

▶ KME525860M
KMK525860M

USER MANUAL

- NL **Gebruiksaanwijzing**
Magnetron
- EN **User Manual**
Microwave Oven
- FR **Notice d'utilisation**
Four à micro-ondes
- DE **Benutzerinformation**
Mikrowellenofen
- IT **Istruzioni per l'uso**
Forno a microonde
- ES **Manual de instrucciones**
Horno de microondas



AEG

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.registreaeg.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	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	11
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	4.1 Verzonken knoppen.....	11
1.2 Algemene veiligheid.....	4	4.2 Bedieningspaneel.....	11
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12
2.1 Installeren.....	6	5.1 Eerste reiniging.....	12
2.2 Elektrische aansluiting.....	7	6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
2.3 Gebruik.....	8	6.1 Instellen: Grillen.....	13
2.4 Onderhoud en reiniging.....	9	6.2 Instellen:	
2.5 Binnenverlichting.....	9	Magnetronverwarmingsfuncties.....	13
2.6 Service.....	10	6.3 Verwarmingsfuncties.....	13
2.7 Verwijdering.....	10	6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent...	15
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10	6.5 Kook- En Bakassistent.....	15
3.1 Algemeen overzicht.....	10		
3.2 Accessoires.....	10		

7. KLOKFUNCTIES.....	17	10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	23
7.1 Klokfuncties.....	17	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	17	11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	24
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	19	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
8.1 Accessoires plaatsen.....	19	12.1 Wat te doen als.....	25
9. EXTRA FUNCTIES.....	19	12.2 Servicegegevens.....	26
9.1 Blokkering.....	19	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	26
9.2 Automatische uitschakeling.....	20	13.1 Energiebesparing.....	26
9.3 Koelventilator.....	20	14. MENUSTRUCTUUR.....	26
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20	14.1 Menu.....	26
10.1 Magnetronaanbevelingen	20	15. MILIEUBESCHERMING.....	27
10.2 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron	21		
10.3 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	22		

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 huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor dit apparaat zijn ontworpen.
- 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.
- 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 u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid 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 netvoedingskabel. 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 de oven 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.
- 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, de draaitafel 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 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.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



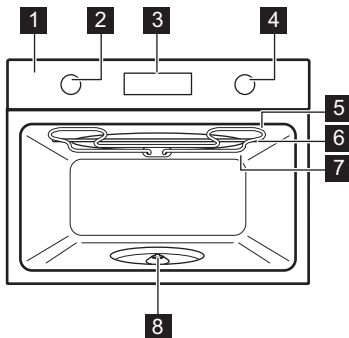
WAARSCHUWING!

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

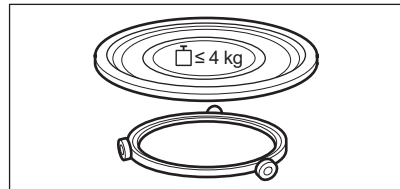


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Draaiplateau-as

3.2 Accessoires

Draaiplateuset

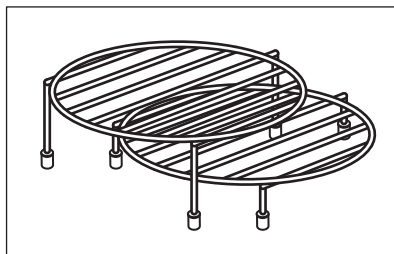
Om eten te bereiden.



HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

Grillrekset

Om te grillen.








4. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

4.1 Verzonken knoppen

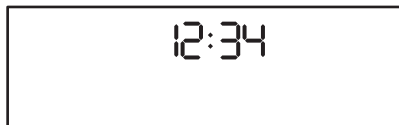
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Bedieningspaneel

Sensorvelden van het bedieningspaneel					Druk op	Draai aan de knop
			WATT	OK		
Timer	Blokke-ring	Binnen-verlichting	Magne-tronvermo-gen	Instelling bevestigen		

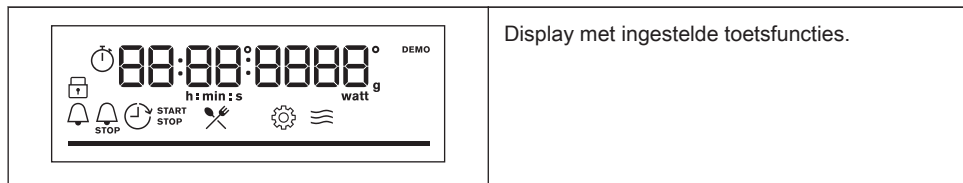
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.



Wanneer de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat, gaat het display naar stand-by.


VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



Display met ingestelde toetsfuncties.

Indicatie-lampjes op de display:	Blokkering	Kook- En Bak-assistent	Instellingen	
Indicatie-lampjes timer:				

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 de lege oven voor het eerste gebruik 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: Grillen


Begin met koken	
Stap 1	Stap 2
	
Selecteer de functie: Grillen.	Druk op OK .

6.2 Instellen: Magnetronverwarmingsfuncties

Stap 1	Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 2	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
<p>Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.</p> <p>Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK</p> <p>Druk op de regelknop WATT en draai aan deze knop om het magnetronvermogen aan te passen.</p> <p>Druk op: OK</p>	








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

MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	59:55 minuten.
Meer dan 600 W	7 minuten

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




6.3 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties



Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W
 Opwarmen	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Smelten	Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
 Popcorn	Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 700 - 1000 W
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill hoog	Om gerechten in korte tijd te bereiden en bruin te kleuren met een hoge grillintensiteit. Vermogensbereik: 100 - 500 W
 Grill laag	Om gerechten in korte tijd te bereiden en bruin te kleuren met een lage grillintensiteit. Voor stoofschotels zoals aardappelgratin, lasagne. Vermogensbereik: 100 - 500 W
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.







6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie. Je kunt de tijd tijdens het koken aanpassen.













Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer het gerecht. Druk op OK.	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Lagerniveau.





	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
Gevogelte 				
P1	Hele kip	1,1 kg	  rooster met lage draad; keramische of glazen ovenschaal Gebruik je favoriete kruiden.	35 min
P2	Kip, twee helften	0,6 - 0,7 kg per helft		
Vis 				
P3	Hele vis	0,6 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedeek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met wat gaten.	7 min

DAGELIJKS GEBRUIK




	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P4	Visfilet	0,5 kg; 150 g per filet	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met wat gaten.	4 min
Groenten / Bijgerechten   				
P5	Broccoli	0,5 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 50 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met wat gaten.	8 min
P6	Bloemkool	0,5 kg		8 min
P7	Bloemkool, bevroren	0,5 kg		12 min
P8	Erwten, bevroren	0,5 kg		10 min
P9	Aardappelen in de schil	0,5 kg		10 min
P10	Rijst	0,2 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 400 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met wat gaten.	12 min
Gratinen (gratinen) 				
P11	Aardappelgratin (rauwe aardappelen)	1,1 kg	  rooster met lage draad; keramische of glazen ovenschaal	37 min
P12	Lasagna met droge noedelplaten	1 - 1,5 kg		35 min







7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokkfuncties

Klokkfunctie	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.

7.2 Instellen: Klokkfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dag-tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.






Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display ver-schijnt: 0:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op: 		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			


KLOKFUNCTIES

Instellen: Kookwekker

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Kooktijd

Stap 1	Stap 2		Stap 3	Stap 4
			Op het display verschijnt: 0:00  STOP	
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk: 		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stap 2		Stap 3	Stap 4		Stap 5	Stap 6
			Het display toont: de dag-tijd 				Op het display verschijnt: --:--  STOP
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: 	STAR-TEN	Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.

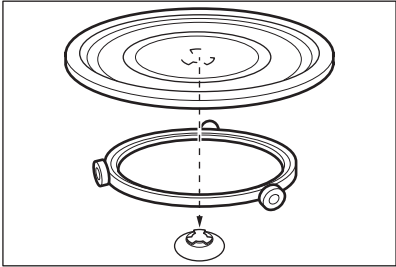
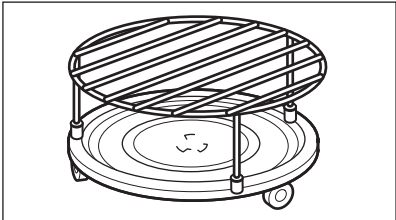
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen.

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES







8.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

<p>Draaiplateauset: Bereid voedsel altijd op de draaiplateauset. Plaats de rolgeleider rond de draaischijf. Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding. Gebruik alleen de draaitafelset meegeleverd met de oven.</p>	
<p>Grillrekset: Plaats het grillrooster met de siliconen doppen op de draaiplateauset.</p>	



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

<p>Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.</p>		
<p>Schakel het in wanneer de oven werkt - de ingestelde bereiding gaat verder, het bedieningspaneel is vergrendeld. Schakel het in als de oven uit staat - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.</p>		
 	 - houd ingedrukt om de functie in te schakelen. Er klinkt een signaal.	 - houd ingedrukt om het uit te schakelen.
<p> 3 x  - knippert als het slot is ingeschakeld.</p>		

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)	 (h)
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 de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

Leg het eten niet direct op de draaiplateau. Gebruik altijd kookgerei dat geschikt is voor de magnetron.

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateau.

Contact met te warme of te koude voorwerpen kan de draaiplateau breken.

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 in de oven zonder verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaarmaaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig 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 de oven niet om eieren in hun schaal en slakken met huisjes 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.

Nadat je de oven uitzet, neem je het voedsel uit de oven en laat je het 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 ontdooirek 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.





10.2 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	x
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓
Keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	x	x
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x	x
Karton, papier	✓	x	x	x






AANWIJZINGEN EN TIPS

Kookgerei/materiaal				
Magnetronfolie	✓	x	x	x
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	x	x
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	x	x	✓	x
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	x	x	✓	x
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	x	✓	x	x
Grillrekset	x	x	✓	✓

10.3 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.





800 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 700 W				
 Groenten koken	 Eierechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W

 <p>Smelten van kaas, chocolade, boter</p>	 <p>Rijst sudderen</p>	 <p>Babyvoeding opwarmen</p>	 <p>Koken/opwarmen van delicaat voedsel</p>	 <p>Doorgaan met koken</p>
---	---	---	--	---






100 - 200 W

 <p>Ontdooien van brood</p>	 <p>Ontdooien van fruit en gebak</p>	 <p>Ontdooien van kaas, room, boter</p>	 <p>Ontdooien van vlees, vis</p>
--	---	--	---

10.4 Kooktafels voor testinstituten





Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

MAGNETRON-FUNCTIE	 POWER (W)	 kg		 (min)	
Cake, zacht	600	0.475	Draaiplaatteuset	5 - 7	-
Gehaktbrood	500	0.9	Draaiplaatteuset	18 - 20	-
Bouillon met stukjes ei	500	1	Draaiplaatteuset	15 - 17	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Draaiplaatteuset	8 - 9	-

ONDERHOUD EN REINIGING

Gebruik de functie: Magnetrongrillen.
Gebruik het lage grillrooster.

COMBIMAGNETRON-FUNCTIE	 POWER (W)	 Intensiteitsniveau grill	 (min)	
Aardappelgratin, 1.1 kg	300	laag	30 - 35	-
Kip, 1.1 kg	300	hoog	30 - 35	Doe het vlees in een ronde glazen kom.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
Reinig voorzichtig de bovenkant van de oven om resten en vet te verwijderen.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht voor het reinigen tot het draaiplateau afgekoeld is. Er bestaat een risico dat het draaiplateau kan breken. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungs-middel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungs-middelen of scherpe voorwerpen.

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.



De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.



Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
De draaispitset maakt geluid.	Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.



Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...



Foutcodes

00:00

Er was een stroomstoring. Stel de tijd 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 Servicegegevens

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 aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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 ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

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





- selecteer om de Menu.

Menu-structuur te betreden	
Kook- En Bakassistent 	Instellingen 

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
	 OK	 01 - 09	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5
O3	Toetstonen	1 - Geluidsignaal 2 - Klikken 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Uptimer	Aan/uit	O6	Binnenverlichting	Aan/uit
O7	Demofunctie	Activeringscode: Hoofdstuk 2468	O8	Softwareversie	Controleren
O9	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. 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.

CONTENTS

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	29	3.2 Accessories.....	36
1.1 Children and vulnerable people safety.....	29	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	36
1.2 General Safety.....	30	4.1 Retractable knobs.....	36
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	32	4.2 Control panel.....	37
2.1 Installation.....	32	5. BEFORE FIRST USE.....	37
2.2 Electrical connection.....	33	5.1 Initial cleaning.....	38
2.3 Use.....	34	6. DAILY USE.....	38
2.4 Care and cleaning.....	34	6.1 How to set: Grill.....	38
2.5 Internal lighting.....	35	6.2 How to set: Microwave heating functions.....	38
2.6 Service.....	35	6.3 Heating functions.....	39
2.7 Disposal.....	35	6.4 How to set: Assisted Cooking.....	40
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	36	6.5 Assisted Cooking.....	40
3.1 General overview.....	36		

7. CLOCK FUNCTIONS.....	42	10.4 Cooking tables for test institutes..	48
7.1 Clock functions.....	42	11. CARE AND CLEANING.....	49
7.2 How to set: Clock functions.....	42	11.1 Notes on cleaning.....	49
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	44	12. TROUBLESHOOTING.....	50
8.1 Inserting accessories.....	44	12.1 What to do if.....	50
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	45	12.2 Service data.....	51
9.1 Lock.....	45	13. ENERGY EFFICIENCY.....	51
9.2 Automatic switch-off.....	45	13.1 Energy saving.....	51
9.3 Cooling fan.....	45	14. MENU STRUCTURE.....	52
10. HINTS AND TIPS.....	45	14.1 Menu.....	52
10.1 Microwave recommendations	45	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	52
10.2 Microwave suitable cookware and materials	46		
10.3 Recommended power settings for different kinds of food.....	47		

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

SAFETY INFORMATION

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.

- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm

Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

SAFETY INSTRUCTIONS

2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

**WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!

- Make sure the cavity, the turntable and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal



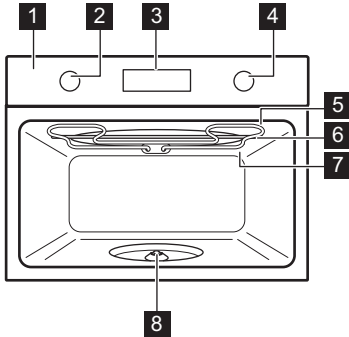
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

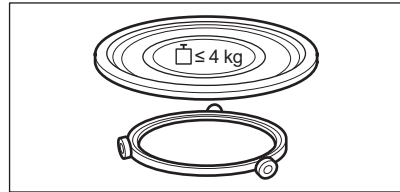
3.1 General overview



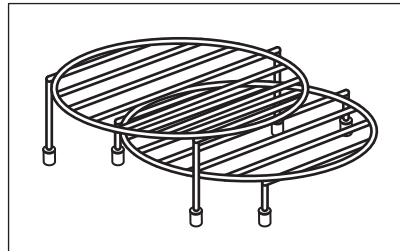
- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Turntable shaft

3.2 Accessories

Turntable set
To prepare food.



