

KMK761080B

KMK761080M

KMK761080T

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	2
DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	29
NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	55
EN	User Manual Microwave combi-oven	82
FI	Käyttöohje Mikroaaltöyhdistelmäuuni	108
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	134
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	162
IT	Istruzioni per l'uso Forno a microonde multifunzione	191
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	219
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	245
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	273
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn	300



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	11
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	15
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	17
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	18
10. CONSELLS.....	19
11. CURA I NETEJA.....	22
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	24
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	26
15. ÉS SENZILL!.....	27
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	28

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empreu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu l'aparell, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolceu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.
- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.

- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació



AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.

- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm

Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica



AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.

- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització



AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El

vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Utilització de cristalleria

Si no aneu amb cura a l'hora de remenar cristalleria, es podrien trencar, esquarterar, petar o ratllar:

- No vesseu aigua freda ni cap altre líquid damunt la cristalleria perquè una baixada sobtada de temperatura podria fer que es trenqués el vidre. Els trossos de vidre trencat poden ser molt punxeguts i difícils de trobar.
- No deixeu la cristalleria damunt una superfície humida o molla; col·loqueu-los directament sobre el marmol o una superfície metàl·lica, a la pica o agafeu-los amb un drap moll si són calents.
- No feu servir ni arregleu cristalleria esquarterada, molt ratllada o clivellada.
- No deixeu caure ni golpegeu cristalleria contra un objecte dur, ni hi doneu cops amb altres utensilis.
- No escalfeu cristalleria buida o gairebé buida al forn de microones, ni sobreescalfeu oli o mantega al forn de microones (escalfeu-ho el mínim de temps).

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec. Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

Intenteu no remenar cristalleria calenta (inclosos objectes amb superfície de subjecció de silicona) sense manoples.

Eviteu un mal ús del forn de microones (per exemple, posar-lo en marxa sense res o gairebé res a dins).

2.6 Il·luminació interior

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.8 Eliminació

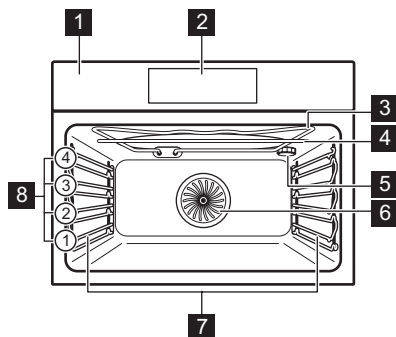
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general

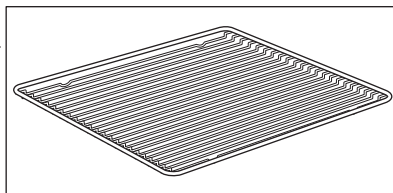


- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Element d'escalfament
- 4 Generador de microones
- 5 Llum
- 6 Ventilador
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

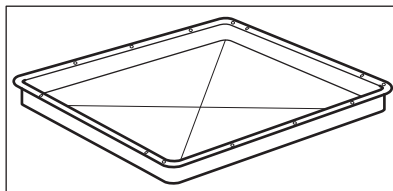
Graella metàl·lica

Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.



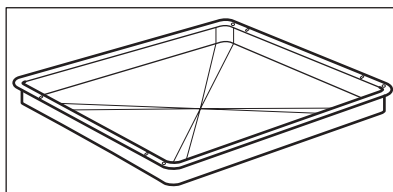
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



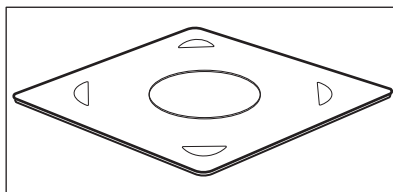
Grill/safata per a rostir

Per enfornar i rostir o com a paella per recollir greix.



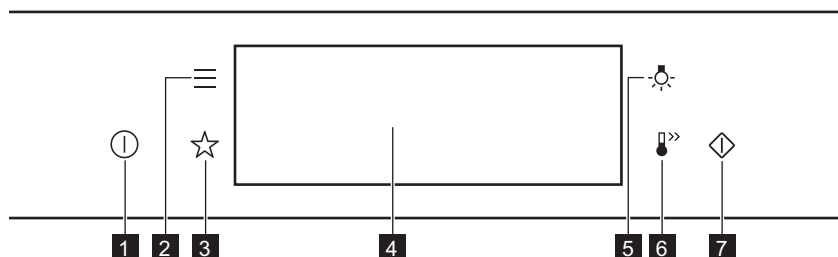
Plat de vidre de la part inferior del microones

Per preparar aliments en mode microones.



4. TAULER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.
2	Menú	Enumera les funcions de l'aparell.
3	Favoritos (Predilectes)	Enumera els ajustos favorits.
4	Pantalla	Mostra la configuració actual de l'aparell.
5	Interruptor del llum	Per encendre i apagar el llum.
6	Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
7	Inici ràpid del microones	Per activar la funció microones (1000 W i 30 segons).



Premeu



Moveu



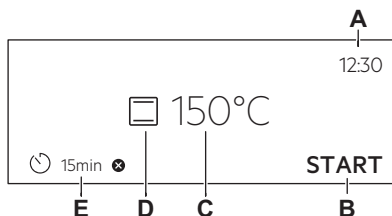
Mantingueu premut

Toqueu la superfície amb la punta del dit.

Passeu la punta del dit sobre la superfície.

Toqueu la superfície durant 3 segons.

4.2 Pantalla



Pantalla amb les funcions de teclat establertes.

- A. Hora (Hora del dia)
- B. INICIO (INICI)/PARAR (ATURADA)
- C. Temperatura / Temporitzador del microones
- D. Funcions d'escalfament
- E. Temporitzador (Temporitzador)

Indicadors de pantalla

Indicador bàsics: per navegar per la pantalla.



Per confirmar la selecció/ajust.



Per anar un nivell enrere del menú.



Per desfer la darrera acció.



Per activar i desactivar les opcions.

Indicadors de la funció d'Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el temps programat s'acaba, sona el senyal.



La funció està activada.



La funció està activada.
La cocció s'atura immediatament.



L'alarma sonora es para.

Indicadors del temporitzador



Per establir la funció: Início retardado (Inici diferit).



Per cancel·lar l'ajust.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial



Pas 1

Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.



Pas 2

Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.



Pas 3

Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins l'aparell.

5.2 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Heu d'ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les tecles), Volum del timbre (Volum del bronzidor), Hora (Hora del dia).

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1 Activeu el forn. La pantalla indica la funció d'escalfament per defecte.

Pas 2 Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.

Pas 3 Trieu la funció d'escalfament i premeu: **OK**. La pantalla indica la temperatura.

Pas 4 Ajust: temperatura. Premeu: **OK**.

Pas 5 Premeu: **START**.

STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.

Pas 6	Apagueu el forn.
--------------	------------------

6.2 Com ajustar: Funcions de microones

Pas 1	Retireu tots els accessoris i engegueu l'aparell. Introduïu el plat de vidre del forn de microones.
Pas 2	Premeu el símbol de la funció d'escalfament per entrar al submenú.
Pas 3	Trieu la funció d'escalfament de microones i premeu: OK . La pantalla indica: potència del microones.
Pas 4	Ajusteu: potència del microones. Premeu: OK .
Pas 5	Premeu: START .
STOP : premeu-lo per desactivar la funció.	
Pas 6	Apagueu l'aparell.

El temps màxim de les funcions de microones depèn de la potència del microones que establiu:

POTÈNCIA DE MICROONES W	TEMPS MÀXIM min
100 - 600	59:55
> 600	7



Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, premeu **START**.

6.3 Com utilitzar: Inici ràpid del microones

Pas 1	Mantingueu premut:  . El microones s'activa 30 segons.
--------------	--

Pas 2

Per allargar el temps de cocció:

Premeu sobre el valor de temps de funcionament per anar als ajustos de temps. Establiu el temps de cocció.

Premeu **+30 s.**

El microones es pot engegar en qualsevol moment amb: Inici ràpid del microones.

6.4 Com ajustar: Cocción asistida (Cocció assistida)

Tots els plats d'aquest submenú tenen una funció i temperatura recomanades. Podeu ajustar la temperatura i el temps.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb:

- Peso automático (Pes automàtic)

Pas 1	Activeu el forn.
Pas 2	Premeu:  .
Pas 3	Premeu:  . Introduïu: Cocción asistida (Cocció assistida).
Pas 4	Trieu un plat o un tipus de menjar.
Pas 5	Premeu: START .

6.5 Funcions d'escalfament

ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Grill Turbo (Graella turbo)	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
 Aire caliente (Aire calent)	Per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocción convencional (Cocció convencional).
 Congelados (Aliments congelats)	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
 Cocción convencional (Cocció convencional)	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Función Pizza (Funció pizza)	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.

PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

Funció d'escalfa- ment	Aplicació
 Conservar (Mantenir calent)	Per conservar verdures (per exemple, cogombres).
 Desecar alimentos (Deshidratar)	Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets.
 Calientaplatos (Escalfar plata)	Per preescalfar els plats abans de servir-los.
 Leudar masas (Prova la massa)	Per fer que la massa fermenti més ràpid. Evita que la superfície de la massa es res- sequi i manté l'elasticitat.
 Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar o daurar.
 Cocción lenta (Cocció lenta)	Per preparar rostits tendres i succulents.
 Mantener caliente (Mantenir calent)	Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden conti- nuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Tapeu els plats si cal
 Horneado de pan (Coc- ció de pa)	Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats molt professionals.

MICROONDAS (MICROONES)

Funció d'escalfa- ment	Aplicació
 Microondas (Micro- ones)	Escalfar i coure; marge de potència: 100 - 1000 W

Funció d'escalfa- ment	Aplicació
 Descongelar	Descongelar carn, peix i pastissos; marge de po- tència: 100 - 200 W

Funció d'escalfament	Aplicació
 Recalentar (Escalfar)	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300 - 700 W
 Líquido (Líquid)	Escalfar begudes i sopes; marge de potència: 800 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS (MICROONES + GRILL)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Aire caliente + microondas (Cocción Turbo PLUS + MW)	Enfornar a un nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

Funció d'escalfament	Aplicació
 Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW)	Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Grill + microondas (Grill + MW)	Per cuinar aliments en poca estona i daurar-los. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Per rostir peces de carn grans a un nivell. Per gratinar i daurar plats. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funció del rellotge	Aplicació
Temps de cocción	Per establir la durada de la cocción. El màxim és 23 h 59 min. El màxim per a funcions combinades (microones + estàndard) és: 23 hores 59 minuts.
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Per fixar què passa quan el temporitzador acaba de comptar.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o finalització de la cocción.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocción.
Recordatori	Per establir un compte enrere. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Supervisa quant temps està activa la funció. Tiempo de funcionamiento (Temporitzador): podeu activar-lo i desactivar-lo.

Finalizar acción (Acaba l'acció) inicio retardado (Inici diferit) no estan disponibles amb la funció microones.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com ajustar el rellotge	
Pas 1	Activeu el forn.
Pas 2	Premeu: Hora (Hora del dia).
Pas 3	Establiu el temps. Premeu: OK.
Com ajustar el temps de cocció	
Pas 1	Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
Pas 2	Premeu:  .
Pas 3	Establiu el temps. Premeu: OK.
Com triar l'opció de finalització	
Pas 1	Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
Pas 2	Premeu:  .
Pas 3	Establiu el temps de cocció.
Pas 4	Premeu: ● ● ● .
Pas 5	Premeu: Finalizar acción (Acaba l'acció).
Pas 6	Trieu el que preferiu: Finalizar acción (Acaba l'acció).
Pas 7	Premeu: OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.
Com retardar l'inici de la cocció	
Pas 1	Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
Pas 2	Premeu:  .
Pas 3	Establiu el temps de cocció.
Pas 4	Premeu: ● ● ● .
Pas 5	Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
Pas 6	Trieu el valor.
Pas 7	Premeu: OK. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.
Com allargar el temps de cocció	
Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla ben fet, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament.	
Premeu +1 min per allargar el temps de cocció.	

Com canviar els ajustos del temporitzador

Pas 1 Premu: .

Pas 2 Establiu el valor del temporitzador.

Pas 3 Premu: .

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

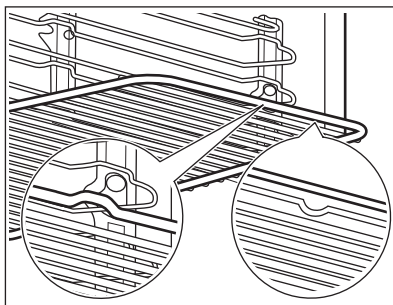
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions»

per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

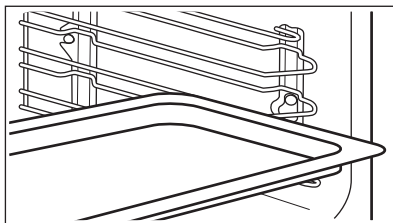
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria / Safata fonda:

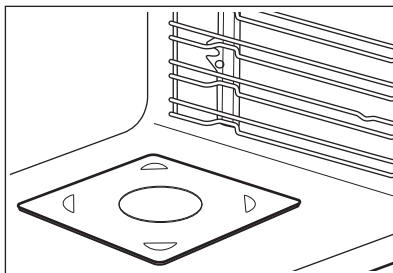
Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



Plat de vidre de la part inferior del microones:
feu servir el plat de vidre del microones exclusiva-
ment amb la funció de microones. No és adequat
per la funció de microones combinada (p. ex., coc-
ció a la graella al microones).

Col·loqueu l'accessori a la part inferior del compartiment.

Podeu col·locar els aliments directament al plat de vidre del microones.



9. FUNCIONS ADDICIONALS

9.1 Com desar a: Favoritos (Predilectes)

Podeu desar els vostres ajustos favorits, com ara la funció d'escalfament, el temps de cocció, la temperatura o la funció de neteja. És possible desar 3 ajustaments favorits.

Pas 1 Engegueu l'aparell.

Pas 2 Trieu l'ajust preferit.

Pas 3 Premeu: . Seleccioneu: Favoritos (Predilectes).

Pas 4 Seleccioneu: Desar ajustos actuals.

Pas 5 Premeu **+** per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes). Premeu **OK**.

 : premeu per establir l'ajust.

 : premeu per cancel·lar l'ajust.

9.2 Funció de bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals de la funció.

Pas 1 Engegueu l'aparell.

Pas 2 Escolliu una funció d'escalfament .

Pas 3  ,  : premeu ahora per activar la funció.

Per desactivar la funció, repetiu el pas 3.

9.3 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Luz (Llum), Hora de finalització, Cocció lenta (Cocció lenta).

9.4 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa

automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

Per obtenir més recomanacions de cocció, consulteu les taules de cocció al nostre lloc web. Per trobar consells de cocció, comproveu el número de PNC a la placa de classificació del marc frontal de la cavitat de l'aparell.

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

Col·loqueu els aliments damunt el plat del microones a la part inferior de l'habitacle interior.

Col·loqueu els aliments en un plat damunt la base de l'habitacle interior.

Gireu o remeneu els aliments a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Tapeu els aliments per coure'ls o escalfar-los.

Introduïu la cullera a dins de l'ampolla o got quan escalfeu begudes per garantir una millor distribució de l'escalfor.

Col·loqueu els aliments a l'aparell sense embolcalls. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones (comproveu la informació de l'embolcall).

Cocció amb microones

Coueu els aliments tapats. Si voleu que s'hi faci una crosta, coeu-los sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocció. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Col·loqueu els aliments congelats, amb el seu embolcall, en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina/els materials abans d'utilitzar-los.

Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	x	x
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/ material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vi-driada o petits orificis, per exemple nanses.	x	x	x
Plàstic resistent a temperatures fins a 200 °C	✓	✓	x
Cartró, paper	✓	x	x
Film transparent	✓	x	x
Paper film per a microones	✓	✓	x
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	x	x	x
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	x	x	x
Safata de pastisseria	x	x	x
Graella metàl·lica	x	x	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	x
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	x	✓	x

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

700 - 1000 W				
				
Creuar a l'inici del procés de cocció		Líquids d'escalfament		
500 - 600 W				
				
Cocció de verdures	Coire plats amb ous	Coire brous a foc lent	Escalfar menjars d'un sol plat	Descongelació i escalfament de menjar congelat
300 - 400 W				
				
Fondre formatge, desfer xocolata, mantega	Coire arròs a foc lent	Escalfar menjar per a bebès	Coire/ Escalfar menjar delicat	Continuar cuinant
100 - 200 W				
				
Descongelar pa	Descongelar fruita i pastissos	Descongelar formatge, nata i mantega	Descongelar carn i peix	

10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Funció de microones

Feu servir la graella metàl·lica si no s'especifica el contrari.

	 POWER W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pastís de carn	400	0.9	1	25 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Crema	500	1	2	30 - 33	-

					
	W	kg		min	
Descongelació de carn	100	0.5	1	15	Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.

