Display zeigt **F** und eine **Nummer** der Funktion an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.




















1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
----------	-------	---

2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.


	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	Roastbeef, blutig		
2	Roastbeef, rosa	1 - 1.5kg; 4–5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
3	Roastbeef, durch		
4	Steak, rosa	180 - 220g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 2; Bratbehältnis auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2kg	 1; Bräter auf Kombirost
6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5kg; 4–5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
9	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
10	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
11	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)		
12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
13	Schweinebraten oder Schulter	1.5kg	 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2kg	 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	Lende, frisch	1 - 1.5kg; 5–6 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	Rippchen	2 - 3kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 2; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5kg; frisch	 1; Keramik- oder Glasaufform auf Kombirost , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8kg	 2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	Hähnchenbrust	180 - 200g pro Stück	 1; Aufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400g	 2; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
22	Ente, ganz	1.5 - 2.5kg	 1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gans, Brust	1kg	 1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1kg	 1; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Fisch, gegrillt	0.5 - 1kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	Fischfilet	-	 2; Aufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf Kombirost
28	Apfelkuchen	-	 2; Backblech
29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf Kombirost
30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
31	Brownies	2kg Teig	 2; tiefe Pfanne

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf Kombirost
33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf Kombirost
34	Ofenkartoffeln	1kg	 1; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	Kartoffelspalten	1kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1.5kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	Kroketten, gefroren	0.5kg	 2; Backblech
38	Pommes frites, gefroren	0.75kg	 2; Backblech
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5kg	 ;  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost , MW-fest
40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1kg	 ;  2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost , MW-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	Pizza frisch, dünn	-	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
42	Pizza frisch, dick	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
43	Quiche	-	 1; Backform auf Kombirost
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8kg	  1; mit Backpapier ausgekleidetes Backblech Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost

7. UHRFUNKTIONEN



7.1 Uhrfunktionen







Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

Uhrfunktion	Anwendung
 Garzeitdauer	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.







Uhr-Funktionen sind nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK .



Einstellung: Kurzzeit-Wecker		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Drücken Sie:  .	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.
		Drücken Sie: OK .
 Der Countdown des Timers startet umgehend.		

Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 	<p style="text-align: center;">Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00</p> <p style="text-align: center;"> STOP</p>	Stellen Sie die Garzeitdauer ein. Drücken Sie: OK .

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6
					
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 	<p style="text-align: center;">Das Display zeigt die Uhrzeit an.</p> <p style="text-align: center;"> START</p>	Stellen Sie die Startzeit ein. Drücken Sie: OK .	<p style="text-align: center;">Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--</p> <p style="text-align: center;"> STOPP</p>	Stellen Sie die Endzeit ein. Drücken Sie: OK .

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

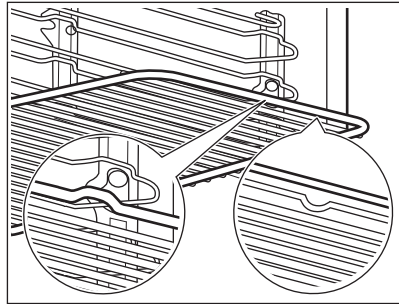
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

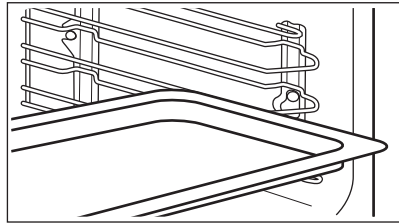
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

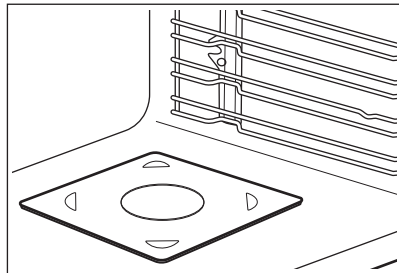
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.


Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.





 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.
Ein Signal ertönt.

 OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowelleneeignet ist

(prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.






Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.






Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material		 	 
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X

Kochgeschirr / Material		 	 
Mikrowelleneignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W



Anbraten zu Beginn des Garvorgangs



Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W



Garen von Gemüse



Garen von Eierge-
richten



Köcheln von Eintöp-
fen



Erwärmen von Eintel-
lengerichten



Auftauen und Auf-
wärmen gefrorener
Speisen

300 - 400 W



Schmelzen von Kä-
se, Schokolade, But-
ter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Baby-
nahrung



Garen/Erwärmen von
empfindlichen Speisen



Weiter garen

100 - 200 W



Auftauen von Brot



Auftauen von Obst und
Kuchen



Auftauen von Käse, Sah-
ne, Butter



Auftauen von Fleisch,
Fisch







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.








Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 POWER W				
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

		 POWER				
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

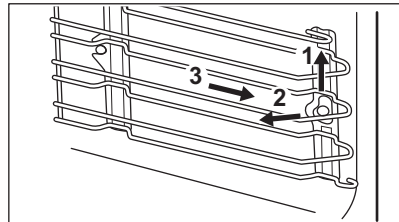
Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

Schritt 3 Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.

Schritt 4 Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austausch: Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

Trennen Sie den Ofen von der Netz-
versorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Gar-
raumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung

Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...

Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.

Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.

Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.

Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



Komponenten

Störung

Die Lampe funktioniert nicht.

Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...

Die Lampe ist durchgebrannt.



Fehlercodes

Im Display erscheint ...

Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...



Fehlercodes

00:00

Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im

Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen







Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK .	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK .
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.				

Menü Struktur


Koch-Assistent 


Einstellungen 

Einstellungen

01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	DEMO	Aktivierungscode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registeraeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie. Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	84
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	87
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	90
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	91
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	92
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	92
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	98
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	100
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	101
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	102
11. PULIZIA E CURA.....	105
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	107
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	108
14. STRUTTURA DEL MENU.....	108
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	109

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.

- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve

essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.

- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:

- Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa

sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Il grasso e gli alimenti che restano nell'apparecchiatura possono causare incendio e ustione quando viene attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di

impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

2.6 Illuminazione interna

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

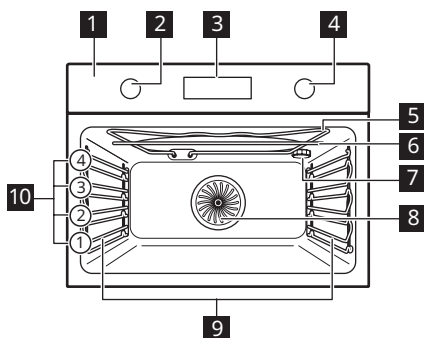
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

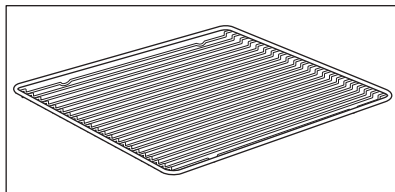


- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Generatore microonde
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

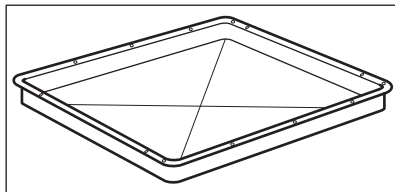
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



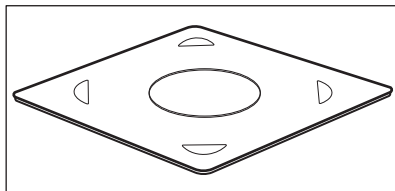
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



Piatto inferiore in vetro del microonde

Per preparare gli alimenti in modalità microonde.



4. PANNELLO DEI COMANDI




4.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

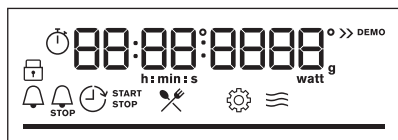
4.2 Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere

l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

			WATT	OK
Timer	Riscaldamento rapido	Luce forno	Potenza microonde	Confermare l'impostazione

4.3 Display



Display con le funzioni chiave.

Spie display

Indicatori di base



Blocco



Cottura guidata



Impostazioni



spia funzione microonde

Spie timer



Contaminuti



Orario fine



Ritardo



Timer

Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.



5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:



00:00

Impostare l'ora. Premere **OK**.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare le Funzioni cottura

Passaggio 1 Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.

Passaggio 2 Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
Premere **OK**.

 - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.

6.2 Come impostare: Funzioni microonde

Passaggio 1 Rimuovere tutti gli accessori.
Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.

Passaggio 2 Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione microonde: .

Passaggio 3 Premere: **OK** per iniziare con le impostazioni predefinite.
Il display mostra: durata e potenza del microonde.

Passaggio 4 Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata. Premere: **OK**.

Passaggio 5 Premere: **WATT**. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni di potenza del microonde. Premere: **OK**

Passaggio 6 Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.

Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:


POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 600	59:55
>600	7



Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello. Premere **OK**.

6.3 Come impostare: Funzioni microonde combo









Passaggio 1 Rimuovere tutti gli accessori.
Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde. Mettere gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.



Passaggio 2 Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione: 
Il display mostra: temperatura e potenza microonde.

- Passaggio 3** Ruotare la manopola di controllo per regolare la temperatura.
- Passaggio 4** Premere: **WATT**.
- Passaggio 5** Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni di potenza del microonde. Premere: **OK**.
- Passaggio 6** Premere: **OK** per avviare la funzione.
- Passaggio 7** Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.