Grill rack set
To grill.








4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Retractable knobs


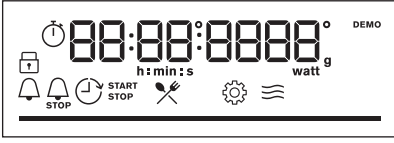
To use the appliance press the knob. The knob comes out.








4.2 Control panel


Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
			WATT	OK		
Timer	Lock	Light	Microwave power	Confirm setting		

Select a heating function to turn on the oven.

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	Display with key functions.





Display indicators:	 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	
Timer indicators:		 STOP		

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.	
--	---

5. BEFORE FIRST USE

 WARNING! Refer to Safety chapters.



5.1 Initial cleaning

Before first use clean the empty oven and set the time:			
			 00:00 Set the time. Press OK .

6. DAILY USE

	WARNING! Refer to Safety chapters.
--	--

6.1 How to set: Grill

Start cooking	
Step 1	Step 2
	
Select the function: Grill.	Press OK .

6.2 How to set: Microwave heating functions

Step 1	Select a microwave heating function and press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
Step 2	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
You can adjust settings while cooking. Turn the control knob to adjust duration. Press: OK Press WATT and turn the control knob to adjust microwave power. Press: OK	

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:








MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59:55 minutes
More than 600 W	7 minutes






If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

6.3 Heating functions





Standard heating functions

Heating function	Application
 Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
 Popcorn	Preparing popcorn, power range: 700 - 1000 W
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Grill High	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 500 W.



Heating function	Application
 Grill Low	To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 500 W.
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.











6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function. You can adjust the time during cooking.



Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Shelf level.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Poultry 🐔				
P1	Whole chicken	1,1 kg	  low wire rack; ceramic or glass casserole dish Use your favourite spices.	35 min
P2	Chicken, two halves	0,6 - 0,7 kg per half		
Fish 🐟				
P3	Whole fish	0,6 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	7 min
P4	Fish fillet	0,5 kg; 150 g per fillet	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	4 min
Vegetable / Side dishes 🥦 🥕 🌿				
P5	Broccoli	0,5 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	8 min
P6	Cauliflower	0,5 kg		8 min
P7	Cauliflower, frozen	0,5 kg		12 min
P8	Peas, frozen	0,5 kg		10 min
P9	Potatoes in their jacket	0,5 kg		10 min
P10	Rice	0,2 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.	12 min
Gratins 🍷				

CLOCK FUNCTIONS




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P11	Potato gratin (raw potatoes)	1,1 kg	  low wire rack; ceramic or glass casserole dish	37 min
P12	Lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg		35 min







7. CLOCK FUNCTIONS








7.1 Clock functions

Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.











7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press:  .		Set the Minute minder	Press: OK .
 Timer starts counting down immediately.			
This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly:  .		Set the cooking time.	Press: OK .
 Timer starts counting down immediately.				
This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.				

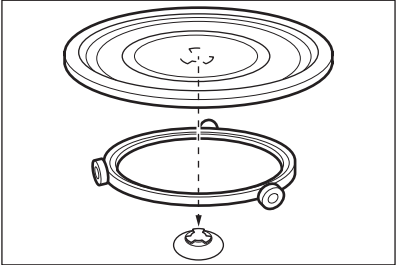
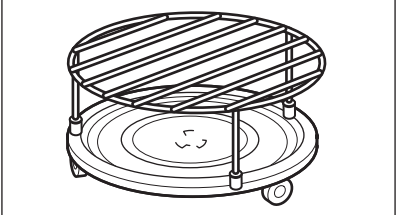
HOW TO USE: ACCESSORIES

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set start time.							
This function is available only for: Grill.							

8. HOW TO USE: ACCESSORIES






8.1 Inserting accessories

Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

<p>Turntable set: Always cook food on the turntable set. Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide. Use only the turntable set supplied with the oven.</p>	
<p>Grill rack set: Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.</p>	



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the oven function.		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven cannot be turned on, the control panel is locked.		
	 - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	 - press and hold to turn it off.
 3 x  - flashes when the lock is turned on.		

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

9.3 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Microwave recommendations

Let's cook!

Do not place the food directly on the turntable. Always use the microwave suitable cookware. Place the cookware in the middle of the turntable.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

HINTS AND TIPS

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the oven without packaging. The packaged ready meals can be put into the oven only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).



Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the oven to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the oven, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.



Microwave defrosting





Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.





Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

10.2 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.



Cookware / Material				
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓	✓






Cookware / Material				
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	X	X
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X	X
Cardboard, paper	✓	X	X	X
Microwave clingfilm	✓	X	X	X
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	X	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X	X
Grill rack set	X	X	✓	✓





10.3 Recommended power settings for different kinds of food





The data in the table is for guidance only.

HINTS AND TIPS

800 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 700 W				
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals






300 - 400 W				
 Melting cheese, chocolate, butter	 Simmering rice	 Heating baby food	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking

100 - 200 W			
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish






10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes





Tests according to IEC 60705.

MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Turntable set	5 - 7	-

CARE AND CLEANING

MICROWAVE FUNCTION	 (W)	 (kg)		 (min)	
Meatloaf	500	0.9	Turntable set	18 - 20	-
Egg custard	500	1	Turntable set	15 - 17	-
Meat defrosting	200	0.5	Turntable set	8 - 9	-

Use the function: Microwave grilling.
Use the low grill rack.

MICROWAVE COMBI FUNCTION	 (W)	 Grill intensity level	 (min)	
Potato gratin, 1.1 kg	300	low	30 - 35	-
Chicken, 1.1 kg	300	high	30 - 35	Put the meat in round glass container.


11. CARE AND CLEANING




WARNING!


Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

TROUBLESHOOTING

 Everyday Use	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p> <p>Clean the oven ceiling carefully from residue and fat.</p>
	<p>Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p>


 Accessories	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>


12. TROUBLESHOOTING


	<p>WARNING! Refer to Safety chapters.</p>
--	--


12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

 The oven does not turn on or does not heat up	
Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Lock is off.

 Components	
Problem	Check if...

 Components	
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.

 Error codes	
The display shows...	Check if...
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the oven. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.



Cooking with the lamp off



Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.