Funció combi del microones

Feu servir la graella metàl·lica.

						
		W	°C		min	
Pastís, 0,7 kg	Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW)	100	200	2	23 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Patates gratinades, 1,1 kg	Aire caliente + microondas (Cocción Turbo PLUS + MW)	300	180	2	38 - 42	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pollastre, 1,1 kg	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	400	230	1	35 - 40	Col·loqueu la carn en un recipient de vidre rodó i gireu-la quan hagi passat la meitat del temps de cocció.

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.

No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Com treure'l: Suports laterals

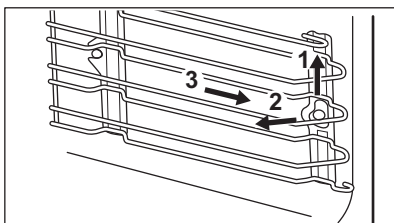
Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

Pas 1 Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Pas 2 Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.

Pas 3 Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.

Pas 4 Traieu els suports de la captura posterior.



Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

11.3 Com substituir-lo: Llum



AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1

Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.

Pas 2

Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.

Pas 3

Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum superior

Pas 1 Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.

Pas 2 Netegeu la coberta de vidre.

Pas 3 Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.

Pas 4 Col·loqueu la coberta de vidre.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...



L'aparell no s'encén o no s'escalfa



Causa possible

L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.

El rellotge no està ajustat.

La porta no està ben tancada.

El fusible s'ha fos.

La funció Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) de l'aparell està activada.



Solució

Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.

Ajusteu el rellotge; per a més informació vegeu el capítol Funcions del rellotge, Com ajustar: Funcions del rellotge.

Tanqueu bé la porta.

Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.

Vegeu el capítol "Menú" i el submenú: Opciones (Opcions).



Components



Descripció

El llum s'ha fos.



Solució

Canvieu la bombeta; per a més informació vegeu el capítol "Neteja i manteniment", Com substituir: Llum.

12.2 Com controlar: Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error.

En aquesta secció trobareu la llista de problemes que podeu tractar pel vostre compte.



Codi i descripció

F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.

F908: el sistema de l'aparell no pot connectar-se amb el tauler de control.



Solució

Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.

Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat. Si apareix algun d'aquests errors, la resta de les funcions de l'aparell seguiran operatives com en condicions normals.

 Codi i descripció	 Solució
F131: la temperatura del sensor magnetró és massa alta.	Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegàr l'aparell.

12.3 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:	
Model (MOD.)	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia (només quan utilitzeu una funció que no sigui microones).

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat ahora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran

automàticament en algunes funcions de l'aparell.

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

Objecte del menú		Aplicació
Cocción asistida (Cocció assistida)		Enumera els programes automàtics.
Favoritos (Predilectes)		Enumera els ajustos favorits.
Opciones (Opcions)		Per ajustar la configuració de l'aparell.
Ajustes (Configuració)	Configuración (Configuració)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
	Asistencia (Manteniment i reparació)	Mostra la versió del programari i la configuració.

14.2 Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Aplicació
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita engegar l'aparell accidentalment. Si l'opció està activada, apareix el text Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) a la pantalla quan engegueu l'aparell. Per permetre l'ús de l'aparell, trieu les lletres del codi per ordre alfabètic. L'accés al temporitzador, el funcionament a distància i el llum estan disponibles si la funció està activada.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible només per a algunes funcions de l'aparell.
Indicación tiempo (Indicació de temps)	Activa i desactiva el rellotge.
Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.

14.3 Submenú per a: Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.
Tono de teclas (Tons de les tecles)	Activa i desactiva el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a: ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les tecles i senyals.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

14.4 Submenú per a: Asistència (Manteniment i reparació)

Submenú	Descripció
Modo demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

15. ÉS SENZILL!

Abans del primer ús, heu d'ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Tono de teclas (Tons de les tecles)	Volumen del timbre (Volum del bronzidor)	Hora (Hora del dia)
--------	---	-------------------------------------	--	---------------------

Familiaritzeu-vos amb les icones principals del tauler de control i de la pantalla:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos (Predilectes)	 Temporizador (Temporitzador)	START / STOP
---	---	--	---	--------------

Comenceu a utilitzar l'aparell

Inici ràpid	Enguegueu l'aparell i comenceu a cuinar amb la temperatura i la durada per defecte de la funció.	Pas 1 Mantingueu premut: 	Pas 2  ... : trieu la funció preferida.	Pas 3 Premeu: START .
Apagat ràpid	Apagueu l'aparell i qualsevol pantalla o missatge en qualsevol moment.	 : mantingueu-lo premut fins que l'aparell s'apagui.		
Inici ràpid del microones	Feu anar el microones en qualsevol moment amb els ajustos per defecte: 30 s / 1000 W.	Premeu:  .		

Comenceu la cocció

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
 - Premeu per engegar l'aparell.	 ... - Trieu la funció d'escalfament.	 - Ajusteu la temperatura.	OK : premeu per confirmar.	START - Premeu per començar la cocció.

Descobreix com cuinar més ràpidament

Feu servir els programes automàtics per preparar ràpidament un plat amb els ajustos per defecte:

Cocción asistida (Cocció assistida)	Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
	Premeu: ①.	Premeu: ≡	Premeu:  Cocció assistida (Cocció assistida).	Trieu el plat.

Feu servir les funcions ràpides per ajustar el temps de cocció

Assistent de Finalització 10 %

Feu servir l'assistent de Finalització 10 % per afegir un temps extra quan queda un 10 % de temps de cocció.

Per allargar el temps de cocció, premeu **+1min**.

16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Diposeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores apparat.



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	29
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	32
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	35
4. BETJENINGSPANEL.....	36
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	37
6. DAGLIG BRUG.....	38
7. URFUNKTIONER.....	42
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	43
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	44
10. RÅD OG TIPS.....	45
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	48
12. FEJLFINDING.....	50
13. ENERGIEFFEKTIV.....	51
14. MENUSTRUKTUR.....	52
15. DET ER NEMT!.....	53
16. MILJØHENSYN.....	54

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med

omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.

- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.

- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
--	---------

Monteringsskruer	3.5x25 mm
------------------	-----------

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.

- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

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

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.

- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

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

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

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

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse



ADVARSEL!

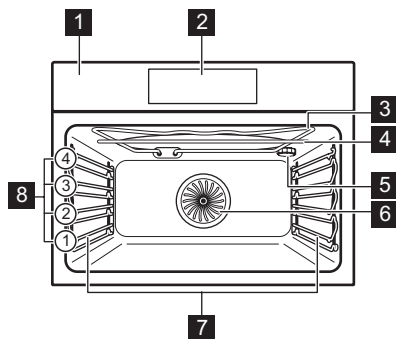
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

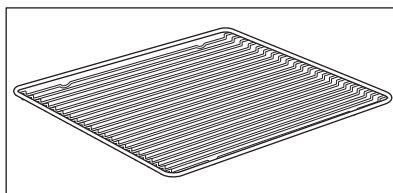


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Ovn-pære
- 6 Blæser
- 7 Ovnribbe, udtagelig
- 8 Ovn-riller

3.2 Tilbehør

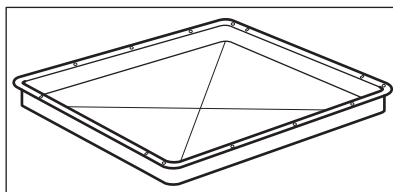
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



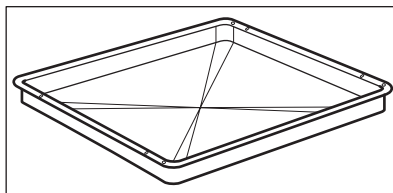
Bageplade

Til kager og småkager.



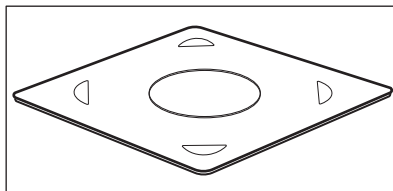
Grill-/bradepande

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



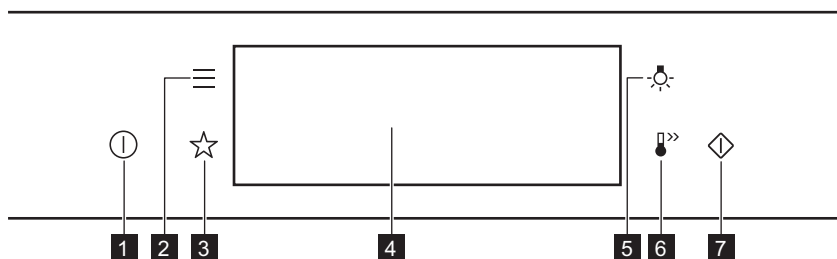
Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



1	Til / Fra	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
2	Menu	Angiver apparatets funktioner.
3	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.
7	Mikrobølge, hurtig start	Til at slå mikrofunktionen til (1000 W og 30 sekunder).



Tryk på



Flyt



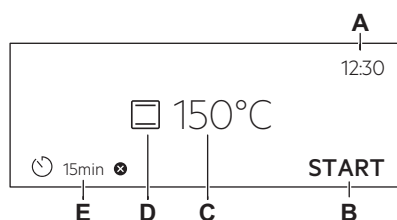
Tryk og hold inde

Rør overfladen med en fingerspids.

Lad fingerspids glide over overfladen.

Rør overfladen i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med vigtige funktioner indstillet.

- A. Aktuel tid
- B. START/STOP
- C. Temperatur / Mikrobølge timer
- D. Ovnfunktioner
- E. Timer

Display kontrollamper

Basis kontrollamper - til at navigere på displayet.



Bekræft valg/indstilling.



Gå ét niveau tilbage i menuen.



Fortryd den sidste handling.



Slå tilvalg til og fra.

Akustisk alarm funktions kontrollamper — når den indstillede tilberedningstid er slut, udsendes signalet.



Funktionen er tændt.



Funktionen er tændt.
Tilberedningen stopper automatisk.



Den akustiske alarm slukkes.

Timer kontrollamper



Sådan indstilles funktionen: Udsendt start.



Annullér indstilling.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring



Trin 1

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

Trin 2

Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .

Trin 3

Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

5.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1 Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.

Trin 2 Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.

Trin 3 Vælg varmfunktionen og tryk på: **OK**. Displayet viser: temperatur.

Trin 4 Indstil: temperatur. Tryk: **OK**.

Trin 5 Tryk på: **START** .

STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.

Trin 6 Sluk for ovnen.

6.2 Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

Trin 1 Fjern al tilbehør og tænd for produktet. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.

Trin 2 Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.

Trin 3 Vælg mikrobølgeeffekt, og tryk på knappen. **OK**. Displayet viser: mikrobølgeeffekt.

Trin 4 Indstil: Mikrobølgeeffekt. Tryk: **OK**.

Trin 5	Tryk på: START .
---------------	-------------------------

STOP - tryk for at slukke funktionen.

Trin 6	Sluk for produktet.
---------------	---------------------

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMUM TID min
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.3 Anvendelse: Mikrobølge, hurtig start

Trin 1

Tryk på og hold: .
Mikrobølgeovnen er tændt i 30 sekunder.

Trin 2

Forlængelse af tilberedningstid:

Tryk på driftstid-
værdien for at gå
til tidsindstillinger-
ne. Indstil tilbe-
redningstiden.

Mikrobølgeovnen kan tændes når som helst med: Mi-
krobølge, hurtig start.

6.4 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Vægtautomatik

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk på: .
Trin 3	Tryk på: . Angiv: Hjælp Til Tilberedning.
Trin 4	Vælg en ret eller en type af madvare.
Trin 5	Tryk på: START .

6.5 Ovnfunktioner

STANDARD

Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning på én hyldeposition af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Til gratin og bruning.
 Varmluft	Bagning på op til to ovnribber samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til at gøre færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller sprøde.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
 Pizza	Til at bage pizza. Til en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.

SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Tallerkenvarmer	Til at forvarme tallerkener til servering.

Ovnfunktion	Applikation
 Hævning af dej	For at mindske tiden for hævnning af gærdej. Det holder dejen elastisk og forhindrer, at dens overflade bliver tør.
 Gratiner	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til gratin og bruning.
 Lavtemperaturstegning	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 Holde varm	Til at holde maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.
 Brød	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.

MIKROBØLGER

Ovnfunktion	Applikation
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100-1000 W
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100-200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300-700 W
 Væske	Opvarmning af drikkevarer og supper, effektområde: 800-1000 W

MIKROBØLGER KOMBINATION

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft + Mikrobølger	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Grill + Mikrobølger	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Turbogrill + Mikrobølger	Til at stege store stykker kød på ét niveau. Til at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.

7. URFUNKTIONER

7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min. Maksimum for kombinerede funktioner (mikrobølge + standard) er: 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

Afslut handling og Udskudt start er ikke tilgængelige for mikrobølgefunktioner.

7.2 Indstilling: Urfunktioner

Indstilling af uret	
Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Tryk: Aktuel tid.
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK .
Indstilling af tilberedningstid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tid. Tryk på: OK .
Sådan vælges tilvalg for sluttid	
Trin 1	Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
Trin 2	Tryk på:  .
Trin 3	Indstil tilberedningstiden.
Trin 4	Tryk: ● ● ● .
Trin 5	Tryk: Afslut handling.

Sådan vælges tilvalg for sluttid

Trin 6 Vælg den foretrukne: Afslut handling.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Sådan udsættes tilberedningsstarten

Trin 1 Indstil en ovnfunktion og temperaturen.

Trin 2 Tryk på: .

Trin 3 Indstil tilberedningstiden.

Trin 4 Tryk: ● ● ● .

Trin 5 Tryk: Udskudt start.

Trin 6 Vælg værdien.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

Ændring af timerindstillinger

Trin 1 Tryk på: .

Trin 2 Indstil timerværdien.

Trin 3 Tryk på: **OK**.

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

8. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

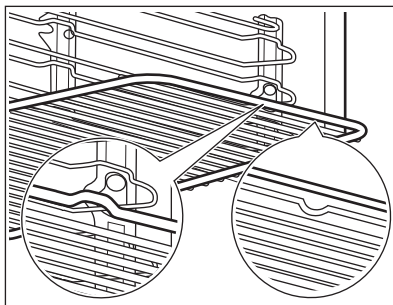
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

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

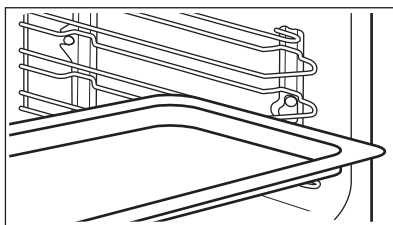
Grillrist:

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



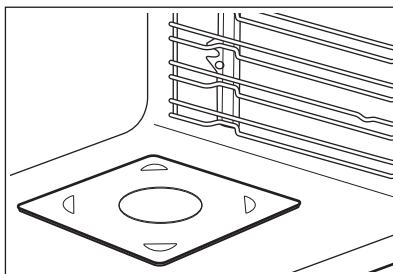
Bageplade / Dyb bradepande:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Bundplade af glas i mikroovn:

Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill). Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

Trin 1 Tænd for apparatet.

Trin 2 Vælg den foretrukne indstilling.

Trin 3 Tryk på: . Vælg: Favoritter.

Trin 4 Vælg: Gem aktuelle indstillinger.

Trin 5 Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på **OK**.

↶ - tryk for at nulstille indstillingen.

⊗ - tryk for at annullere indstillingen.

9.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Trin 1 Tænd for apparatet.

Trin 2 Indstil en ovnfunktion.

Trin 3 ☆, 🔒 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.

9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)

200 - 230

 (t)

5.5

Den automatiske slukning fungerer ikke med funktionerne: Lys, Sluttid, Lavtemperaturstegning .

9.4 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

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

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.

10.2 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

Sæt maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun sættes i ovnen, når emballagen er mikrobølgesikker (kontrollér information på emballagen).

Tilberedning med mikrobølger

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

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

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

Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

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

Fjern dernæst optøede stykker.

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

10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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

Kontrollér kogegrejet/materialspecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metal-komponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	x	x
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med ugla-seret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	x	x	x
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	x
Karton, papir	✓	x	x

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

10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W				
 Bruning i starten af tilberedningen		 Opvarmning af væsker		
500-600 W				
 Tilberedning af grøntsager	 Tilberedning af æggeretter	 Småkogning	 Opvarmning af retter med én tallerken	 Optøning og opvarmning af frosne måltider
300-400 W				
 Smeltning af ost, chokolade, smør	 Småkogning af ris	 Opvarmning af baby-mad	 Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer	 Fortsættelse af tilberedning
100 - 200 W				
 Optøning af brød	 Optøning af frugt og kager	 Optøning af ost, fløde, smør	 Optøning af kød, fisk	

10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60705.

Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

					
Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion

Brug grillristen.