6.4 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Grill + Ventola + Microonde	Per arrostitre grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Cottura Ventilata + Microonde	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Scongelamento	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W







Funzione cottura	Applicazione
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 Menu	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.

6.5 Come impostare: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata è composto da una serie di funzioni e piatti aggiuntivi con funzioni cottura, temperature e tempi consigliati. Utilizzare la funzione per preparare rapidamente un piatto con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.





Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando: • Peso automatico

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK .	Selezionare la pietanza. Premere OK .	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

6.6 Cottura guidata

Legenda












	Peso automatico disponibile.
	Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano.




















Sul display viene visualizzato **F** e il **numero** della funzione, che è possibile controllare nella tabella.

1	Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
----------	-------	---

2	Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
3	Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
4	Cottura convenzionale + Microonde	Cuocere e arrostitire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
5	Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
1	Roast beef, al sangue		 1; lamiera dolci
2	Roast beef, cottura media	1 - 1.5kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
3	Roast beef, ben cotto		
4	Bistecca, media cottura	180 - 220g per pezzo; 3 fette cm spesse	 2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2kg	 1; pirofila per arrosto su ripiano a filo
6	Roast beef, al sangue (cottura lenta)		 1; lamiera dolci
7	Roast beef, cottura media (cottura lenta)	1 - 1.5kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
8	Roast beef, ben cotto (cottura lenta)		
9	Filetto, al sangue (cottura lenta)		 1; lamiera dolci
10	Filetto, cott. media (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; pezzi spessi 5 - 6 cm	Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
11	Filetto, cotto (cottura lenta)		
12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	0.8 - 1.5kg; 4 pezzi cm spessi	 1; pirofila per arrosto su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
13	Collo o spalla di maiale arrosto	1.5kg	 1; stampo per sformati in ceramica o vetro su ripiano a filo, idonea per MW Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura.
14	Maiale sfilacciato (cottura lenta)	1.5 - 2kg	 1; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
15	Lombo, fresco	1 - 1.5kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 1; pirofila per arrosto su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
16	Costolette di maiale	2 - 3kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 2; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
17	Cosciotto d'agnello con ossa	1.5 - 2kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	 1; pirofila per arrosto su lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
18	Pollo intero	1 - 1.5kg; fresco	 1; casseruola in ceramica o vetro su ripiano a filo , idonei per MW Utilizzare le spezie preferite. Mettere il pollo con il petto rivolto verso il basso e girarlo a metà del tempo di cottura.
19	Mezzo pollo	0.5 - 0.8kg	 2; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite.
20	Pollo, petto	180 - 200g per pezzo	 1; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
21	Cosce di pollo, fresche	250 - 400g	 2; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
22	Anatra, intera	1.5 - 2.5kg	 1; profila per arrosto su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
23	Oca, petto	1kg	 1; profila per arrosto su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Girare l'oca a metà cottura.
24	Polpettone	1kg	 1; ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
25	Pesce intero, grigliato	0.5 - 1kg per pesce	 1; lamiera dolci Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
26	Filetto di pesce	-	 2; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
27	Torta ai formaggi	-	 1;  Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo
28	Torta di mele	-	 2; lamiera dolci
29	Crostata di mele	-	 1; tortiera su ripiano a filo
30	Torta di mele americana	-	 1;  tortiera da 22 cm su ripiano a filo
31	Brownies	2kg di impasto	 2 leccarda
32	Muffin al cioccolato	-	 2, vassoio muffin su ripiano a filo
33	Torta di pane	-	 1; leccarda su ripiano a filo
34	Patate al forno	1kg	 1; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
35	Spicchi	1kg	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
36	Verdure miste grigliate	1 - 1.5kg	2 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
37	Crocchette, surgelate	0.5kg	2; lamiera dolci
38	Patatine, surgelate	0.75kg	2; lamiera dolci
39	Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca	1 - 1.5kg	1; casseruola in ceramica o vetro su ripiano a filo, idonei per MW
40	Patate gratinate (patate crude)	1.1kg	2; casseruola in ceramica o vetro su ripiano a filo, idonei per MW Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
41	Pizza fresca, sottile	-	1 lamiera dolci rivestita con carta da forno
42	Pizza fresca, spessa	-	1 lamiera dolci rivestita con carta da forno
43	Quiche	-	1; teglia da forno su ripiano a filo
44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0.8kg	1; lamiera dolci rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
45	Impasto per pane integrale / pane di se- gale /pane nero in uno stampo per pane	1kg	1; lamiera dolci rivestita con carta forno/ripiano a filo

7. FUNZIONI DEL TIMER







7.1 Funzioni orologio








Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
 Tempo di cottura	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
 Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
 Timer	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

Le funzioni orologio sono disponibili solo per: Cottura ventilata, Cottura convenzionale, Doppio grill ventilato, Funzione Pizza, Grill + Ventola + Microonde, Cottura Ventilata + Microonde.