MENU STRUCTURE

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu


	 - select to enter the Menu.
---	---


Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Demo mode	Activation code: 2468	O8	Software version	Check
O9	Reset all settings	Yes / No			

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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.....55	3.2 Accessoires..... 62
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....55	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... 63
1.2 Sécurité générale.....56	4.1 Manettes rétractables..... 63
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 58	4.2 Bandeau de commande..... 63
2.1 Installation.....58	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 64
2.2 Branchement électrique.....59	5.1 Nettoyage initial..... 64
2.3 Utilisation..... 60	6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 64
2.4 Entretien et Nettoyage..... 61	6.1 Comment régler : Gril..... 64
2.5 Éclairage interne.....61	6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes..... 65
2.6 Service..... 61	6.3 Modes de cuisson..... 65
2.7 Mise au rebut..... 62	
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 62	
3.1 Vue d'ensemble..... 62	

6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	67	10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	74
6.5 Cuisson assistée.....	67	10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	75
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	69	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	76
7.1 Fonctions de l'horloge.....	69	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	76
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	69	12. DÉPANNAGE.....	77
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	71	12.1 Que faire si.....	77
8.1 Insertion des accessoires.....	71	12.2 Données de maintenance.....	78
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	71	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	78
9.1 Touches Verrouil.....	71	13.1 Économie d'énergie.....	78
9.2 Arrêt automatique.....	72	14. STRUCTURE DES MENUS.....	79
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	72	14.1 Menu	79
10. CONSEILS.....	72	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	80
10.1 Recommandations pour le micro-ondes	72		
10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	73		

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 câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée 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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour cet appareil.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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, éteignez 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.
- 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 du four 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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 le four.



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.
- 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, le plateau tournant 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 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.6 Service

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.7 Mise au rebut



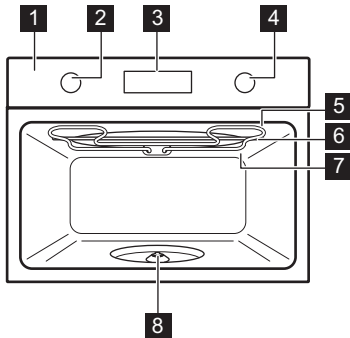
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil 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

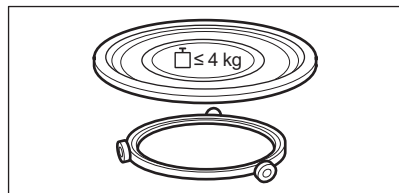


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

Ensemble Plateau tournant

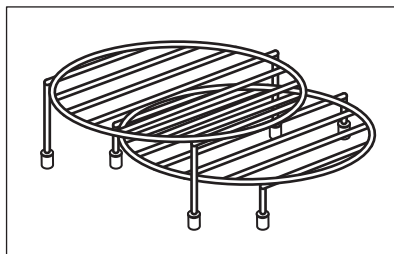
Pour préparer les aliments.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

Ensemble gril

Pour griller.








4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Manettes rétractables


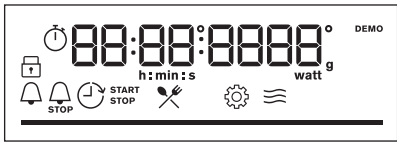
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

4.2 Bandeau de commande








Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
			WATT	OK		
Minuteur	Touches Verrouil	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration		


Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.


	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Affichage avec les principales fonctions.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





Voyants de l'affichage :	 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Configurations	
Voyants du minuteur :		 STOP		

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four 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 le four 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 : Gril

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2

Pour lancer la cuisson	
	
Sélectionnez la fonction : Gril.	Appuyez sur la touche OK .


6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

Étape 1	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : OK pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
Étape 2	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.
Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur : **OK**
Appuyez sur **WATT** et tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes.
Appuyez sur : **OK**











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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 min 55 s
Plus de 600 W	7 minutes

	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 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard



Mode de cuisson	Application
 Liquides	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Fondre	Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 Popcorn	Préparation de pop-corn, plage de puissance : 700 à 1 000 W
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Intensité du gril élevée	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une intensité du gril élevée. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Intensité du gril faible	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour les plats type gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.





6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction recommandée. Vous pouvez ajuster l'heure pendant la cuisson.













Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée

Légende	
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Niveau de grille.





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Volaille 🐔				
P1	Poulet entier	1,1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre Utilisez vos épices préférées.	35 min
P2	Poulet, deux moitiés	0,6 - 0,7 kg par moitié		
Poisson 🐟				
P3	Poisson entier	0,6 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	7 min

UTILISATION QUOTIDIENNE




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P4	Filet de poisson	0,5 kg ; 150 g par filet	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	4 min.
Légumes/Garnitures   				
P5	Brocolis	0,5 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	8 min.
P6	Chou-fleur	0,5 kg		8 min.
P7	Chou-fleur, surgelé	0,5 kg		12 min.
P8	Petits pois, surgelés	0,5 kg		10 min
P9	P. de t. en robe des champs	0,5 kg		10 min
P10	Riz	0,2 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.	12 min.
Gratins 				
P11	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1,1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre	37 min.
P12	Lasagnes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg		35 min






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 différer 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.


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	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.






FONCTIONS DE L'HORLOGE


Comment régler Minuteur

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.








Comment régler Heure de cuisson


Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ-MARRER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR-RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

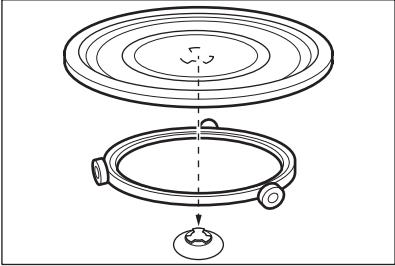
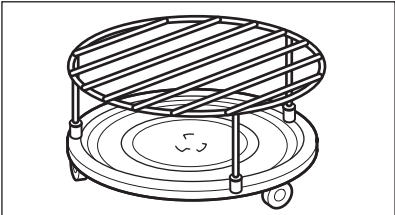
 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES






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 ».

<p>Ensemble Plateau tournant: Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant. Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le four.</p>	
<p>Ensemble grill: Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.</p>	



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil.

<p>Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.</p>		
<p>Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.</p>		
 	 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	 - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.
<p>ⓘ 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.</p>		

9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four 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 le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient adapté aux micro-ondes.

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

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 le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à 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 le four 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 le four, 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.





10.2 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	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	X






CONSEILS




Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	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
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X	X
Ensemble gril	X	X	✓	✓





10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 700 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 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






10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle





Tests conformément à la norme IEC 60705.

FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Utilisez la fonction : Gril au micro-ondes.
Utilisez la grille basse.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES	 (W)	 Niveau d'intensité du gril	 (min)	
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevé	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre.


11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


11.1 Remarques concernant l'entretien

 Agents nettoyants	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <p>Utilisation quotidienne</p>	<p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.</p>
	<p>Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.</p>


 <p>Accessoires</p>	<p>Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>


12. DÉPANNAGE

 <p>AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.</p>

12.1 Que faire si...

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

 Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

 Composants	
Problème	Vérifiez si...

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE



Composants

L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
0:00.	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 le four. 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 du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four 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 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

	 - sélectionnez pour accéder au Menu .
---	---



Structure du Menu	
Cuisson assistée 	Configurations 

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK .

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Mode démo	Code d'activation : 2468	O8	Version du logiciel	Contrôle

Configurations		
O9	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.registreaeg.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.....	82	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	89
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	82	3.1 Gesamtansicht.....	89
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	83	3.2 Zubehör.....	89
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	85	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	90
2.1 Montage.....	85	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	90
2.2 Elektrischer Anschluss.....	86	4.2 Bedienfeld.....	90
2.3 Gebrauch.....	87	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	91
2.4 Reinigung und Pflege.....	88	5.1 Erste Reinigung.....	91
2.5 Innenbeleuchtung.....	88	6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	91
2.6 Wartung.....	89	6.1 Einstellung: Grill.....	92
2.7 Entsorgung.....	89		

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen.....	92	10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	101
6.3 Ofenfunktionen.....	92	10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	102
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	94	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	103
6.5 Koch-Assistent.....	94	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	103
7. UHRFUNKTIONEN.....	96	12. FEHLERSUCHE.....	104
7.1 Uhrfunktionen.....	96	12.1 Was zu tun ist, wenn	104
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	96	12.2 Servicedaten.....	105
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	98	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	105
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	98	13.1 Energiesparen.....	105
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	98	14. MENÜSTRUKTUR.....	106
9.1 Verriegelung.....	98	14.1 Menü.....	106
9.2 Automatische Abschaltung.....	99	15. UMWELTTIPPS.....	107
9.3 Kühlgebläse.....	99		
10. TIPPS UND HINWEISE.....	99		
10.1 Mikrowellenempfehlungen	99		
10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	100		

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 Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- 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.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- 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 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, Entzündungen 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 Trinkflaschen 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.
- 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. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

SICHERHEITSSANWEISUNGEN

- 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 Ofentür ohne Kraftanwendung 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 den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

SICHERHEITSANWEISUNGEN



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 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.
- 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, den Drehteller 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 Gerät 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 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 .

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung



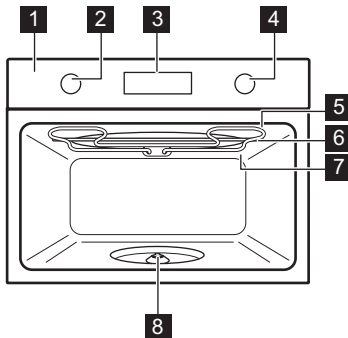
WARNUNG!

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

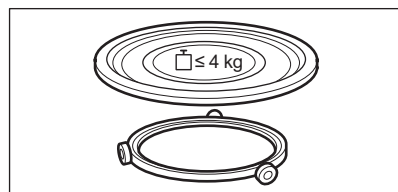


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Drehscheiben-Achse

3.2 Zubehör

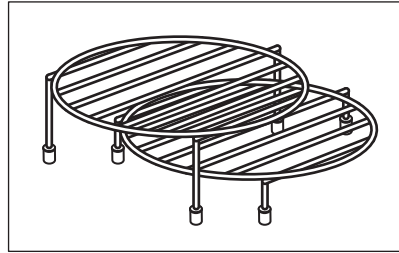
Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost
Zum Grillen.









4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Versenkbare Knöpfe

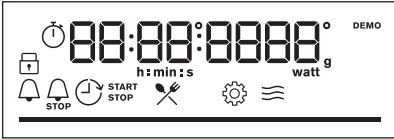
Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.








4.2 Bedienfeld


Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
			WATT	OK		
Kurzzeitwecker	Verriegelung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
---	---

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	Display mit Tastenfunktionen.
---	-------------------------------





Display-Anzeigen:	 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	
Timer-Anzeigen:				

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	
---	---

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--



5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Zeit ein:			
			 00:00 angezeigt. Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

 WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--

6.1 Einstellung: Grill


Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	Schritt 2
	
Wählen Sie die Funktion: Grill.	Drücken Sie OK .

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen

Schritt 1	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: OK , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
<p>Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.</p> <p>Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: OK Drücken Sie WATT und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie: OK</p>	











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

MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	59:55 Minuten.
Mehr als 600 W	7 Minuten

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





6.3 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Ofenfunktion	Gerät
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W
 Aufwärmen	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 Popcorn Funktion	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grill, hoch	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit hoher Grillintensität zu bräunen. Leistungsbereich: 100 bis 500 W
 Grill, niedrig	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit niedriger Grillintensität zu bräunen. Für Aufläufe wie Kartoffelgratin, Lasagne. Leistungsbereich: 100 bis 500 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.





6.4 Einstellung: Koch-Assistent















Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion. Sie können die Zeit während des Garvorgangs anpassen.

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Koch-Assistent





Legende	
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Einschubebene.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Geflügel 				
P1	Hähnchen, ganz	1,1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasauflaufform Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	35 Min.
P2	Hähnchen, halbiert	0,6 - 0,7 kg pro Hälfte		
Fisch 				




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P3	Fisch, ganz	0,6 kg	  Glasdreh-scheibe; Keramik- oder Glasaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	7 Min.
P4	Fischfilet	0,5 kg; 150 g pro Filet	  Glasdreh-scheibe; Keramik- oder Glasaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	4 Min.
Gemüse / Beilagen   				
P5	Broccoli	0,5 kg	  Glasdreh-scheibe; Keramik- oder Glasaufform 50 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	8 Min.
P6	Blumenkohl	0,5 kg		8 Min.
P7	Blumenkohl, gefroren	0,5 kg		12 Min.
P8	Erbsen, gefroren	0,5 kg		10 Min.
P9	Pellkartoffeln	0,5 kg		10 Min.
P10	Reis	0,2 kg	  Glasdreh-scheibe; Keramik- oder Glasaufform 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.	12 Min.
Gratins 				
P11	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1,1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufform	37 Min.
P12	Lasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1,5 kg		35 Min.






7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder 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.

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, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK .






Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie: 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK .	

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.

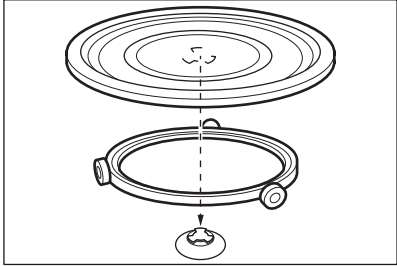
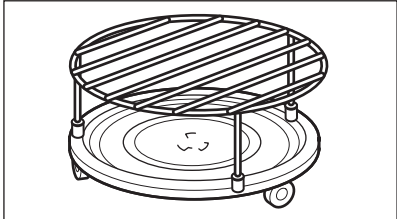
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR






8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

<p>Drehteller-Set: Garen Sie die Speisen stets auf dem Turntable-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Turntables. Legen Sie das Turntable-Glas auf die Rollenführung. Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Backofen gelieferte Turntable-Set.</p>	
<p>Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost: Legen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf das Turntable-Set.</p>	



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

<p>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.</p>		
<p>Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, 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 der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann den Drehteller beschädigen.

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.

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet 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.

Der Ofen 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 den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie einige Minuten stehen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.



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.

10.2 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	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	x	x
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x	x






Kochgeschirr / Material				
Pappe, Papier	✓	x	x	x
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	x	x	x
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss	✓	✓	x	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	✓	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	✓	x
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	x	✓	x	x
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost	x	x	✓	✓



10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln





Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

800 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

TIPPS UND HINWEISE

500 – 700 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiengerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen






300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen






100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute





Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

Verwenden Sie die Funktion: Mikrowelle + Grill.
Verwenden Sie den niedrigen Grillrost.

MIKROWELLENKOMBI-FUNKTION	 (W)	 Stufe der Grillintensität	 (Min.)	
Kartoffelgratin, 1,1 kg	300	niedrig	30 - 35	-
Hähnchen, 1,1 kg	300	Hoch	30 - 35	Legen Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter.



11. REINIGUNG UND PFLEGE




WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	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 Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.


 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


12. FEHLERSUCHE


 <p>WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--

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.

 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

 Komponenten	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.

 Fehlercodes	
Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
00:00 angezeigt.	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 den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

12.2 Servicedaten

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 auf dem vorderen Rahmen des Garraums. 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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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. Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.