						
Kage, 0,7 kg	Over-/under-varme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1.1 kg	Varmluft + Mikrobølger	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1,1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

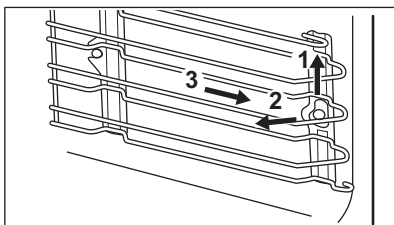
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

- | | |
|--------|--|
| Trin 1 | Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. |
| Trin 2 | Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng. |
| Trin 3 | Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen. |
| Trin 4 | Træk holderne ud af baglåsen. |



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

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

Toplampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 4	Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt



Mulig årsag

Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.

Uret er ikke indstillet.

Lågen er ikke lukket korrekt.

Sikringen er sprunget.

Apparatet Børnesikring er tændt.



Afhjælpning

Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.

Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Ur-funktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.

Luk lågen helt.

Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.

Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



Komponenter



Beskrivelse

Pæren er sprunget.



Afhjælpning

Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovn-pære.

12.2 Sådan administrerer du: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

 Kode og beskrivelse	 Afhjælpning
F131 - magnetronsensorens temperatur er for høj.	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

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

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

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle apparatfunktioner.

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

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid

varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Menupunkt		Applikation
Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

14.2 Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

14.3 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringsfelterne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

14.4 Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

15. DET ER NEMT!

Inden første anvendelse skal du indstille:				
Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	Aktuel tid

Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på betjeningspanelet og displayet:				
				START / STOP
Til / Fra	Menu	Favoritter	Timer	

Start med at bruge ovnen				
Hurtig start		Trin 1	Trin 2	Trin 3
	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Tryk på og hold:  .	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .
Hurtigt sluk	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		
Hurtigt i gang med mikrobølgeovn	Start mikrobølge når som helst med standardindstillinger: 30 sek / 1000 W.	Tryk:  .		

Start tilberedning				
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.

Lær at tilberede mad hurtigt				
Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:				
Hjælp Til Tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk:  .	Tryk på:  .	Tryk på:  Hjælp Til Tilberedning.	Vælg retten.

Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden

10% Finish assist

Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.

Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

16. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	55
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	59
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	62
4. BEDIENINGSPANEEL.....	63
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	64
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	65
7. KLOKFUNCTIES.....	68
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	70
9. EXTRA FUNCTIES.....	71
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	72
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	75
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	77
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	78
14. MENUSTRUCTUUR.....	79
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	80
16. MILIEUBESCHERMING.....	81

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of

instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.

- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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 verwijdt. De deur is zwaar!

- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Hanteren van glaswerk

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

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

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

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

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



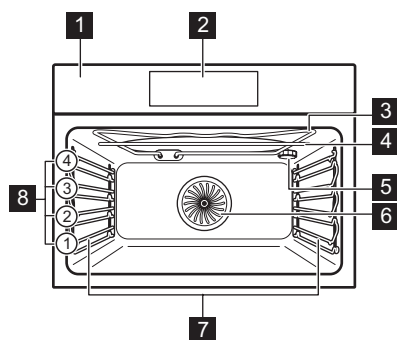
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

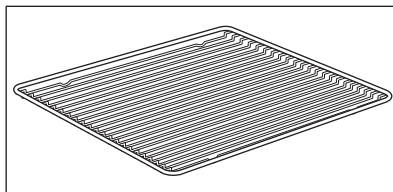


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

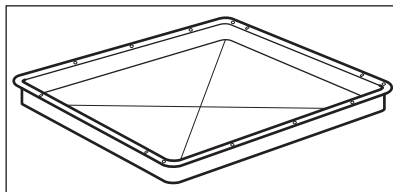
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



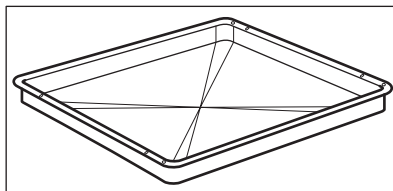
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.

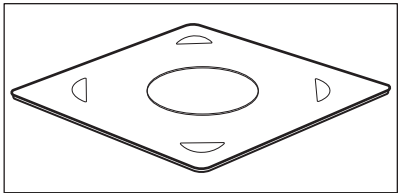


Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.

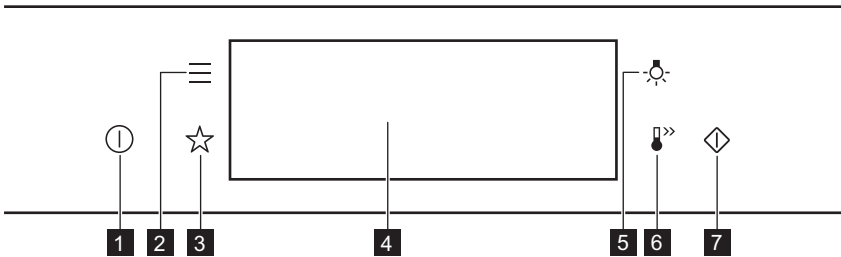


Glazen bodemplaat van de magnetron
Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / Uit	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel Opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.
7	Magnetron snel starten	Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).



Druk

Raak het oppervlak aan met de vingertop.



Verplaatsen

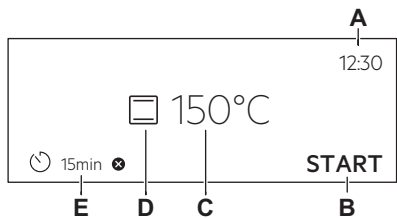
Schuif de vingertop over het oppervlak.



Ingedrukt houden

Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display



- Display met ingestelde toetsfuncties.
- A. Dagtijd
 - B. BEGIN / STOP
 - C. Temperatuur-/Magnetrontimer
 - D. Verwarmingsfuncties
 - E. Timer

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 
Om de selectie/instelling te bevestigen. | 
Om één niveau terug te gaan in het menu. | 
Om de laatste handeling ongedaan te maken. | 
Om de opties in en uit te schakelen. |
|---|---|---|---|

Geluidsalarm functie-indicatielampjes - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.

- | | | |
|--|---|--|
| 
De functie is ingeschakeld. | 
De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch. | 
Het geluidsalarm staat uit. |
|--|---|--|

Indicatielampjes timer

- | | |
|--|---|
| 
Om de functie: Uitgestelde start in te stellen. | 
Om de instelling te annuleren. |
|--|---|

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstonen, Geluidsvolume, , Dagtijd.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK . Het display toont: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op: START .
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires en zet het apparaat aan. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op: OK . Op het display verschijnt: magnetronvermogen.
Stap 4	Instellen: magnetronvermogen. Druk op: OK .
Stap 5	Druk op: START .
Druk op STOP om de functie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel het apparaat uit.

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

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



Als u de deur opent, stopt de functie. Om het weer te starten, drukt u op **START**.

6.3 Gebruik: Magnetron snel starten

Stap 1

Ingedrukt houden: .
De magnetron draait 30 seconden.

Stap 2

Om de bereidingstijd te verlengen:

Druk op de draai-
tijdwaarde om
naar de tijdin-
stellingen te gaan.
Stel de berei-
dingstijd in.

De magnetron kan op elk moment worden ingescha-
keld met: Magnetron snel starten.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht

Stap 1

Schakel de oven in.

Stap 2

Druk op: .

Stap 3

Druk op: . Voer in: Kook- En Bakassistent.

Stap 4

Kies een gerecht of een voedseltype.

Stap 5

Druk op: **START**.

6.5 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie Toepassing



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	.Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen.Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
SPECIAAL	
Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Inmaken	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 Drogen	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 Borden Warmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Deeg Laten Rijzen	Om het rijpsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Gratineren	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
 Lage Temperatuur Garen	Om malse, sappige braadstukken te bereiden.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig
Warm houden	
	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
Brood bakken	

MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
Magnetron	
	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
Ontdooien	
	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W
Opwarmen	
	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W
Vloeistof	

COMBI MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
Hetelucht + magnetron	
	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
Boven- en onderwarmte + magnetron	
	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
Grill + magnetron	
	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
Circulatiegrill + magnetron	

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min. Maximum voor gecombineerde functies (magnetron + standaard) is: 23 u 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.

Kloekfunctie	Toepassing
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Houdt in de gaten hoelang de functie werkt.Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

Actie beëindigen en Uitgestelde start zijn niet beschikbaar voor magnetronfuncties.

7.2 Instellen: Kloekfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: Dagtijd.
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK .
De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK .
De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.
Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.

Het begin van het koken uitstellen

Stap 5 Druk op: Uitgestelde start.

Stap 6 Kies de waarde.

Stap 7 Druk op: **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1 Druk op: .

Stap 2 Stel de timerwaarde in.

Stap 3 Druk op: **OK**.

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

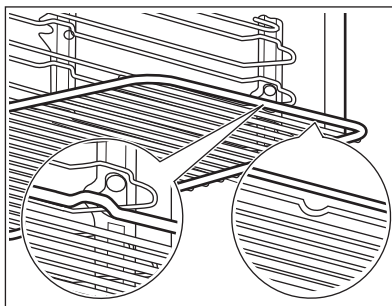
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

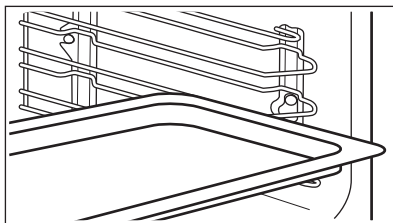
Bakrooster:

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



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

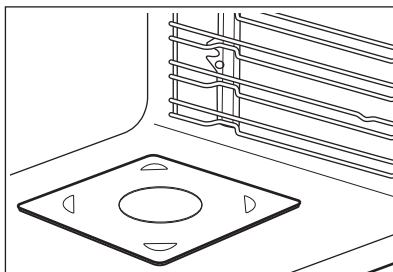


Glazen bodemplaat van de magnetron:

Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron).

Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing.

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



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.

Stap 2 Selecteer de gewenste instelling.

Stap 3 Druk op: . Selecteer: Favorieten.

Stap 4 Selecteer: Huidige instellingen opslaan.

Stap 5 Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op **OK**.

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.

Stap 2 Stel een verwarmingsfunctie in.

Stap 3 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Eindtijd, Lage Temperatuur Garen .

9.4 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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

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

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

Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

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

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig

is (raadpleeg de informatie op de verpakking).



Koken in de magnetron

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

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

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

 Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een 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.

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x
Karton, papier	✓	x	x
Huishoudfolie	✓	x	x
Magnetronfolie	✓	✓	x
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	x	x	x
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	x	x	x
Bakplaat	x	x	x
Bakrooster	x	x	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	x

Kookgerei/materiaal							
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓				X	

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W				
				
Aanbakken aan het begin van het kookproces		Vloeistoffen opwarmen		
500 - 600 W				
				
Groenten koken	Eiergerechten bereiden	Hutspot laten sudderen	Eenpansgerechten opwarmen	Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden
300 - 400 W				
				
Smelten van kaas, chocolade, boter	Rijst sudderen	Babyvoeding opwarmen	Koken/opwarmen van delicaat voedsel	Doorgaan met koken
100 - 200 W				
				
Ontdooien van brood	Ontdooien van fruit en gebak	Ontdooien van kaas, room, boter	Ontdooien van vlees, vis	

10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tes ts volgens IEC. 60705.

Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

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

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid-
delen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

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

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



Accessoires

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

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

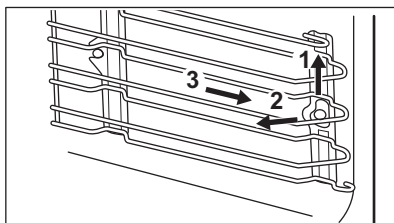
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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

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

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

Stap 4 Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Hoe te vervangen: Lamp



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

Trek de oven uit het stopcontact.

Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

 Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat Kinderslot is aan.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.
In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.



Code en omschrijving

F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.



Oplossing

Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

Schakel het apparaat uit en weer in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.



Code en omschrijving

F131 - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog.



Oplossing

Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

12.3 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	
Productnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

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

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het

koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te

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

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display als u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.3 Submenu voor: Instelling

Submenu	Omschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstenen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.

Submenu	Omschrijving
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.4 Submenu voor: Service

Submenu	Omschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voor het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal Helderheid Display Toetstonen Geluidsvolume Dagtijd

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan/Uit
  Menu
  Favorieten
  Timer
 START / STOP

Het apparaat beginnen te gebruiken

Snel starten		Stap 1	Stap 2	Stap 3
	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	 - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		
MW snel starten	Start de magnetron op elk gewenst moment met de standaardinstellingen: 30 sec / 1000 W.	Druk op:  .		

Begin met koken

Stap 1 Stap 2 Stap 3 Stap 4 Stap 5

Begin met koken



- indrukken om het apparaat in te schakelen.



- selecteer de verwarmingsfunctie.



Instellen: temperatuur.



- druk hierop om te bevestigen.



- druk hierop om te beginnen met koken.

Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op:	Druk op:	Druk op: Kook-En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

10% Finish assist

Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

16. 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.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	82
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	85
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	88
4. CONTROL PANEL.....	89
5. BEFORE FIRST USE.....	90
6. DAILY USE.....	91
7. CLOCK FUNCTIONS.....	95
8. USING THE ACCESSORIES.....	96
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	97
10. HINTS AND TIPS.....	98
11. CARE AND CLEANING.....	101
12. TROUBLESHOOTING.....	103
13. ENERGY EFFICIENCY.....	104
14. MENU STRUCTURE.....	105
15. IT'S EASY!.....	106
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	107

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.
- **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 supply cord 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 or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- 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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- 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 appliance 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 worktop 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 ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening mini- mum 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.

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 appliance.

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.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- 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 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 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden

temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.

- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Disposal



WARNING!

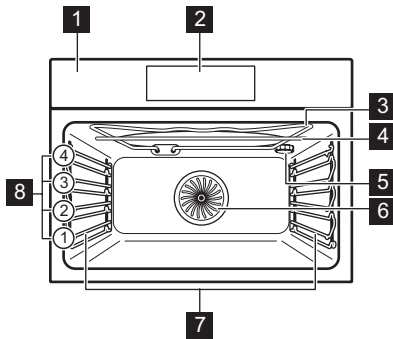
Risk of injury or suffocation.

- 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

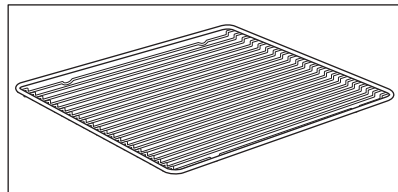


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Accessories

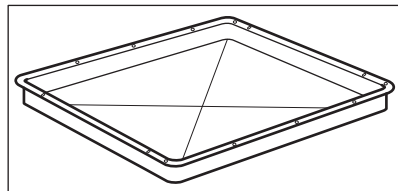
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



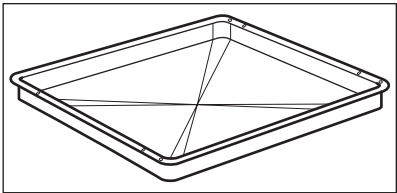
Baking tray

For cakes and biscuits.



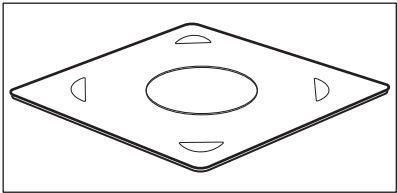
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



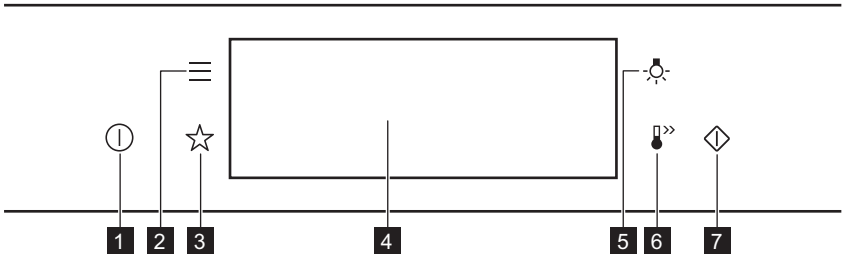
Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick start	To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).



Press

Touch the surface with fingertip.



Move

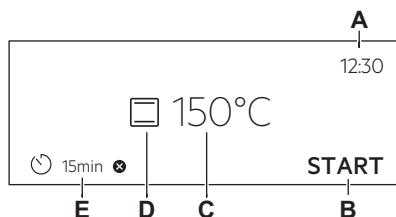
Slide fingertip over the surface.



Press and hold

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Time of Day
- B. START/STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.



To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

Sound Alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

		
Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK .
Step 5	Press: START .
STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

6.2 How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories and turn on the appliance. Insert microwave bottom glass plate.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the microwave heating function and press: OK . The display shows: microwave power.
Step 4	Set: microwave power. Press: OK .