7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK .

Come impostare: Contaminuti		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Premere:  .	Il display visualizza: 0:00 	Imposta Contaminuti
		Premere: OK .
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.		

Come impostare: Tempo di cottura			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
			
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente:  .	Il display visualizza: 0:00  STOP	Impostare la durata della cottura.
			Premere: OK .
 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

Come impostare: Ritardo

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5	Passaggio 6
					
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: 	Il display mostra: l'ora del giorno  START	Impostare l'orario di inizio. Premere: OK.	Il display visualizza: --:--  STOP	Impostare l'orario di fine. Premere: OK.

 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento di accessori

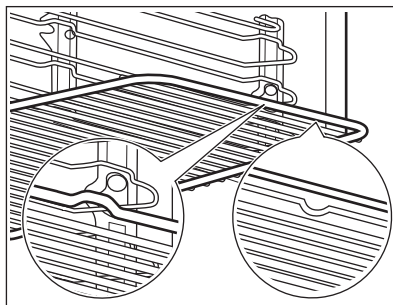
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

“Consigli e Suggestimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

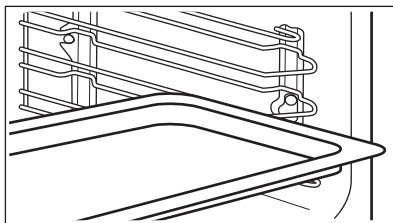
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Lamiera dolci:

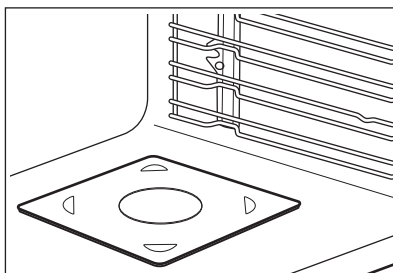
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde).

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE


9.1 Blocco


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.



Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.



 OK - tenere premuto per attivare la funzione.
Viene emesso un segnale acustico.

 OK - premere e tenere premuto per disattivarla.

 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.

9.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.



(°C)



(ora)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

9.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo

aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

10.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).

Cottura al microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.






Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.

Pentole / Materiale		 	 
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W



Rosolatura all'inizio del processo di cottura



Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W



Cottura delle verdure



Cottura di piatti con uova



Sobbollimento stufato



Riscaldamento di piatti unici



Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W



Sciogliere formaggio, cioccolato, burro



Sobbollimento di riso



Riscaldamento di alimenti per neonati



Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati



Cottura continua

100 - 200 W



Scongelamento di pane



Scongelamento di frutta e torte



Scongelamento di formaggio, panna, burro



Scongelamento di carne, pesce







10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test







Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.








Funzione microonde

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

	 POWER W				
Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	8 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	1	25 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	2	30 - 33	-

					
Scongelamento carne	100	0.5	1	15	A metà tempo di cottura, girare la carne.

Funzione combi microonde
Usare un ripiano a filo.

						
Torta, 0,7 kg	Cottura convenzionale + Microonde	100	200	2	23 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Patate gratinate, 1,1 kg	Cottura Ventilata + Microonde	300	180	2	38 - 42	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo, 1,1 kg	Grill + Ventola + Microonde	400	230	1	35 - 40	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla a metà del tempo di cottura.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

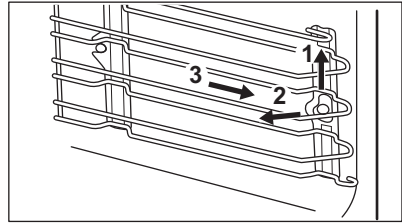
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

Passaggio 2 Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

Passaggio 3 Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.

Passaggio 4 Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Come sostituire: Lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

Passaggio 4 Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.



L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.



Componenti

Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.



Codici di errore

Il display visualizza...	Controllare se...
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.

Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)

Codice prodotto (PNC)

Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne

l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Passaggio 1



Passaggio 2



Passaggio 3



Passaggio 4



Passaggio 5





- selezionare per accedere alla Menu.

Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere **OK**.

Selezionare l'impostazione.

OK - premere per confermare l'impostazione.

Regolare il valore e premere **OK**.

Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu struttura

Cottura guidata

Impostazioni

Impostazioni

01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off	06	Luce forno	On/Off
07	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	08	Versione software	Controllare
09	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No			

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.





aeg.com

867370841-C-132023



CE