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



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



	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--

Menü Struktur	
Koch-Assistent 	Einstellungen 

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
O7	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O8	Softwareversion	Prüfen
O9	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.....	109	3.2 Accessori.....	116
1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....	109	4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO.....	117
1.2 Avvertenze di sicurezza generali.	110	4.1 Manopola incassabile.....	117
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	112	4.2 Pannello dei comandi.....	117
2.1 Installazione.....	112	5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	118
2.2 Collegamento elettrico.....	113	5.1 Pulizia iniziale.....	118
2.3 Utilizzo:.....	114	6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	118
2.4 Pulizia e cura.....	115	6.1 Come impostare: Grill.....	118
2.5 Illuminazione interna.....	115	6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde.....	119
2.6 Assistenza.....	115	6.3 Funzioni cottura.....	119
2.7 Smaltimento.....	116	6.4 Come impostare: Cottura guidata	120
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	116		
3.1 Panoramica generale.....	116		

6.5 Cottura guidata.....	121	10.3 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo.....	128
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	123	10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test.....	129
7.1 Funzioni orologio.....	123	11. PULIZIA E CURA.....	130
7.2 Come impostare: Funzioni Orologio.....	123	11.1 Note sulla pulizia.....	130
8. COME USARE: ACCESSORI.....	125	12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	131
8.1 Inserimento di accessori.....	125	12.1 Cosa fare se.....	131
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	125	12.2 Dati dell'Assistenza.....	132
9.1 Blocco.....	125	13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	132
9.2 Spegnimento automatico.....	126	13.1 Risparmio energetico.....	132
9.3 Ventola di raffreddamento.....	126	14. STRUTTURA DEL MENU.....	132
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI....	126	14.1 Menu.....	132
10.1 Consigli per l'uso del microonde	126	15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..	133
10.2 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde	127		

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 agriturismo 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. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente il piatto girevole e il relativo supporto in dotazione con l'apparecchiatura.
- 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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.
- 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 del forno 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 prolunghie.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- 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 il forno.



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.
- 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, il piatto girevole 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 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 .

2.6 Assistenza

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento



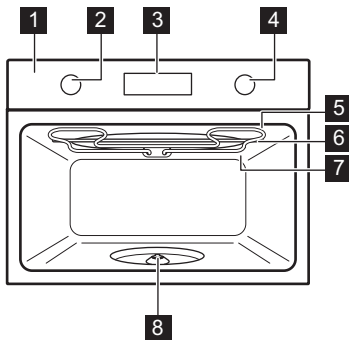
AVVERTENZA!

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

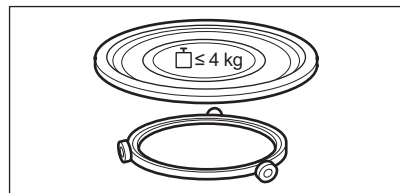


- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Generatore microonde
- 7 Lampadina
- 8 Albero turntable

3.2 Accessori

Kit turntable

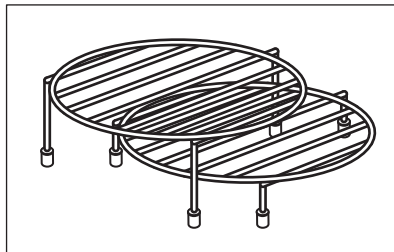
Per preparare cibi.



COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

Set griglia per il grill

Per grigliare.








4. COME ACCENDERE E SPEGNERE IL FORNO

4.1 Manopola incassabile

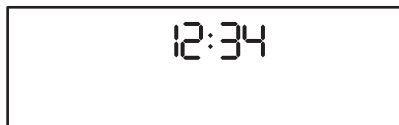
Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

4.2 Pannello dei comandi

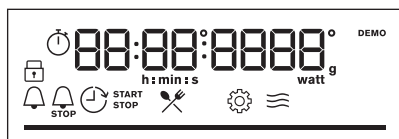
Tasti sensore pannello dei comandi					Premere	Ruotare la manopola
			WATT	OK		
Timer	Blocco	Luce forno	Potenza microonde	Confermare l'impostazione		

Selezionare una funzione cottura per accendere il forno.

Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.










Quando la manopola delle funzioni di riscaldamento è in posizione off, il display passa in modalità standby.



Display con le funzioni chiave.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Spie di- splay:	 Blocco	 Cottura guida- ta	 Impostazioni	
Spie timer:		 STOP		

Barra di avanzamento - per temperatura o tempo.
Quando il forno raggiunge la temperatura imposta-
ta, la barra è completamente rossa.



5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

Prima della messa in uso, pulire il forno 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: Grill

Avviare la cottura

Passaggio 1



Passaggio 2



Avviare la cottura

Selezionare la funzione: Grill.

Premere **OK**.

6.2 Come impostare: Funzioni cottura microonde

Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura a microonde e premere: OK per iniziare con le impostazioni predefinite. Il display mostra: durata e potenza del microonde.
Passaggio 2	Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.
<p>È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.</p> <p>Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata. Premere: OK Premere WATT e ruotare la manopola di controllo per regolare la potenza del microonde. Premere: OK</p>	

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


POTENZA MICROONDE	TEMPO MASSIMO
100-600 W	59:55 minuti
Più di 600 W	7 minuti












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

6.3 Funzioni cottura

Funzioni cottura standard





Funzione cottura	Applicazione
 Liquido	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1.000 W

Funzione cottura	Applicazione
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 Scongelamento	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Scioglimento	Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
 Funzione popcorn	Preparazione di popcorn, gamma di potenza: 700 - 1.000 W
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill alto	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 Grill basso	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad basso livello di intensità del grill. Per sformati come patate gratinate e lasagne. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1.000 W
 Menu	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.

6.4 Come impostare: Cottura guidata



Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione consigliata. È possibile regolare l'ora durante la cottura.







Cottura guidata - utilizzare per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite:

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
		 P1 - P12	 OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK .	Selezionare la pietanza. Premere OK .	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.













6.5 Cottura guidata

Legenda

	Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.
	Livello del ripiano.





	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
Pollame 				
P1	Pollo intero	1,1 kg	  griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro Utilizzare le spezie preferite.	35 min
P2	Pollo, due metà	0,6 - 0,7 kg per metà		
Pesce 				
P3	Pesce intero	0,6 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	7 min.

UTILIZZO QUOTIDIANO

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano	Durata
P4	Filetto di pesce	0,5 kg; 150 g per filetto	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	4 min.
Verdure / Contorni   				
P5	Broccoli	0,5 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	8 min.
P6	Cavolfiore	0,5 kg		8 min.
P7	Cavolfiore, congelato	0,5 kg		12 min.
P8	Piselli, surgelati	0,5 kg		10 minuti
P9	Patate con la buccia	0,5 kg		10 minuti
P10	Riso	0,2 kg	  piatto girevole in vetro; casseruola in ceramica o vetro Aggiungere 400 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.	12 min.
Gratin 				
P11	Patate gratinate (patate crude)	1,1 kg	  griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro	37 min.
P12	Lasagna con piatti di pasta sciuatta	1 - 1,5 kg		35 min







7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
	Contaminuti. Allo scadere del tempo, 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.

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

FUNZIONI DEL TIMER

Come impostare: Contaminuti

Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.








Come impostare: Tempo di cottura

Passaggio 1	Passaggio 2		Passaggio 3	Passaggio 4
			Il display visualizza: 0:00 	
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: 	Impostare la durata della cottura.		Premere: OK.