Step 5	Press: START .
STOP - press to turn off the function.	
Step 6	Turn off the appliance.

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

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
> 600	7



If you open the door, the function stops.
To start it again, press **START** .

6.3 How to use: Microwave quick start

Step 1	Press and hold:  . The microwave runs for 30 s.
---------------	---

Step 2	To extend the cooking time: Press on the run- Press +30 s . ning time value to go to the time settings. Set the cooking time.
The microwave can be switched on at any time with: Microwave quick start.	

6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press:  .
Step 3	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .

6.5 Heating functions

STANDARD

Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.

Heating function	Application
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Keep Warm	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE

Heating function	Application
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W

MICROWAVE COMBINATION

Heating function	Application
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. Maximum for combined functions (microwave + standard) is: 23 h 59 min.
End Action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

End Action and Delayed start are not available for microwave functions.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: Time of Day.
Step 3	Set the time. Press: OK .
How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the time. Press: OK .
How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: End Action.
Step 6	Choose the preferred: End Action.

How to choose end option

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking

Step 1 Set the heating function and the temperature.

Step 2 Press: .

Step 3 Set the cooking time.

Step 4 Press: ● ● ● .

Step 5 Press: Delayed start.

Step 6 Choose the value.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: .

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

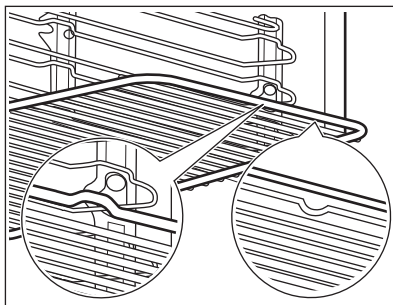
8.1 Inserting accessories

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

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

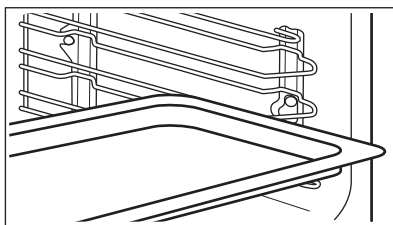
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



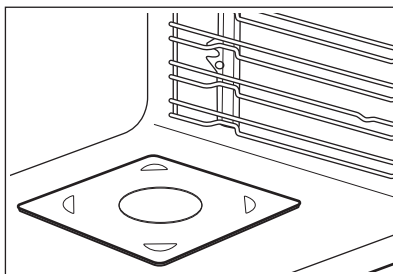
Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Microwave bottom glass plate:

Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1 Turn on the appliance.

Step 2 Select the preferred setting.

Step 3 Press: . Select: Favourites.

Step 4 Select: Save current settings.

Step 5 Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press **OK**.

-
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.
-

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1 Turn on the appliance.

Step 2 Set a heating function.

Step 3   - press at the same time to turn on the function.

To turn off the function repeat step 3.

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

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

Stir liquid dishes from time to time.

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 appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance 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 appliance 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 appliance, 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.

10.3 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
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x

Cookware / Material			
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W				
 Searing at the start of the cooking process		 Heating liquids		
500 - 600 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	

10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

					
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

						
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

- Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



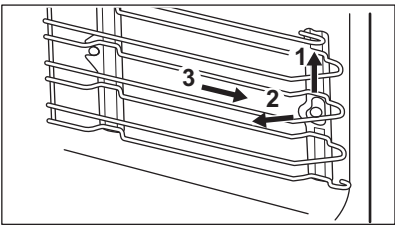
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- | | |
|--------|--|
| Step 1 | Turn off the oven and wait until it is cold. |
| Step 2 | Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch. |
| Step 3 | Pull the front end of the shelf support away from the side wall. |
| Step 4 | Pull the supports out of the rear catch. |



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1

Step 2

Step 3

Before you replace the lamp:

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Disconnect the oven from the mains.

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Turn the glass cover to remove it. |
| Step 2 | Clean the glass cover. |
| Step 3 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| Step 4 | Install the glass cover. |

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...



The appliance does not turn on or does not heat up



Possible cause

The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The clock is not set.

The door is not closed correctly.

The fuse is blown.

The appliance Child Lock is on.



Remedy

Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.

Fully close the door.

Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.

Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



Components



Description

The lamp is burnt out.



Remedy

Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.
In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 Code and description	 Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

 Code and description	 Remedy
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high.	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance 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 appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

- Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.
- Cooking with fan**
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- Residual heat**
If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.
- The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

14.3 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.

Submenu	Description
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

14.4 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!

Before first use you have to set:

Language	Display Brightness	Key Tones	Buzzer Volume	Time of Day
----------	--------------------	-----------	---------------	-------------

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Timer	START / STOP
---	---	---	--	--------------

Start using the appliance

Quick start		Step 1	Step 2	Step 3
	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.		
MW quick start	Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000 W.	Press:  .		

Start cooking

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 - press to turn on the appliance.	 ... - select the heating function.	 - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

Assisted Cook- ing	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press: ①.	Press: ≡.	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.

Use quick functions to set the cooking time

10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

16. 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.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	108
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	111
3. TUOTEKUVAUS.....	114
4. KÄYTTÖPANEELI.....	115
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	116
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	117
7. KELLOTOIMINNOT.....	121
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	122
9. LISÄTOIMINNOT.....	123
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	124
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	128
12. VIANMÄÄRITYS.....	129
13. ENERGIA TEHO KOKUUS.....	130
14. VALIKKORAKENNE.....	131
15. SE ON HELPPOA!.....	132
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	133

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön

liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta välttyään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmion.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.

- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm

Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntijan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioitu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaaran vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholia ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintaa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.

- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



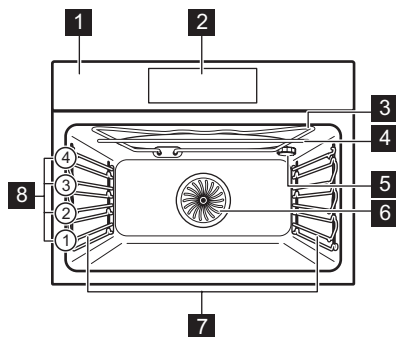
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

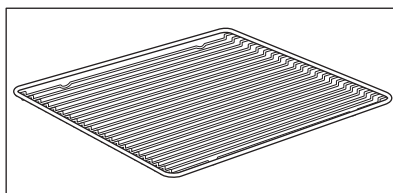


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Lämpövastus
- 4 Mikroaaltogeneraattori
- 5 Lamppu
- 6 Puhallin
- 7 Hyllykannatin, irrotettava
- 8 Hyllytasot

3.2 Varusteet

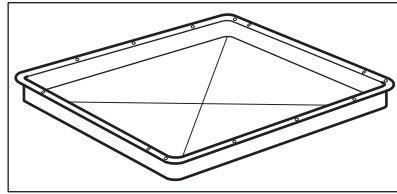
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



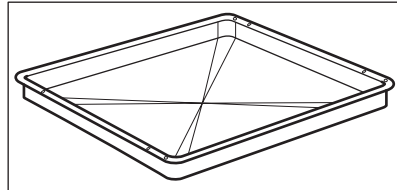
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



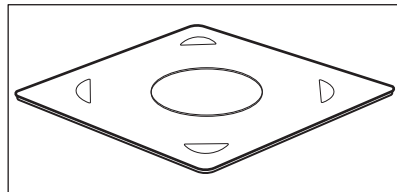
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



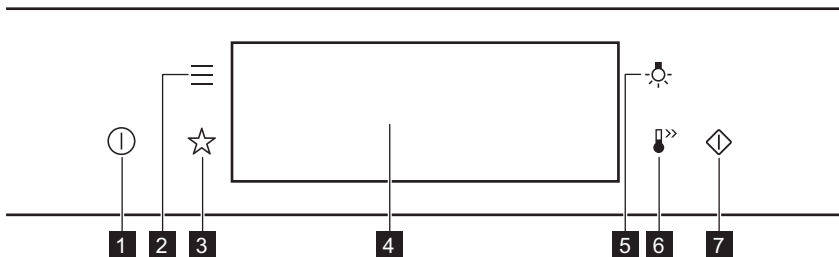
Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
2	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
3	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.

7

Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys

Mikroaaltotoiminnon (1000 W ja 30 sekuntia) käynnistäminen.



Paina

Kosketa pintaa sormella.



Siirrä

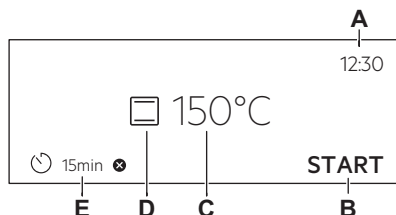
Liu'uta sormea pinnalla.



Paina ja pidä painettuna painiketta:

Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

4.2 Näyttö



Näyttö esittäen asetetut toiminnot.

- A. Kellonaika
- B. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
- C. Lämpötila / Mikroaaltonuunin ajastin
- D. Uunitoiminnot
- E. Ajastin

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.

OK

Valinnan/asetuksen vahvistaminen.



Valikossa siirtymisen takaisin yhden tason verran.



Viimeisen toiminnon peruuttaminen.



Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.

Äänimerkki-toiminnon merkkivalot – kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Toiminto on päällä.

Toiminto on päällä.
Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.

Hälytysäänimerkki on pois päältä.

Ajastimen merkkivalot



Toiminnon asettaminen: Ajustettu käynnistyminen.



Asetuksen peruuttaminen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus



1. vaihe

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.



2. vaihe

Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiiliinaa käyttäen.



3. vaihe

Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

5.2 Ensimmäinen yhteys

Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetuloviesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.

2. vaihe Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnot  symbolia.

3. vaihe Valitse uunitoiminto ja paina: **OK**. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.

4. vaihe Aseta lämpötila. Paina: **OK**.

5. vaihe Paina: **START**.

STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnot pois päältä.

6. vaihe Kytke uuni pois päältä.

6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot

Vaihe 1 Poista kaikki kaikki tarvikkeet ja käynnistä laite. Aseta mikroaaltouuniin pohjalle lasilevy.

Vaihe 2 Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnot symbolia.

Vaihe 3 Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina: **OK**. Näytössä näkyy: mikroaaltoteho.

Vaihe 4 Aseta mikroaaltoteho. Paina: **OK**.

Vaihe 5	Paina: START .
STOP – paina kytkeäksesi toiminnon pois päältä.	
Vaihe 6	Kytke virta pois laitteesta.

Mikroaaltotoiminnon enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAICA min
100 - 600	59:55
> 600	7



Jos avaat luukun, toiminto pysähtyy. Käynnistä se uudelleen painamalla START .

6.3 Käyttöohje: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys

1. vaihe	Paina ja pidä painettuna painiketta:  . Mikroaaltotoiminto toimii 30 sekunnin ajan.
-----------------	---

2. vaihe	Kypsennysajan pidentäminen: Siirry aika-asetukseen painamalla käynnissä olevaa aika-arvoa. Kypsennysaika on asetettu.	Paina +30 s.
Mikroaaltotoiminto voidaan kytkeä päälle milloin tahansa seuraavalla: Mikroaaltotoiminnon pikakäynnistys:		

6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaatiikka

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
4. vaihe	Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. vaihe	Paina: START .

6.5 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Teho grillaus	Isokkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20 - 40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö-toiminnossa.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.
 Lautasten lämmitys	Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 Gratinointi	Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
 Matalalämpö	Mureiden, mehukkaiden paistien kypsentyminen.
 Lämpimänä pito	Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa
 Leipä	Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuoksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.

MIKROAALTO

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentyminen, tehoalue: 100–1 000 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleen lämmitys	Esivalmistettujen ja arka-laatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaallot, nesteet	Juomien ja keittojen lämmitys, tehoalue: 800–1 000 W

MIKRO-YHDISTELMÄTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Sovellus
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
 Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
 Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Sovellus
Kypsennäisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Enimmäisaika yhdistelmätoiminnoille (mikroaaltouuni + vakiotoiminto) on 23 t 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistyminen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Seuraa kuinka kauan toiminto toimii. Ajastin – voit kytkeä sen päälle ja pois päältä.

Lopeta toiminto ja Ajastettu käynnistyminen eivät ole mikroaaltotoimintojen yhteydessä käytettävissä.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Kellon asettaminen	
1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Paina: Kellonaika.
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.
Kypsennysajan asettaminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Aseta aika. Paina: OK.
Lopetusvalinnan valitseminen	
1. vaihe	Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. vaihe	Paina:  .
3. vaihe	Kypsennysaika on asetettu.
4. vaihe	Paina: ● ● ● :
5. vaihe	Paina: Lopeta toiminto.

Lopetusvalinnan valitseminen

6. vaihe Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.

7. vaihe Paina: **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Toiminnon käynnistymisen ajastus

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● :

5. vaihe Paina: Ajastettu käynnistyminen.

6. vaihe Valitse arvo.

7. vaihe Paina: **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: .

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: **OK**.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

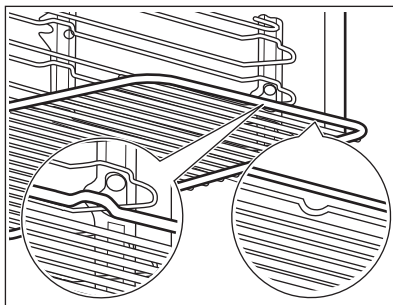
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

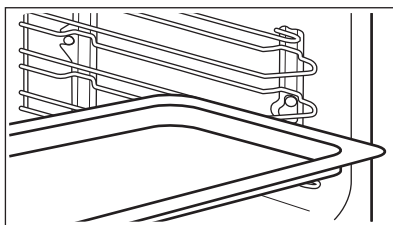
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastoiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

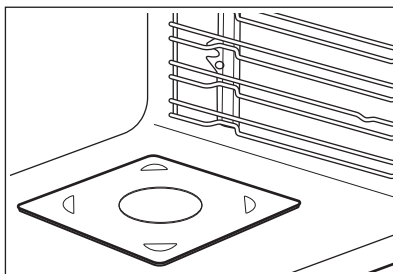
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**Mikroaallon lasialusta:**

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen).

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Tallentaminen: Suosikit

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Valitse haluamasi asetus.

3. vaihe Paina: . Valitse: Suosikit.

4. vaihe Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.

5. vaihe Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla **+**: Suosikit. Paina **OK**.



- nollaa asetus painamalla.



- peruuta asetus painamalla.

9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

1. vaihe Kytke laite päälle.

2. vaihe Aseta kuumennustoiminto.

3. vaihe ☆, 🔒 – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.

Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.

9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5



(°C)



(t)

200 - 230

5.5

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Lopetus, Matalalämpö.

9.4 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia. Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltouumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan

keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	x	x
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x

Keittoastia/materiaali			
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuorat, mustalakatot tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W				
 Paistaminen ruoanlaiton alussa		 Nesteiden lämmitys		
500–600 W				
 Vihannesten kypsyt- täminen	 Munaruokien laitta- minen	 Pataruoan haudutus	 Yhden lautasen ateri- oiden lämmitys	 Pakastettujen ateri- oiden sulatus
300–400 W				
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Vauvanruokien läm- mitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	 Ruoanlaiton jatka- minen

100–200 W



Leivän sulatus



Hedelmien ja kakkujen sulatus



Juuston, kerman, voin sulatus



Lihan ja kalan sulatus

10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

IEC standardin mukaiset testit 60705.

Mikroaaltotoiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

					
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä paistosta 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä paistosta 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto

Käytä paistoritilää.

						
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä paistosta 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapais-tos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä paistosta 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasastiaan ja käännä liha, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokiutuliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokiutuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

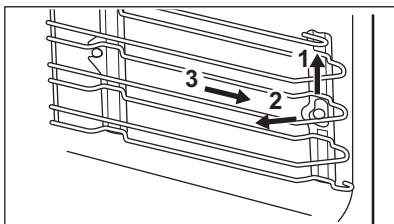
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokiutuliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 4. vaihe** Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu

**VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

**VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

 Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.
Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.
Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku täydellisesti.
Sulake on palanut.	Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
Laite Lapsilukko on päällä.	Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



Komponentit



Kuvaus



Korjaustoimenpide

Lamppu on palanut.

Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.

12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.



Koodi ja kuvaus



Korjaustoimenpide

F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.

Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.



Koodi ja kuvaus



Korjaustoimenpide

F131 - magnetronin anturin lämpötila on liian korkea.

Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytetään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat
Suosikit		Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

14.2 Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

14.3 Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

14.4 Alavalikko toiminnoille: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

15. SE ON HELPPOA!

Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:				
Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Kellonaika

Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:				
 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	START / STOP

Ryhdy käyttämään laitetta				
Pikakäynnistys	Kytke laite päälle ja aloita ruuanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	1. vaihe Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	2. vaihe  ... - valitse haluamasi toiminto.	3. vaihe Paina: START .
Pikasammutus	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	① - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		
Mikroaaltouunin pikakäynnistys	Mikroaaltotoiminnon käynnistäminen milloin tahansa oletusasetuksilla: 30 s / 1 000 W.	Paina:  .		