 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.

Come impostare: Ritardo

Pas-saggio 1	Passag-gio 2		Passag-gio 3	Passag-gio 4		Passag-gio 5	Passag-gio 6
			Il display mostra: l'ora del giorno  START				Il display visualizza: ---:  STOP
Selezio-nare la funzio-ne riscaldamento.	Premere ripetutamente: 	Imposta-re l'orario di inizio.		Premere: OK.	Imposta-re l'ora-rio di fine.	Preme-re: OK.	

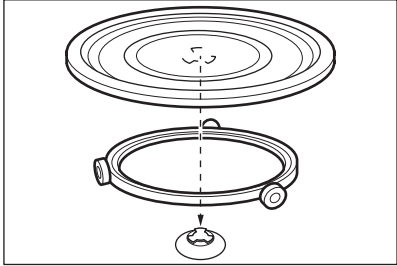
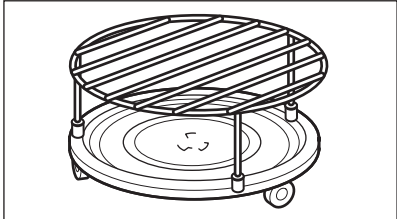
 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill.

8. COME USARE: ACCESSORI







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.

<p>Kit turntable: Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto girevole. Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli. Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione col forno.</p>	
<p>Set griglia per il grill: Collocare la griglia per il grill con i tappi in silicone rivolti verso il basso sul kit piatto girevole.</p>	



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Blocco

<p>Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione forno.</p>		
<p>Attivarla quando il forno è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato. Attivarla quando il forno è spento - il forno non può essere acceso, il pannello dei comandi è bloccato.</p>		
 	<p> - tenere premuto per attivare la funzione. Viene emesso un segnale acustico.</p>	<p> - premere e tenere premuto per disattivarla.</p>
<p> 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.</p>		

9.2 Spegnimento automatico

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

 (°C)	 (h)
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 il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Non collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre pentole per microonde.

Posizionare la pentola al centro del piatto girevole.

Il contatto con oggetti troppo caldi o troppo freddi può rompere il piatto girevole.

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 in forno senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nel forno 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 il forno 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 il forno, 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.





10.2 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	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	✓	✓	x	x
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	x	x	x	x
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	x	x

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Pentole / Materiale				
Cartoncino, carta	✓	X	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	X	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde	✓	✓	X	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X	X
Set griglia per il grill	X	X	✓	✓

10.3 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo





I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

800 - 1.000 W				
 Rosolatura all'inizio del processo di cottura		 Riscaldamento di liquidi		
500 - 700 W				
 Cottura delle verdure	 Cottura di piatti con uova	 Sobbollimento stufato	 Riscaldamento di piatti unici	 Scongellamento 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

 Scongelo di pane	 Scongelo di frutta e torte	 Scongelo di formaggio, panna, burro	 Scongelo di carne, pesce
---	---	--	---

10.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test





Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.

FUNZIONE MICROONDE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Pan di Spagna	600	0.475	Kit turntable	5 - 7	-
Polpettone	500	0.9	Kit turntable	18 - 20	-
Crema pasticcera cotta	500	1	Kit turntable	15 - 17	-
Scongelo carne	200	0.5	Kit turntable	8 - 9	-

PULIZIA E CURA

Utilizzare la funzione: Grill microonde.
Usare la griglia per il grill inferiore.

FUNZIONE COMBO MICROONDE	 POWER (W)	 Livello di intensità grill	 (min)	
Patate gratinate, 1,1 kg	300	basso	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Mettere la carne nel contenitore rotondo in vetro.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido 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 del forno rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Prima della pulizia, attendere che il piatto girevole sia freddo. Vi è il rischio che il piatto girevole si rompa. Utilizzare un panno morbido 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.

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.



Il forno non si accende o non riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno è stato collegato correttamente all'alimentazione di rete.
Il forno non scalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
Il forno non scalda.	È saltato il fusibile.
Il forno non scalda.	Il blocco è disattivato.



Componenti

Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il kit piatto girevole fa rumore.	Sotto il kit piatto girevole ci sono residui di cibo.



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 il forno. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

EFFICIENZA ENERGETICA

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 del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.



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



Cottura con lampada spenta

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

14. STRUTTURA DEL MENU






14.1 Menu

	 - selezionare per accedere alla Menu.
---	---

Menu struttura	
Cottura guidata 	Impostazioni 



Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

STRUTTURA DEL MENU

				
Selezionare il Menu, Impostazioni.	Confermare l'impostazione.	Selezionare l'impostazione.	Confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.

Impostazioni					
O1	Imposta ora	Modifica	O2	Luminosità	1 - 5
O3	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	O4	Volume acustico	1 - 4
O5	Timer	On/Off	O6	Luce forno	On/Off
O7	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	O8	Versione software	Controllare
O9	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / 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.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 135	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 142
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 135	3.1 Resumen general..... 142
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 136	3.2 Accesorios..... 142
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 138	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 142
2.1 Instalación..... 138	4.1 Mandos escamoteables..... 142
2.2 Conexión eléctrica..... 139	4.2 Panel de mandos..... 143
2.3 Uso..... 140	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 143
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 141	5.1 Limpieza inicial..... 144
2.5 Iluminación interna..... 141	6. USO DIARIO..... 144
2.6 Asistencia técnica..... 141	6.1 Cómo ajustar: Grill..... 144
2.7 Eliminación..... 141	6.2 Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas..... 144

6.3 Funciones de cocción.....	145	10.3 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos.....	154
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	146	10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	154
6.5 Cocción asistida.....	146		
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	148	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	155
7.1 Funciones de reloj.....	148	11.1 Notas sobre la limpieza.....	156
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	148		
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	150	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	156
8.1 Inserción de accesorios.....	150	12.1 Qué hacer si.....	156
		12.2 Datos de servicio.....	157
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	151	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	158
9.1 Bloqueo.....	151	13.1 Ahorro energético.....	158
9.2 Desconexión automática.....	151		
9.3 Ventilador de enfriamiento.....	151	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	158
		14.1 Menú.....	158
10. CONSEJOS.....	151	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	159
10.1 Recomendaciones para microondas	151		
10.2 Recipientes y materiales adecuados para microondas	152		

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente el plato giratorio y el soporte del el plato giratorio diseñado para este aparato.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al

aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior, el plato giratorio y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



ADVERTENCIA!

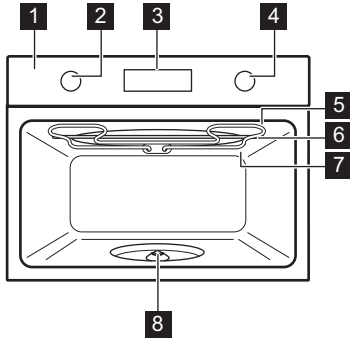
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

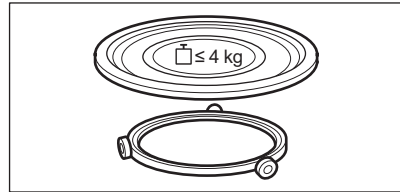


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Eje del plato giratorio

3.2 Accesorios

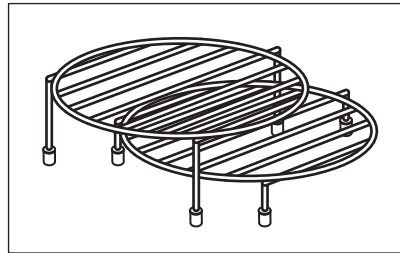
Plato giratorio

Para preparar comida.