Ruoanlaiton aloitus				
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 - paina kytkeäksesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	 - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloit- taaksesi kypsenta- misen.

Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon				
Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:				
Avustava ruoan- valmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina:  .	Paina:  .	Paina:  Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.

Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja	
10 % Viimeistelyapu Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaika on jäljellä 10 %.	Pidennä kypsennysaika painamalla +1min .

16. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	134
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	137
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	141
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	142
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	143
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	144
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	148
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	149
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	150
10. CONSEILS.....	151
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	155
12. DÉPANNAGE.....	156
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	158
14. STRUCTURE DES MENUS.....	159
15. C'EST SIMPLE !.....	160
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	161

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- 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 à l'appareil.

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

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

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

2.5 Utilisation du verre

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

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

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

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

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

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



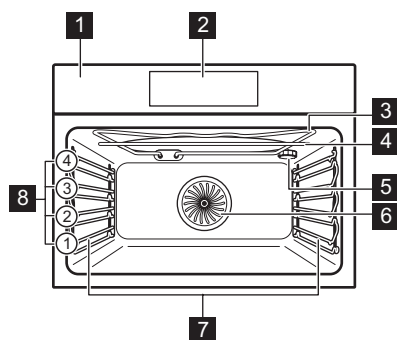
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

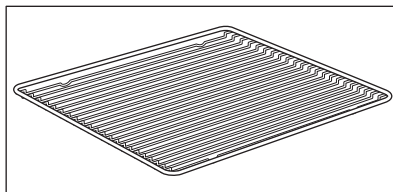


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

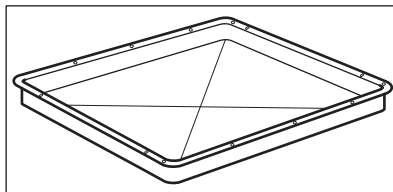
Grille métallique

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



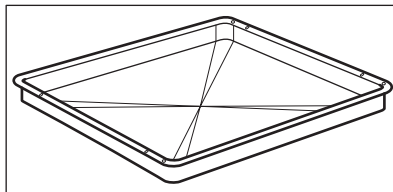
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.

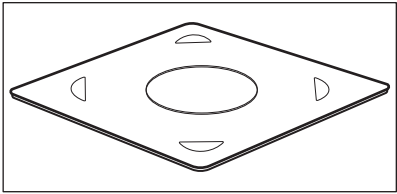


Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

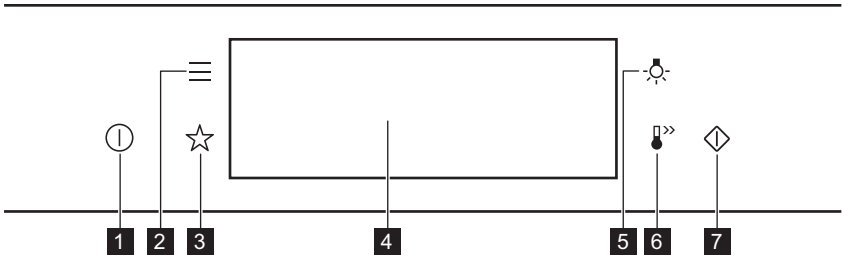


Plateau en verre du micro-ondes
Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
7	Départ rapide micro-on-des	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).



Appuyez sur la touche

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

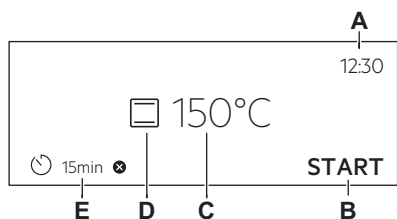
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température / Minuteur micro-ondes
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

Son alarme voyants de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Démarrage retardé.



Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1



Étape 2



Étape 3

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1 Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : **OK**. L'écran affiche : température.

Étape 4 Réglage : température. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

Étape 6 Éteignez le four.

6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1 Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil. Insérez le plat en verre du micro-ondes.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : **OK**. L'affichage indique : puissance micro-ondes.

Étape 4 Réglage : puissance micro-ondes. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.

Étape 6 Mettez à l'arrêt l'appareil.

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

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



Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

Étape 1

Maintenez la touche  . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.

Étape 2

Pour prolonger le temps de cuisson :

Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.

Appuyez sur **+30 s.**

La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

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

- Poids automatique

Étape 1

Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2

Appuyez sur .

Étape 3

Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.

Étape 4

Choisissez un plat ou un type d'aliment.

Étape 5

Appuyez sur START .

6.5 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Gril

Mode de cuisson	Application
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.

Mode de cuisson	Application
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Liquides	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W

MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

Mode de cuisson	Application
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Turbo Gril+ Micro-ondes	Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous pouvez l'activer et le désactiver.

Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.
Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.
Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.

Comment choisir une option de fin

- Étape 4** Appuyez sur : ● ● ● .
- Étape 5** Appuyez sur Fin de l'action.
- Étape 6** Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
- Étape 7** Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson

- Étape 1** Réglez le mode de cuisson et la température.
- Étape 2** Appuyez sur .
- Étape 3** Réglez le temps de cuisson.
- Étape 4** Appuyez sur : ● ● ● .
- Étape 5** Appuyez sur Démarrage retardé.
- Étape 6** Choisissez la valeur.
- Étape 7** Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

- Étape 1** Appuyez sur : .
- Étape 2** Réglez la valeur du minuteur.
- Étape 3** Appuyez sur : OK.

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

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

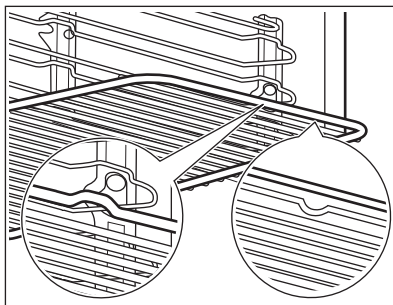
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

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

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

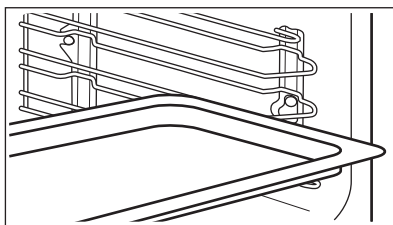
Grille métallique:

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



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

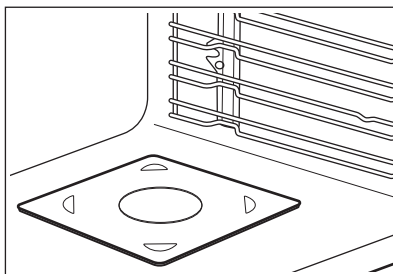


Plateau en verre du micro-ondes:

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

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

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



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1 Allumez l'appareil.

Étape 2 Sélectionnez le réglage préféré.

Étape 3 Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4 Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

Étape 5

Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur **OK**.



- appuyez pour réinitialiser le réglage.



- appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1

Allumez l'appareil.

Étape 2

Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 3

  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

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

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

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

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

 Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

 Décongélation au micro-ondes

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

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	x	x
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓

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

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W				
				
Saisir au début du processus de cuisson		Chauffer des liquides		
500 à 600 W				
				
Cuisson des légumes	Faire cuire des plats à base d'œufs	Faire mijoter des ragouïts	Réchauffer des plats pour une assiette	Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson

10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

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

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

						
Gratin de pommes de terre, 1.1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril+ Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

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



Accessoires

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

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

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	

Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

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

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

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.



Code et description

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.



Solution

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.3 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.4 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume Alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

				START / STOP
Activez / Désactivez	Menu	Mes programmes	Minuteur	

Pour commencer à utiliser l'appareil

		Étape 1	Étape 2	Étape 3
Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		
Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 sec / 1 000 W.	Appuyez sur  .		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	 - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR



Willkommen bei AEG! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	162
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	166
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	169
4. BEDIENTELD.....	170
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	171
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	172
7. UHRFUNKTIONEN.....	176
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	177
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	178
10. TIPPS UND HINWEISE.....	179
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	183
12. FEHLERSUCHE.....	184
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	186
14. MENÜSTRUKTUR.....	186
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	188
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	189

1. ⚠ **SICHERHEITSHINWEISE**

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranksiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm

Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
 - Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des

Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinige 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.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

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

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.

- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

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

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

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

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung.

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



WARNUNG!

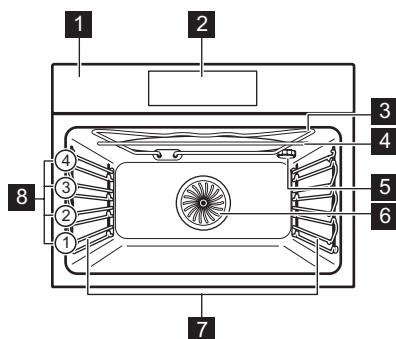
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

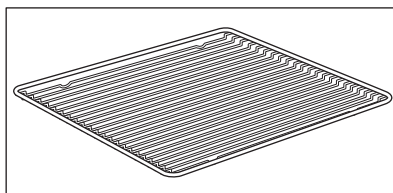


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

3.2 Zubehör

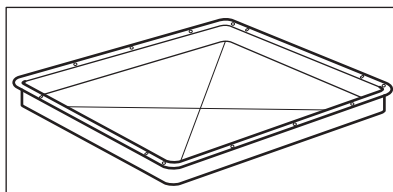
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



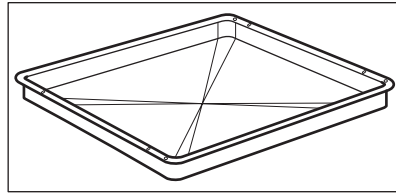
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



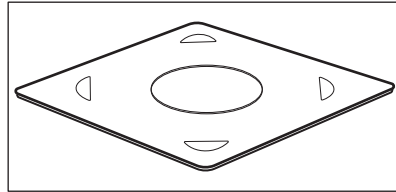
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



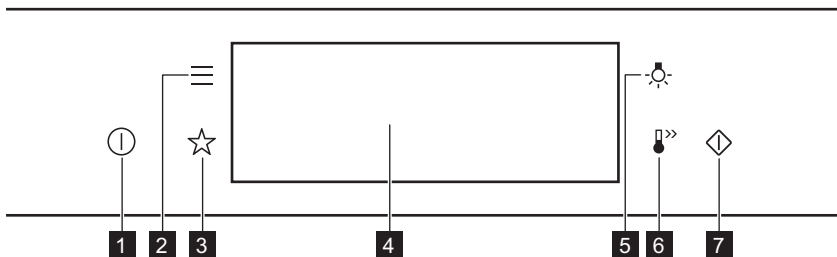
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnell-start	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).



Drücken Sie

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.



Wischen

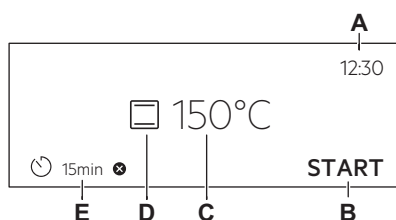
Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.



Gedrückt halten

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

- A. Uhrzeit
- B. START/STOP
- C. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.



Bestätigen der Auswahl / Einstellung.



Zurückblättern um eine Menüebene.



Rückgängig machen der letzten Aktion.



Ein- und Ausschalten der Optionen.

Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



Die Funktion ist eingeschaltet.



Die Funktion ist eingeschaltet.
Der Garvorgang stoppt automatisch.



Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.

Timer-Anzeigen



Zur Einstellung der Funktion: Zeitvorwahl.



Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion  , um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START .
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

6.2 Einstellen der Mikrowellenfunktionen

Schritt 1	Entferne alle Zubehörteile und schalte das Gerät ein. Setze die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
Schritt 2	Drücke auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wähle die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücke: OK . Das Display zeigt die Mikrowellenleistung an.

Schritt 4 Einstellen: Mikrowellenleistung. Drücke: **OK**.

Schritt 5 Drücke: **START** .

STOP - Drücke zum Ausschalten der Funktion.

Schritt 6 Schalte das Gerät aus.

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

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



Wenn du die Tür öffnest, wird die
Funktion ausgeschaltet. Drücke zum
erneuten Einschalten **START** .

6.3 Benutzung: Mikrowellen- Schnellstart

Schritt 1 Drücken und halten Sie: .
Die Mikrowelle läuft 30 s lang.

Schritt 2 Verlängern der Gardauer:

Drücken Sie auf Drücken Sie **+30 s**.
den Laufzeitwert,
um die Zeitein-
stellungen aufzu-
rufen. Stellen Sie
die Gardauer ein.

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden
mit: Mikrowellen-Schnellstart.

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie
können die Zeit und Temperatur anpassen.

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

- Gewichtsautomatik

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Drücken Sie: 

Schritt 3 Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.

Schritt 4 Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.

Schritt 5 Drücken Sie: **START** .

6.5 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Gerät
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decke die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.

MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft + MW	Backen auf einer Ein-schubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Ein-schubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratinen und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl stehen nicht für die Mikrowellenfunktionen zur Verfügung.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.
Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.
Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

Schritt 6 Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Schritt 7 Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1 Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Schritt 2 Drücken Sie: ⌚.

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Schritt 6 Wählen Sie den Wert.

Schritt 7 Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1 Drücken Sie: ⌚.

Schritt 2 Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3 Drücken Sie: OK.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

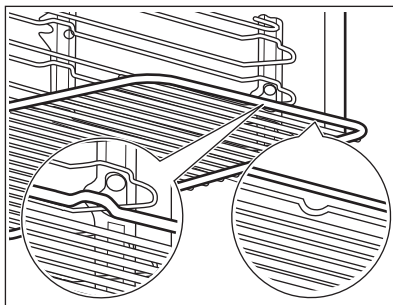
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

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

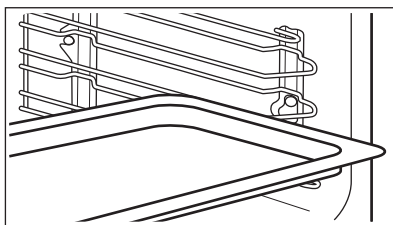
Kombirost:

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



Backblech / Auflaufpfanne:

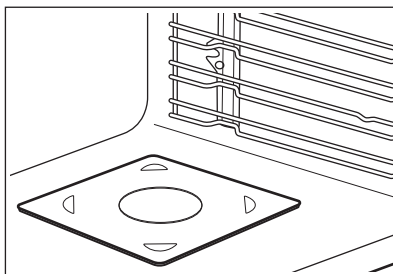
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:

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

Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.

Schritt 2 Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

Schritt 3 Drücken Sie: . Wählen Sie: Favoriten.

Schritt 4 Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.

Schritt 5 Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie **OK**.

- ↶ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
 ✕ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.

Schritt 2 Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

Schritt 3 ☆, 🔒 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperatur Garen.

9.4 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

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

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese

platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

 Auftauen in der Mikrowelle

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

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierungen aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frosthändigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x

Kochgeschirr / Material		 	   
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W



Anbraten zu Beginn des Garvorgangs



Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W



Garen von Gemüse



Garen von Eierreichten



Köcheln von Eintöpfen



Erwärmen von Eintellergerichten



Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W



Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Babyernahrung



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

10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC . 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

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

Mikrowellenkombifunktion

Verwende den Kombirost.

		 W	 °C		 Min	
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

						
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Gib das Fleisch in ei- nen runden Glasbehäl- ter und wende es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten 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 Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

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

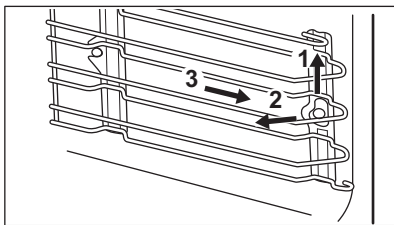
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

- Schritt 2** Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
- Schritt 3** Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
- Schritt 4** Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

- Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
- Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembehebung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.
Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die du selbst beheben kannst.

 Code und Beschreibung	 Problembehebung
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinige die Displayoberfläche. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalte das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wende dich in einem solchen Fall an deinen Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Problembehebung
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Schalte das Gerät wieder ein.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.

Menüpunkt		Anwendung
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.4 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme musst du folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache

Helligkeit

Tastentöne

Lautstärke

Uhrzeit

Mach dich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:



Ein / Aus



Menü



Favoriten



Kurzzeitwecker

START / STOP

Erste Schritte

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalte das Gerät ein und gare mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Halte gedrückt:	... - Wähle die gewünschte Funktion.	Drücke: START
Schnellabschaltung	Schalte das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	– Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		
MW-Schnellstart	Schalte die Mikrowelle jederzeit mit den Voreinstellungen ein: 30 Sek / 1000 W.	Drücke:		

Beginne mit dem Kochen.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	... – Wähle die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK – Zur Bestätigung drücken.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahre, wie du schnell garst.

Verwende Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücke:	Drücke:	Drücke: Koch-Assistent.	Wähle die Speise.

Verwende die Schnellfunktionen zur Einstellung der Garzeit.

10% Finish Assist

Verwende 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücke zur Verlängerung der Garzeit **+1Min.**

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

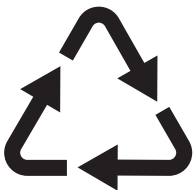
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen

wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	191
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	195
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	198
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	199
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	200
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	201
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	205
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	207
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	208
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	209
11. PULIZIA E CURA.....	212
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	213
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	215
14. STRUTTURA DEL MENU.....	216
15. È SEMPLICE!.....	217
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	218

1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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

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

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

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	882 mm
-----------------------------	--------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
---	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	3.5x25 mm
-------------------	-----------

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.

- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di 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!
- Assicurarci che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Uso di articoli in vetro

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

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.

- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

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

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

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

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

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

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento



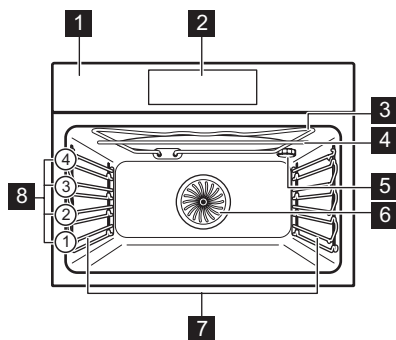
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

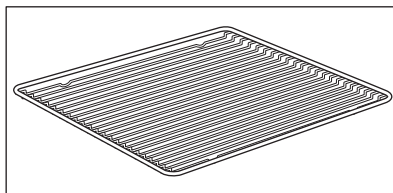


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Generatore microonde
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

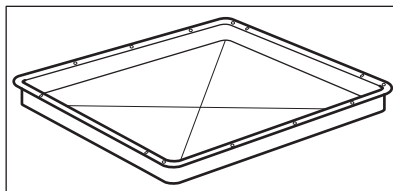
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.



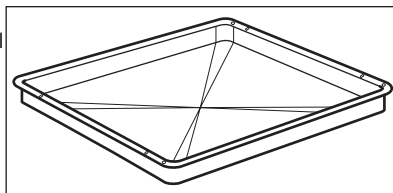
Lamiera dolci

Per torte e biscotti.



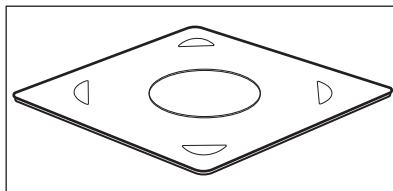
Leccarda

Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.



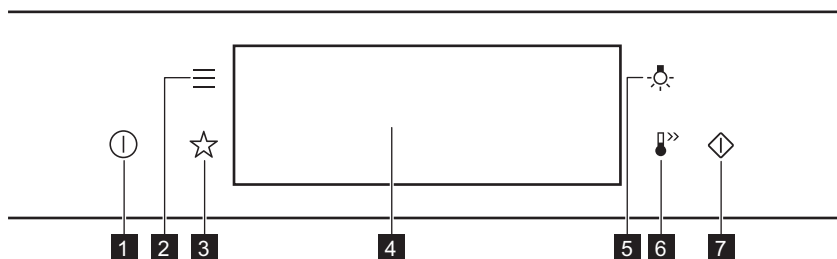
Piatto inferiore in vetro del microonde

Per preparare gli alimenti in modalità microonde.



4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.
7	Avvio rapido del microonde	Per accendere la funzione microonde (1000 W e 30 secondi).



Premere

Toccare la superficie con la punta del dito.



Spostare

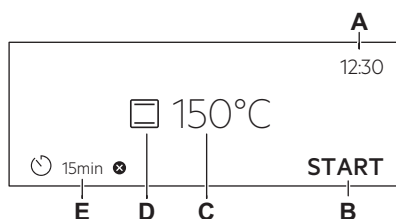
Far scivolare la punta della dita sulla superficie.



Tenere premuto

Toccare la superficie per 3 secondi.

4.2 Display



Display con le funzioni chiave impostate.

- A. Imposta ora
- B. START/STOP
- C. Temperatura / Timer microonde
- D. Funzioni cottura
- E. Timer

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.



Per confermare la selezione / l'impostazione.



Per tornare indietro di un livello nel menu.



Per annullare l'ultima azione.



Per attivare o disattivare le opzioni.

Indicatori funzione **Suono allarme** - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.



La funzione è attiva.



La funzione è attiva.
La cottura si arresta automaticamente.



Il suono allarme è disattivato.

Spie timer



Per impostare la funzione: Partenza ritardata.



Per annullare l'impostazione.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.
È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

**AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
Passaggio 2	Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
Passaggio 3	Selezionare la funzione cottura e premere: OK . Il display mostra: temperatura.
Passaggio 4	Impostare: temperatura. Premere: OK .
Passaggio 5	Premere: START .
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 6	Spegnere il forno.

6.2 Come impostare: Funzioni microonde

Passaggio 1	Rimuovi tutti gli accessori e accendi l'apparecchiatura. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.
Passaggio 2	Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 3	Selezionare la funzione di cottura a microonde e premere: OK . Il display mostra: potenza microonde.

Passaggio 4 Impostare: potenza microonde. Premere: **OK**.

Passaggio 5 Premere: **START**.

STOP - premere per disattivare la funzione.

Passaggio 6 Spegner l'elettrodomestico.

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

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



Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere **START**.

6.3 Istruzioni d'uso: Avvio rapido del microonde

Passaggio 1 Tenere premuto: .
Il microonde funziona per 30 secondi.

Passaggio 2 Per allungare il tempo di cottura:

Premere sul valore tempo in esecuzione per accedere alle impostazioni sul tempo.
Impostare la durata della cottura.

Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.

6.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico

Passaggio 1 Accendere il forno.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Premere: . Inserire: Cottura guidata.

Passaggio 4 Scegliere un piatto o un tipo di alimento.

Passaggio 5 Premere: **START**.

6.5 Funzioni cottura

STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.

Funzione cottura	Applicazione
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 Scongelamento	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 Liquido	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1000 W

COMBINAZIONE CON MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata + Microonde	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Cottura convenzionale + Microonde	Cuocere e arrostiti alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Grill + Ventola + Microonde	Per arrostiti grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min. Il massimo per le funzioni combinate (microonde + standard) è 23 h 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer si può attivarla e disattivarla.

Operazione finale e Partenza ritardata non sono disponibili per le funzioni microonde.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio

Passaggio 1 Accendere il forno.

Passaggio 2 Premere: Imposta ora.

Passaggio 3 Impostare l'ora. Premere: OK.

Come impostare il tempo di cottura

Passaggio 1 Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare l'ora. Premere: OK.

Come scegliere l'opzione di fine

Passaggio 1 Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare la durata della cottura.

Come scegliere l'opzione di fine

Passaggio 4 Premere: ● ● ● .

Passaggio 5 Premere: Operazione finale.

Passaggio 6 Scegliere il preferito: Operazione finale.

Passaggio 7 Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l'avvio della cottura

Passaggio 1 Impostare la funzione cottura e la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare la durata della cottura.

Passaggio 4 Premere: ● ● ● .

Passaggio 5 Premere: Partenza ritardata.

Passaggio 6 Scegliere il valore.

Passaggio 7 Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.

Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

Come modificare le impostazioni timer

Passaggio 1 Premere: .

Passaggio 2 Impostare il valore del timer.

Passaggio 3 Premere: OK.

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento di accessori

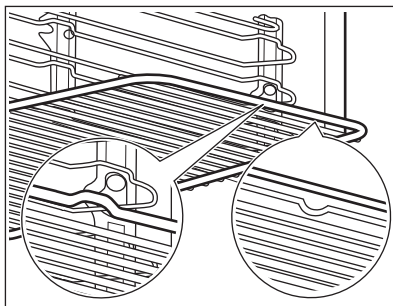
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

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

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

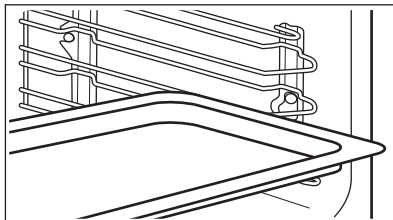
Ripiano a filo:

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



Lamiera dolci / Teglia profonda:

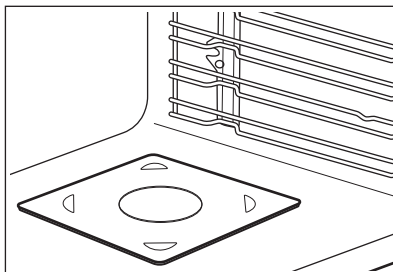
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Piatto inferiore in vetro del microonde:

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

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



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Passaggio 3	Premere: . Selezionare: Preferiti.
Passaggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
Passaggio 5	Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere .
	- premere per ripristinare l'impostazione.
	- premere per annullare l'impostazione.

9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 3	, - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

9.3 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce forno, Orario fine, Cottura lenta .

9.4 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



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

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

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

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

10.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

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

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

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

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

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

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



Cottura al microonde

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

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

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

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

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

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



Scongelamento nel microonde

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

Successivamente estrarre le parti scongelate.

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

10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

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

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

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

10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W	
 Rosolatura all'inizio del processo di cottura	 Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W



Cottura delle verdure



Cottura di piatti con uova



Sobbollimento stufato



Riscaldamento di piatti unici



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



Scongellamento di pane



Scongellamento di frutta e torte



Scongellamento di formaggio, panna, burro



Scongellamento di carne, pesce

10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.

Funzione microonde

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	8 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	1	25 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	2	30 - 33	-
Scongellamento carne	100	0.5	1	15	A metà tempo di cottura, girare la carne.

Funzione combi microonde

Usare un ripiano a filo.

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

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

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

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

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

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

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



Accessori

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

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

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

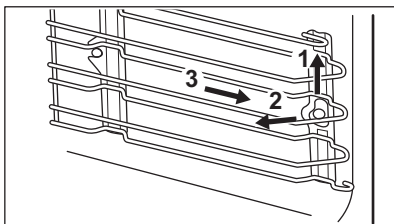
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

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

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

Passaggio 4 Estrai i supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Come sostituire: Lampadina



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

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

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il coperchio in vetro.

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

Passaggio 4 Installare il coperchio in vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

 L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
 Causa possibile	 Soluzione
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

 Componenti	
 Descrizione	 Soluzione
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.



Codice e descrizione

F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta.



Soluzione

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

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

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

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)	
Codice prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

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

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

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

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

14.3 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

14.4 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

15. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:				
Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:				
 ON / OFF	 Menu	 Preferiti	 Timer	START / STOP

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura				
Avvio rapido	Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		Tenere premuto:  .	 ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START.
Spegnimento rapido	Spegner l'apparecchiatura, su qualsiasi schermo o messaggio in qualsiasi momento.	 - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		
Avvio rapido MW	Avviare il microonde in qualsiasi momento con le impostazioni predefinite: 30 sec / 1000 W.	Premere:  .		

Avviare la cottura				
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
 - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione cottura.	°C - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Scopri come cucinare in modo rapido
Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Scopri come cucinare in modo rapido

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: ①.	Premere: ≡	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario

Funzione Finish Assist 10%

Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min.**

16. 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.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	219
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	222
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	225
4. BETJENINGSPANEL.....	226
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	227
6. DAGLIG BRUK.....	228
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	231
8. BRUKE TILBEHØRET.....	233
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	234
10. RÅD OG TIPS.....	235
11. STELL OG RENGJØRING.....	238
12. FEILSØKING.....	240
13. ENERGIEFFEKTIV.....	241
14. MENYSTRUKTUR.....	241
15. DET ER ENKELT!.....	243
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	244

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmekopper, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
------------	--------

Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monter, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringensheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

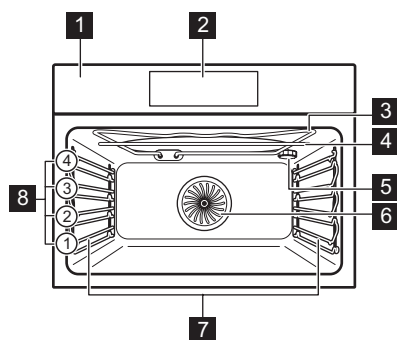
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

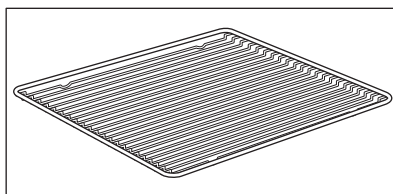


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmeelement
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Lys
- 6 Vifte
- 7 Uttakbare brettstiger
- 8 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

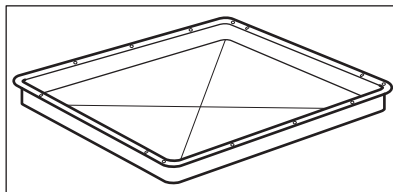
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



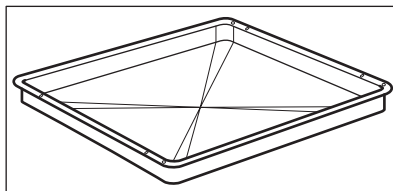
Stekebrett

For kaker og kjeks.

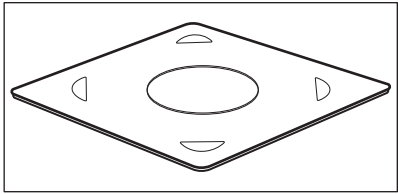


Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

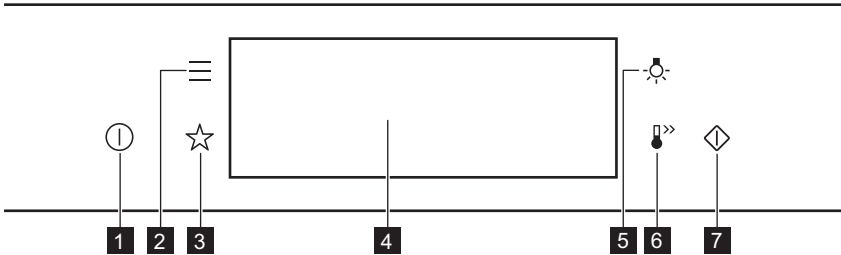


Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn
For å tilberede mat i mikrobølge-modus.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel



1	På / Av	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.
7	Rask start for mikrobølgeovn	For å slå på mikrobølgeovnfunksjonen (1000 W og 30 sekunder).



Trykk på

Berør overflaten med fingertuppen.



Flytt

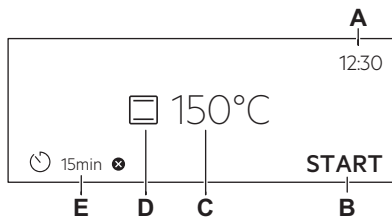
Før fingertuppen over overflaten.



Trykk og hold inne

Berør overflaten i 3 sekunder.

4.2 Display



Display med nøkkelfunksjoner valgt.

- A. Tid på dagen
- B. START/STOPP
- C. Temperatur / Mikrobølge-timer
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer – for å navigere på displayet.



For å bekrefte valget eller innstillingen.



Gå ett nivå tilbake på menyen.



Angre siste handling.



For å slå alternativene på og av.

Lydsignal-funksjonsindikatorer – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.



Funksjonen er på.



Funksjonen er på.
Tilberedningen stopper automatisk.



Lydsignalet er deaktivert.

Timer-indikatorer



For å stille inn funksjonen: Utsatt start.



Slik sletter du innstillingen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring



Steg 1

Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.



Steg 2

Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 3

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

5.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

Steg 1	Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg ovnsfunksjon og trykk: OK . Displayet viser: temperatur.
Steg 4	Still inn: temperatur. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START .
STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.	
Steg 6	Slå av ovnen.

6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnfunksjoner

Steg 1	Fjern tilbehør og slå på produktet. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
Steg 2	Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
Steg 3	Velg mikrofunksjon og trykk: OK . Displayet viser: mikroeffekt.
Steg 4	Angi: mikroeffekt. Trykk på: OK .
Steg 5	Trykk på: START .
For å slå av funksjonen trykker du på STOP .	
Steg 6	Slik slår du av produktet.

Den maksimale tiden til mikrofunksjonene er avhengig av mikroeffekten du angir:

MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMAL TID min
100 - 600	59:55

MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMAL TID min
> 600	7



Hvis du åpner døren, stopper funksjonen.
For å starte den igjen, trykk på **START**.

6.3 Slik bruker du: Rask start for mikrobølgeovn

Steg 1

Trykk og hold inne: .
Mikrobølgeovnen kjører i 30 s

Steg 2

Slik forlenger du tilberedningstiden:

Trykk på kjøretidsverdien for å gå til tidsinnstillingene. Still inn tilberedningstiden.

Trykk **+30 s**.

Mikrobølgeovnen kan slås av når som helst med:
Rask start for mikrobølgeovn.