Rejilla para grill

Para utilizar el grill.









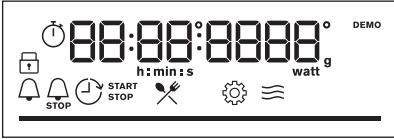
4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO








4.1 Mandos escamoteables


Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Panel de mandos


Sensores del panel de control					Pulse	Gire el mando
			WATT	OK		
Temporizador	Bloqueo	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste		
Seleccione una función de cocción para encender el horno.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.						

	Quando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera.
	Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla:	 Bloqueo	 Cocción asistida	 Ajustes	
Indicadores de temporizador:		 STOP		

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.	
---	---

5. ANTES DEL PRIMER USO

 ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:			
			 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK .

6. USO DIARIO

	ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.
--	--

6.1 Cómo ajustar: Grill


Empezar a cocinar	
Paso 1	Paso 2
Seleccione la función: Grill.	Pulse OK .

6.2 Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas

Paso 1	Seleccione la función de cocción de microondas y pulse: OK para empezar con los ajustes por defecto. La pantalla indica: duración y potencia del microondas.
Paso 2	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.
Puede modificar los ajustes durante la cocción. Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: OK Pulse WATT y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK	







El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:





POTENCIA DEL MICROONDAS	TIEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	59:55 minutos
Más de 600 W	7 minutos

 Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

6.3 Funciones de cocción







Funciones de cocción estándar

Función de cocción	Aplicación
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, potencia: 800 - 1.000 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Derritiendo	Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
 Palomitas de maíz	Preparación de palomitas de maíz, rango de potencia: 700 - 1.000 W
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



Función de cocción	Aplicación
 Grill alto	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con una alta intensidad de grill. Ajuste de potencia: 100 - 500 W.
 Grill bajo	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con poca intensidad de grill. Para estofados como patatas gratinadas, lasaña. Ajuste de potencia: 100 - 500 W.
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función. Puede ajustar el tiempo durante la cocción.


Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P12	 OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Nivel del estante.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Aves 🐔				
P1	Pollo entero	1,1 kg	☰☐ rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio Use sus especias favoritas.	35 min
P2	Pollo, dos mitades	0,6 - 0,7 kg por mitad		
Pescado 🐟				
P3	Pescado entero	0,6 kg	☰☐ placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	7 minutos
P4	Filete de pescado	0,5 kg; 150 g por filete	☰☐ placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	4 minutos
Verduras / Guarniciones 🥕🥦🌿				
P5	Brócoli	0,5 kg	☰☐ placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 50 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.	8 minutos
P6	Coliflor	0,5 kg		8 minutos
P7	Coliflor, congelada	0,5 kg		12 minutos
P8	Guisantes congelados	0,5 kg		10 minutos
P9	Patatas en su cazadora	0,5 kg		10 minutos
P10	Arroz	0,2 kg		☰☐ placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 400 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
Gratinados 🍷				

FUNCIONES DEL RELOJ




	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P11	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1,1 kg	 rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio	37 minutos
P12	Lasaña con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg		35 min

7. FUNCIONES DEL RELOJ








7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.









7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador








Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3	
				
Pulse: 			Ajustar la Avisador	Pulse: OK, 
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.				
Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.				

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK, 
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.					
Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.					

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora 🕒 INICIO			La pantalla muestra: --:-- 🕒 PA-RAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

Esta función está disponible solamente para: Grill.

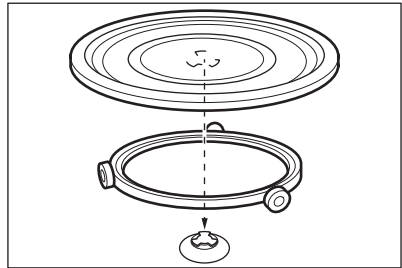
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

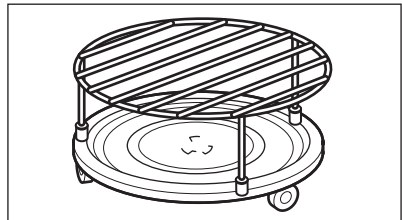
Plato giratorio:

Siempre cocine los alimentos en el plato giratorio. Coloque la guía de rodillo alrededor del eje giratorio. Coloque la bandeja de cristal giratoria sobre la guía de rodillos. Utilice únicamente el plato giratorio suministrado con el aparato.








Rejilla para grill:

Coloque la parrilla con las tapas de silicona apoyadas en el plato giratorio.





9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.		
<p>Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado.</p> <p>Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado.</p>		
	 - mantenga pulsado para activar la función. Suenan una señal.	 - mantenga pulsado para apagarla.
 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

No ponga recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados para microondas.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

El contacto con elementos demasiado calientes o demasiado fríos puede romper el plato giratorio.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).



Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar.

Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el horno, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.



Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.





Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

10.2 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

















Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material del utensilio de cocina				
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓

Material del utensilio de cocina				
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X	X
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para microondas	✓	X	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X	X
Rejilla para grill	X	X	✓	✓

10.3 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.






800 - 1.000 W				
 Sofreír al inicio del proceso de cocción		 calentar líquidos		
500 - 700 W				
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados
300 - 400 W				
 Fundir queso, chocolate, mantequilla	 Cocer arroz	 Calentar alimentos infantiles	 Cocinar / calentar alimentos delicados	 Continuar cocinando
100 - 200 W				
 Descongelar pan	 Descongelar fruta y pasteles	 Descongelar queso, nata, mantequilla	 Descongelar carne, pescado	

10.4 Tablas de cocción para organismos de control





Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

FUNCIÓN MICROONDAS	 (A)	 (kg)		 (min)	
Bizcocho	600	0.475	Plato giratorio	5 - 7	-
Pastel de carne	500	0.9	Plato giratorio	18 - 20	-
Pudding de huevo	500	1	Plato giratorio	15 - 17	-
Descongelar carne	200	0.5	Plato giratorio	8 - 9	-

Use la función: Grill microondas.
Use la rejilla para grill baja.

FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS	 (A)	 Nivel de intensidad del grill	 (min)	
Patatas gratinadas, 1,1 kg	300	bajo	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA






ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpié la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpié las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpié el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del horno.
	No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.
 Accesorios	Limpié todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Antes de limpiar, espere hasta que la superficie giratoria esté fría. El plato puede romperse. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
	No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

 El horno no se enciende o no se calienta	
Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.



El horno no se enciende o no se calienta

El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El icono del candado está apagado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
El conjunto de plato giratorio hace ruido.	Hay restos de comida debajo del plato giratorio.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)

EFICACIA ENERGÉTICA

Se recomienda escribir los datos aquí:

Número de serie (S.N.)

.....

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.


Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.



Cocción con la bombilla apagada







Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

	☰ - seleccione para acceder al Menú.
---	--------------------------------------



Menú estructura	
Cocción asistida 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 ☰ 	 OK	 01 - 09	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes				
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla 1 - 5

Ajustes					
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	O6	Luz	Encendido/ Apagado
O7	Modo demostración	Código de activación. 2468	O8	Versión del software	Comprobar
O9	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867370830-B-072022



AEG