6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk

Steg 1

Slå på ovnen.

Steg 2

Trykk på:

Steg 3

Trykk på: . Skriv inn: Assistert matlaging.

Steg 4

Velg en rett eller type mat.

Steg 5

Trykk på: **START**.

6.5 Varmefunksjoner

STANDARD

Varmefunksjon	Anvendelse
Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
Gratiner med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne.

Varmefunksjon	Anvendelse
	For å bake på opptil to brettplasseringer samtidig og for å tørke mat. Still ovnsens temperatur på 20 – 40 °C lavere enn for over-/undervarmeOver og Undervarme.
Ekte Varmluft	
	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
Frossen mat	
	For å bake og steke på ett hyllnivå.
Over og Undervarme	
	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
Pizzafunksjon	
	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
Undervarme	

SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
Hermetisering	
	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
Tørking	
	For å forvarme tallerkener før servering.
Tallerkenoppvarming	
	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.
Deigheving	
	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
Grateng	
	For å tilberede møre og saftige steker.
Langtidssteking	

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hold varm	For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig
 Brødbaking	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.

MIKROBØLGE

Varmefunksjon	Anvendelse
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W
 Tining	Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W
 Væske	Oppvarming av drikke og supper. Effektområde: 800–1000 W

MIKROBØLGEKOMBINASJON

Varmefunksjon	Anvendelse
 Tilberedning med varmluft + mikrobølge	Steking på én brettplassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 O-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brettplassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Grill + mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.

7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjoner	Bruk
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min. Makstid for kombinerte funksjoner (mikrobølge + standard) er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter tellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.

Klokkefunksjoner	Bruk
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimal tid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.

Avslutte handling og Utsatt start er ikke tilgjengelig for mikrobølgeovnen.

7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

Slik stiller du klokken	
Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Trykk på: Tid på dagen.
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på:  .
Slik stiller du inn tilberedningstiden	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tiden. Trykk på:  .
Slik velger du slutt-alternativet	
Steg 1	Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ●.
Steg 5	Trykk på: Avslutte handling.
Steg 6	Velg foretrukket: Avslutte handling.
Steg 7	Trykk på:  . Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.
Slik utsetter du starten på tilberedningen	
Steg 1	Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
Steg 2	Trykk på:  .
Steg 3	Still inn tilberedningstiden.
Steg 4	Trykk på: ● ● ●.

Slik utsetter du starten på tilberedningen

Steg 5 Trykk på: Utsatt start.

Steg 6 Velg verdien.

Steg 7 Trykk på: **OK**. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Slik forlenger du tilberedningstiden

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Slik endrer du timer-innstillinger

Steg 1 Trykk på: .

Steg 2 Still inn timerverdien.

Steg 3 Trykk på: **OK**.

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

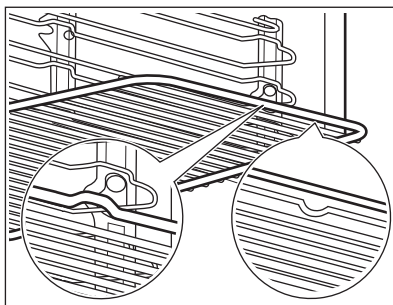
8.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

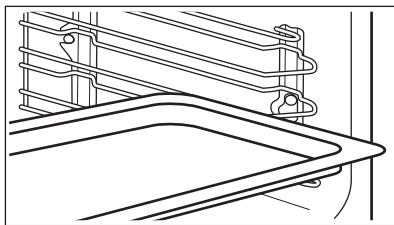
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



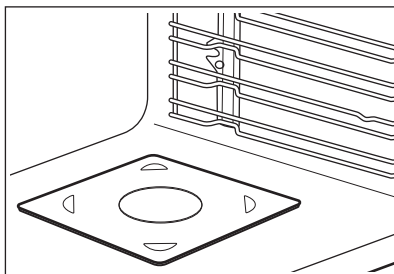
Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn:

Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Slik lagrer du: Favoritter

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Velg den foretrukne innstillingen.
Steg 3	Trykk på:  . Velg: Favoritter.
Steg 4	Velg: Lagre gjeldende innstillinger.
Steg 5	Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på OK .

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

9.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

Steg 1	Slå på produktet.
Steg 2	Still inn en ovnsfunksjon.
Steg 3	 ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.

9.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Automatisk utkobling fungerer ikke med funksjonene: Ovnslys, Sluttid, Langtidssteking .

9.4 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i

produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frose, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.

Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metallde- ler, f.eks. varmemfast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/ dekor	✓	x	x
Glass og glasskeramikk av ovns-/frost- sikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og gla- sur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	x	x	x
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	x
Papp, papir	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	x
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	x	x	x
Kakeformer, svartlakkerte eller silikon- belagte	x	x	x
Stekebrett	x	x	x
Rist	x	x	✓
Bunntallerken i glass for mikrobøl- geovn	✓	✓	x
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	x	✓	x

10.4 Anbefalte effekttinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

700–1000 W				
 Bruning ved starten av stekeprosessen		 Oppvarming av væsker		
500–600 W				
 Tilberedning av grønnsaker	 Tilberedning av eggretter	 Småkoking av gryte- retter	 Oppvarming av målti- der i enkeltporsjoner	 Tining og oppvar- ming av frosne mål- tider
300–400 W				
 Smelte ost, sjokola- de, smør	 Småkoke ris	 Oppvarming av ba- bymat	 Tilberedning/oppvar- ming av ømfintlige matvarer	 Fortsatt tilberedning
100–200 W				
 Tining av brød	 Tining av frukt og kaker	 Tining av ost, fløte, smør	 Tining av kjøtt, fisk	

10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC . 60705.

Mikrobølgeovnfunksjon

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

	 W	 kg		 min	
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.

	 W	 kg		 min	
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Mikrobølge kombi-funksjon

Bruk risten.

		 W	 °C		 min	
Myk Kake, 0,7 kg	O-/undervarme + mikro	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng 1.1 kg	Tilberedning med varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1.1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Tilbehør

11.2 Slik fjerner du: Brettstiger

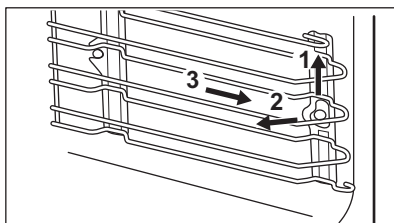
Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk ovnsstigen forsiktig opp og ut av det fremre festet.

Steg 3 Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

Steg 4 Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.

Steg 2 Rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4 Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...



Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet



Mulig årsak

Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.

Klokken er ikke stilt inn.

Døren er ikke skikkelig stengt.

Sikringen har gått.

Produktet Bernelås er på.



Løsning

Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.

Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.

Lukk døren helt.

Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.

Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.



Komponenter



Beskrivelse

Lyspæren har gått.



Løsning

Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.

12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.



Kode og beskrivelse

F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.

F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.



Løsning

Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

Slå produktet av og på.

Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.



Kode og beskrivelse

F131 – Temperaturen til magnetronsensoren er for høy.



Løsning

Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølge-funksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Meny-element	Anvendelse
Assistert matlaging	Viser automatiske programmer.

Meny-element		Anvendelse
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

14.2 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnelås vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

14.3 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

14.4 Undermeny for: Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

15. DET ER ENKELT!

Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk

Skjermlysstyrke

Tastelyder

Summerlyd

Tid på dagen

Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:



På / Av



Meny



Favoritter



Timer

START / STOP

Begynn å bruke produktet

Rask start

Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.

Steg 1

Trykk og hold inne:



Steg 2

... – velg den foretrukne funksjonen.

Steg 3

Trykk på: START .

Raskt av

Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.

– trykk og hold til produktet slås av.

Rask start med mikrobølge

Start Mikrobølgeovnen når som helst med standardinnstillinger: 30 s / 1000 W.

Trykk på .

Start tilberedningen

Steg 1

– trykk for å slå på produktet.

Steg 2

... – velg ovnsfunksjon.

Steg 3

°C – still inn: temperatur.

Steg 4

OK – trykk for å bekrefte.

Steg 5

START – trykk for å starte tilberedningen.

Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

Assistert matlaging

Steg 1

Trykk på: .

Steg 2

Trykk på: .

Steg 3

Trykk på: Assistert matlaging.

Steg 4

Velg retten.

Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden

10 % Fullførings-assistent

Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.

Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

16. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	245
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	248
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	252
4. PAINEL DE COMANDOS.....	253
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	254
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	255
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	259
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	260
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	261
10. SUGESTÕES E DICAS.....	262
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	266
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	267
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	269
14. ESTRUTURA DO MENU.....	270
15. É FÁCIL!.....	271
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	272

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebê deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertu- ra de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O ca- bo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por

exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.

- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegadas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



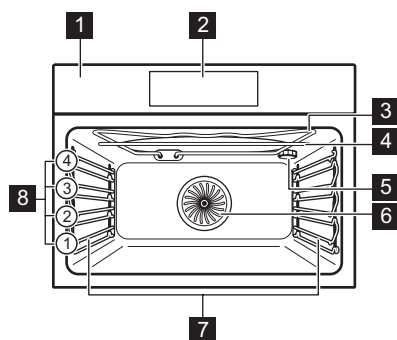
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

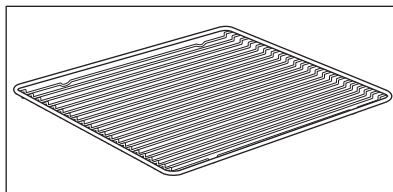


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Gerador de micro-ondas
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

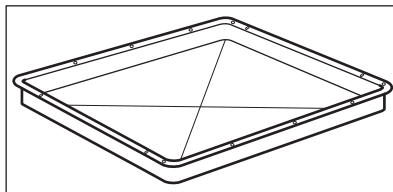
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



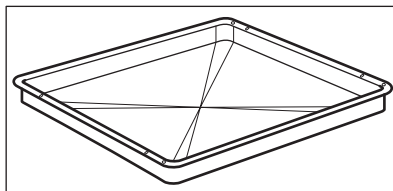
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.

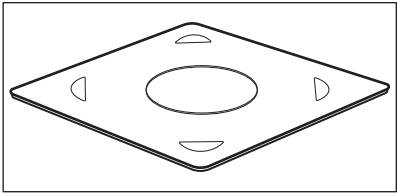


Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

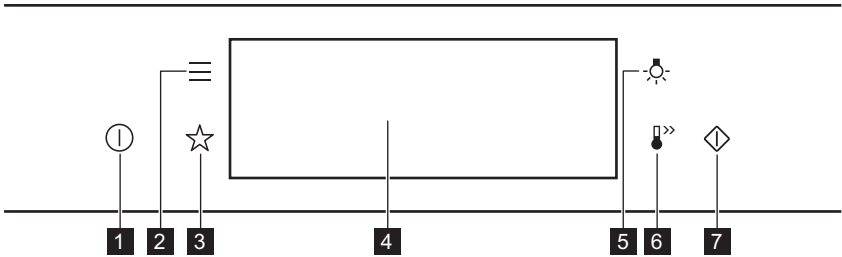


Prato de vidro do fundo do microondas
Para preparar alimentos no modo de microondas.



4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento Rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.
7	Iniciar rápido do micro-ondas	Para ativar a função micro-ondas (1000 W e 30 segundos).



Prima



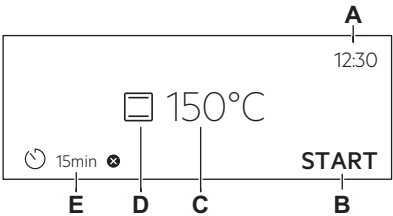
Deslocar



Prima e segure continuamente

Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.
--	---	---

4.2 Visor



- Visor com funções chave definidas.
- A. Hora
 - B. INICIAR/PARAR
 - C. Temperatura / Temporizador do micro-ondas
 - D. Tipos de aquecimento
 - E. Temporizador

Indicadores do visor

Indicadores básicos – para navegar no visor.

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 
Para confirmar a seleção/definições. | 
Para voltar um nível no menu. | 
Para desfazer a última ação. | 
Para ativar e desativar as opções. |
|---|--|---|---|

Indicadores de função com Alarme sonoro – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.

- | | | |
|---|---|---|
| 
A função está ativada. | 
A função está ativada.
O cozinhar para automaticamente. | 
O alarme sonoro está desativado. |
|---|---|---|

Indicadores do temporizador

- | | |
|--|---|
| 
Para definir a função: Início programado. | 
Para cancelar as definições. |
|--|---|

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.	Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.
É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK . O visor apresenta: temperatura.
Passo 4	Definir: temperatura. Premir: OK .
Passo 5	Prima: START .
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.

6.2 Como definir: Funções do micro-ondas

Passo 1	Remova todos os acessórios e ligue o aparelho. Colocar o prato de vidro do microondas.
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento do microondas e prima: OK . O visor mostra: potência do micro-ondas.
Passo 4	Definir: potência do microondas. Premir: OK .
Passo 5	Prima: START .
STOP - prima para desativar a função.	
Passo 6	Desligue o aparelho.

O tempo máximo das funções do micro-ondas depende da potência que definiu para o micro-ondas:

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7



Se abrir a porta, a função para. Para iniciar novamente, prima **START**.

6.3 Como utilizar: Iniciar rápido do micro-ondas

Passo 1

Prima continuamente: .
O micro-ondas funciona durante 30 seg.

Passo 2

Para prolongar o tempo da cozedura.

Prima no valor de tempo em execução para ir para as definições de tempo. Defina o tempo da cozedura.

O micro-ondas pode ser ligado a qualquer momento com: Iniciar rápido do micro-ondas.

6.4 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático

Passo 1

Ligar o forno.

Passo 2

Prima: .

Passo 3

Prima: . Introduzir: Cozedura assistida.

Passo 4

Escolha um prato ou um tipo de alimento.

Passo 5

Prima: **START**.

6.5 Funções de aquecimento

NORMAL

Tipo de aquecimento

Aplicação



Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Aplicação
	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
Grelhador ventilado	
	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.
Ventilado + Resistência Circ	
	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
Congelados	
	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
Calor superior/inferior	
	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
Função Pizza	
	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
Aquecimento inferior	

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
Conservar	
	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
Secar	
	Para pré-aquecer pratos para servir.
Aquecer pratos	
	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da mesma.
Massa de pão	

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.

MICRO-ONDAS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Micro-ondas	Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
 Descongelo	Descongelar carne, peixe, bolos, intervalo de potência: 100 - 200 W
 Reaquecer	Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W
 Líquido	Aquecer bebidas e sopas, intervalo de potência: 800 - 1000 W

MICRO-ONDAS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ + MO	Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento superior/inferior + MO	Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Grelhador + MO	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Grelhador + Ventilado + MO	Para assar peças de carne de grande dimensão num nível. Para fazer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min. O máximo para as funções combinadas (micro-ondas + normal) é: 23 h 59 min.
Finalizar Ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

Finalizar Ação e Início programado diferido não estão disponíveis para as funções de micro-ondas.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio

Passo 1 Ligar o forno.

Passo 2 Premir: Hora.

Passo 3 Acertar as horas. Premir: .

Como definir o tempo de cozedura

Passo 1 Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Acertar as horas. Premir: .

Como escolher a opção final

Passo 1 Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Defina o tempo da cozedura.

Passo 4 Premir: .

Como escolher a opção final

Passo 5 Premir: Finalizar Ação.

Passo 6 Escolha o preferido: Finalizar Ação.

Passo 7 Premir: **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura

Passo 1 Defina a função de aquecimento e a temperatura.

Passo 2 Prima: .

Passo 3 Defina o tempo da cozedura.

Passo 4 Premir: ● ● ●.

Passo 5 Premir: Início programado.

Passo 6 Escolha o valor.

Passo 7 Premir: **OK**. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min**.

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: .

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: **OK**.

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Inserir acessórios

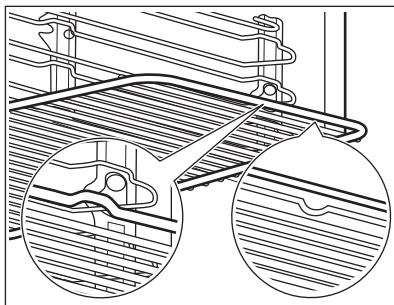
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e

materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

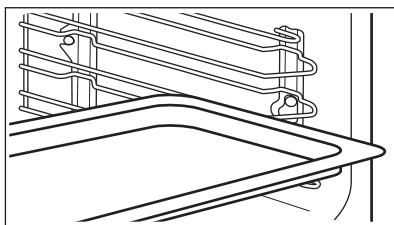
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



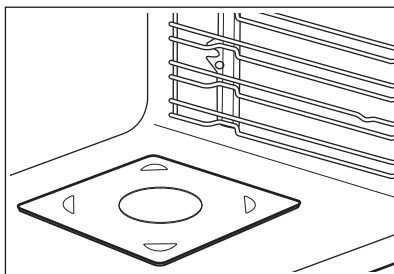
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prato de vidro do fundo do microondas:

Utilize o prato de vidro do fundo do micro-ondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1 Ligue o aparelho.

Passo 2 Selecione a definição preferida.

Passo 3 Premir: . Selecione: Favoritos.

Passo 4 Selecione: Guardar as definições atuais.

Passo 5 Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Premir OK.

-  – prima para repor a definição.
-  – prima para cancelar a definição.

9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração accidental do tipo de aquecimento.

- Passo 1** Ligue o aparelho.
- Passo 2** Definir uma função de aquecimento.
- Passo 3** ,  - prima em simultâneo para ligar a função.

Para desligar a função, repita o passo 3.

9.3 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

O desligamento automático não funciona com as funções: Luz, Hora de fim, Aquecimento a Baixa temp. .

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões para cozinhar, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

10.2 Recomendações para o microondas

ⓘ Vamos cozinhar!

Coloque os alimentos no prato de vidro da base do microondas na parte inferior da cavidade.

Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

🍳 Cozinhar no microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um

valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

🧊 Descongelar no microondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.

Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

10.3 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente/Material			
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	x	x

Recipiente/Material			
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

10.4 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

700 - 1000 W	
	
Ferver no início do processo de confeitão	Aquecer líquidos

500 – 600 W

Cozinhar legumes



Confeccionar pratos com ovos



Lume brando para estufados



Aquecer pratos individuais



Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 – 400 W

Derreter queijo, chocolate ou manteiga



Cozer arroz em lume brando



Aquecer comida de bebé



Cozinhar / Aquecer alimentos delicados



Continuar a cozinhar

100 - 200 W

Descongelar pão



Descongelar fruta e bolos



Descongelar queijo, natas, manteiga



Descongelar carne ou peixe

10.5 Tabelas de cozedura para testes**Informação para institutos de teste**

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Função microondas

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	8 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	1	25 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função combinada com microondas

Utilize a prateleira em grelha.

						
		W	°C		min	
Bolo, 0,7 kg	Aquecimento superior/inferior + MO	100	200	2	23 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Ventilado + Resistência Circ + MO	300	180	2	38 - 42	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Frango 1,1 kg	Grelhador + Ventilado + MO	400	230	1	35 - 40	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Como substituir: Lâmpada

AVISO!
Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...



O aparelho não liga ou não aquece



Causa possível

O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O relógio não está acertado.

A porta não fecha bem.

O fusível está fundido.

O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.



Solução

Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.

Feche a porta completamente.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricitista qualificado.

Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções.



Componentes



Descrição

A lâmpada está fundida.



Solução

Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza", Como substituir: Lâmpada.

12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro.

Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.



Código e descrição

F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.



Solução

Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

Ativar e desativar o aparelho.

Se uma destas mensagens de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado. Se um destes erros ocorrer, as restantes funções do aparelho continuarão a funcionar como habitualmente.



Código e descrição



Solução

F131 - a temperatura do sensor do magnetrão está demasiado alta.

Desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça. Ligue novamente o aparelho.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem microondas).

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as

resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

14.2 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativa, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando ligar o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.3 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.4 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468

Submenu	Descrição
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do Visor	Sons "teclado"	Volume do Alarme	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	------

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

				START / STOP
On / Off	Menu	Favoritos	Temporizador	

Começar a utilizar o aparelho

Início rápido		Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.		Prima continuamente:  .	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .
Arranque	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		
Início rápido do MO	Inicie o micro-ondas a qualquer momento com definições padrão: 30 seg / 1000 W.	Premir:  .		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
	 ...	°C	OK	START
- prima para ligar o aparelho.	- seleccione a função de aquecimento.	- defina a temperatura.	- prima para confirmar.	- prima para começar a cozinhar.

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir:  .	Prima:  .	Prima:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min**.

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	273
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	276
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	280
4. PANEL DE CONTROL.....	281
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	282
6. USO DIARIO.....	283
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	286
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	288
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	289
10. CONSEJOS.....	290
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	294
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	295
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	297
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	297
15. ¡ES FÁCIL!.....	298
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	299

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 presenta 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. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- 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.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema 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.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- 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!

Solo 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 se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- 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.
- 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 aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en 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.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- 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!

Riesgo de lesiones o de daños en el 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 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 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 .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



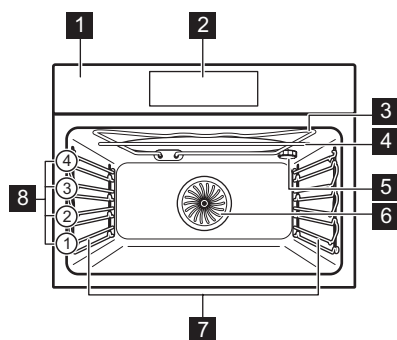
ADVERTENCIA!

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.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

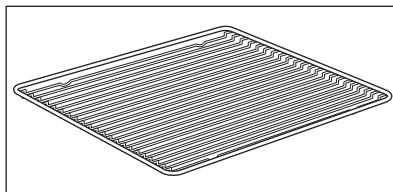


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

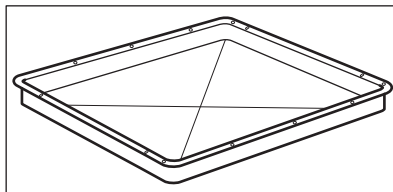
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



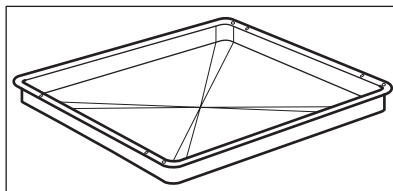
Bandeja

Para bizcochos y galletas.

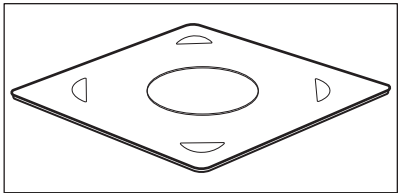


Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

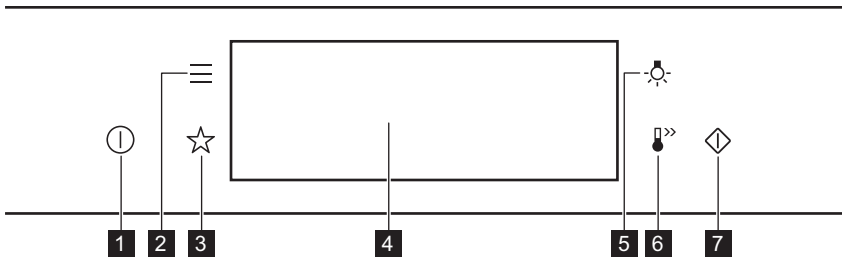


Plato inferior de cristal para microondas
Para preparar alimentos en modo microondas.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
7	Inicio rápido del microondas	Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).



Pulse el botón

Touch the surface with the tip of your fingers.



Mover

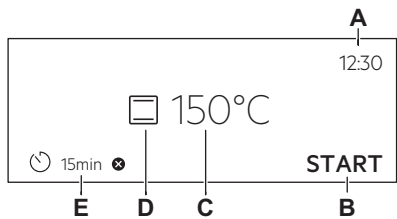
Slide the tip of your finger over the surface.



Mantener pulsado

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Pantalla



- Pantalla con conjunto de funciones clave.
- A. Hora
 - B. INICIO/PARAR
 - C. Temperatura / Temporizador de microondas
 - D. Funciones de cocción
 - E. Temporizador

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 
Para confirmar la selección o el ajuste. | 
Para retroceder un nivel en el menú. | 
Para deshacer la última acción. | 
Para activar y desactivar las opciones. |
|---|---|--|--|

Función e indicadores de Sonar la alarma: cuando el tiempo de cocción seleccionado finaliza, suena una señal sonora.

- | | | |
|--|--|---|
| 
La función está activada. | 
La función está activada.
La cocción se detiene automáticamente. | 
El sonido de la alarma está apagado. |
|--|--|---|

Indicadores de temporizador

- | | |
|---|---|
| 
Para ajustar la función: Inicio retardado. | 
Para cancelar el ajuste. |
|---|---|

5. ANTES DEL PRIMER USO

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

5.1 Limpieza inicial

- | | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1 Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.

Paso 2 Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.

Paso 3 Seleccione la función de cocción y pulse: **OK**. La pantalla muestra: temperatura.

Paso 4 Ajuste: temperatura. Pulse: **OK**.

Paso 5 Pulse: **START**.

STOP - pulse para desactivar la función de cocción.

Paso 6 Apague el horno.

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1 Retire todos los accesorios y encienda el aparato. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.

Paso 2 Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.

Paso 3 Seleccione la función de cocción del microondas y pulse: **OK**. La pantalla muestra: potencia del microondas.

Paso 4 Ajuste: potencia del microondas. Pulse: **OK**.

Paso 5 Pulse: **START**.

STOP - pulse para desactivar la función.

Paso 6 Apague el aparato.

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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7



Si abre la puerta, se detiene la función.
Para volver a iniciarlo, pulse **START**

6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas

Paso 1

Mantenga pulsado: .
El microondas funcionará durante 30 segundos.

Paso 2

Para prolongar el tiempo de cocción:

Pulse en el valor del tiempo de funcionamiento para ir al control de tiempo. Ajuste el tiempo de cocción.

Pulse **+30 s.**

El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

6.4 Cómo configurar: Cocción asistida

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

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático

Paso 1

Encienda el horno.

Paso 2

Pulse: .

Paso 3

Pulse: . Introduzca: Cocción asistida.

Paso 4

Elija un tipo de plato o comida.

Paso 5

Pulse: **START**.

6.5 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Aplicación
 Grill Turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill Turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. El máximo para funciones combinadas (microondas + estándar) es: 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.

Función de reloj	Aplicación
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Indica el tiempo que está en marcha la función. Tiempo de funcionamiento: puede encenderlo y apagarlo.

Finalizar acción e Inicio retardado no están disponibles para las funciones de microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: Hora.
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse:  .
Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse:  .
Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse:  . Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.
Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Inicio retardado.

Paso 6 Elija el valor.

Paso 7 Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

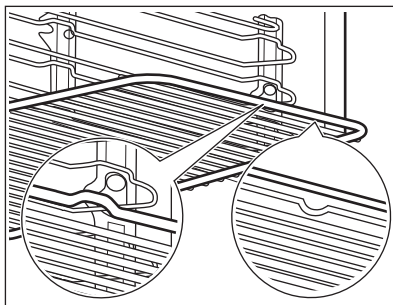
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

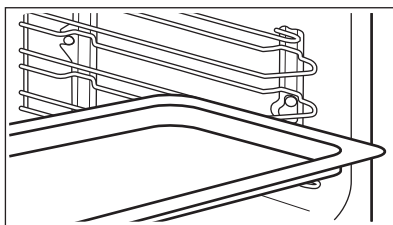
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

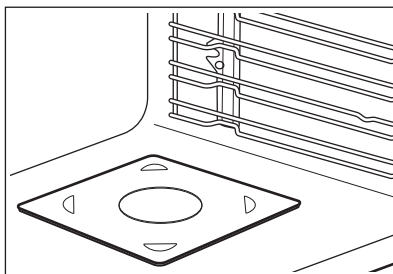
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1 Ponga en marcha el aparato.

Paso 2 Seleccione los ajustes preferidos.

Paso 3 Pulse: . Seleccione: Favoritos.

Paso 4 Seleccione: Guardar los ajustes actuales.

Paso 5 Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.

-  - pulse para restablecer el ajuste.
-  - pulse para cancelar el ajuste.

9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

- Paso 1** Ponga en marcha el aparato.
- Paso 2** Seleccione una función de cocción.
- Paso 3**   - pulse al mismo tiempo para activar la función.

Para desactivar la función, repita el paso 3.

9.3 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

10.2 Recomendaciones para microondas

 ¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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 aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato 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 aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque 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 aparato, 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.

10.3 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	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	x	x
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidrio que contenga metales	✓	✓	✓

Material del utensilio de cocina			
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

700 - 1.000 W				
 Sofreír al inicio del proceso de cocción		 calentar líquidos		
500 - 600 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

10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas de conformidad con IEC 60705.

Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

					
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas

Use la parrilla.

						
Pastel 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill Turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie 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 aparato.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

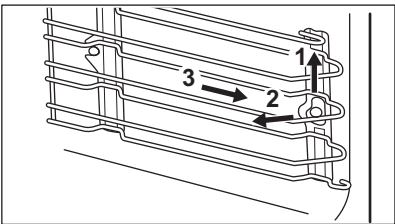
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

- | | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío. |
| Paso 2 | Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope de lantero. |
| Paso 3 | Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. |
| Paso 4 | Extrae los carriles de la sujeción posterior. |



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cómo cambiar: Bombilla

 **ADVERTENCIA!**
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

12.1 Qué hacer si...

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción

La bombilla se ha fundido.



Solución

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.



Código y descripción

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.



Solución

Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

Encienda y apague el aparato.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.



Código y descripción

F131 - la temperatura del sensor del magnetrón es demasiado alta.



Solución

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

12.3 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 aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.3 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.4 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora
Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:				
 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	START / STOP

Empezar a utilizar el aparato

Inicio rápido	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1 Mantenga pulsado: ①.	Paso 2 ... - seleccione la función preferida.	Paso 3 Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	①: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		
Inicio rápido del microondas	Inicie el microondas en cualquier momento con los ajustes predeterminados: 30 seg / 1000 W.	Pulse: ◇.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
① : pulse para encender el aparato.	□ ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse: ≡.	Pulse: ✂ Cocción asistida	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción

Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1 min.**

16. 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.

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	300
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	303
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	306
4. KONTROLLPANEL.....	307
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	308
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	309
7. KLOCKFUNKTIONER.....	312
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	314
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	315
10. RÅD OCH TIPS.....	316
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	319
12. FELSÖKNING.....	321
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	322
14. MENYSTRUKTUR.....	323
15. ENKELT!.....	324
16. MILJÖSKYDD.....	325

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten,

skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.

- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

WARNING!

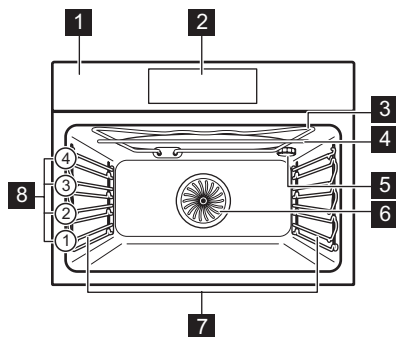
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESEKRIVNING

3.1 Allmän översikt

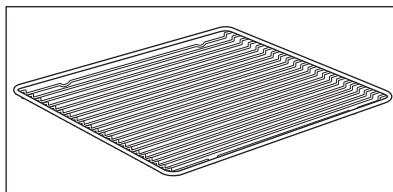


- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Värmeelement
- 4** Mikrovågsgenerator
- 5** Lampa
- 6** Fläkt
- 7** Ugnsstegar, borttagbara
- 8** Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

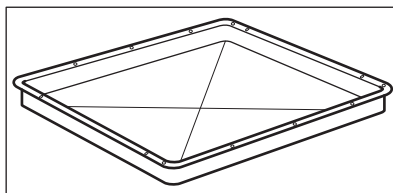
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



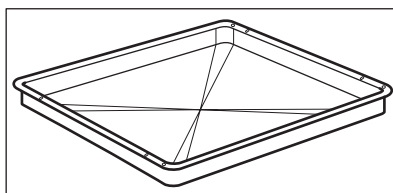
Bakplåt

För kakor och småkakor.

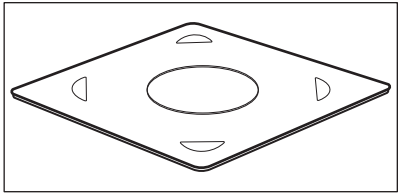


Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

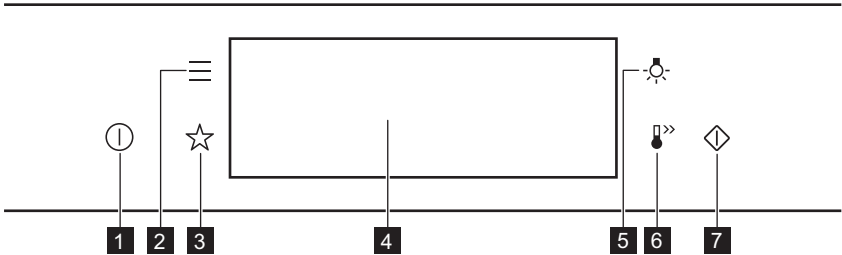


Glasplatta för mikrovågsugn
För att tillaga mat i mikrovågsläge.



4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.
7	Mikrovågsugn snabbstart	Slå på mikrofunktionen (1000 W och 30 sekunder).



Tryck

Vidrör ytan med fingertoppen.



Flytta

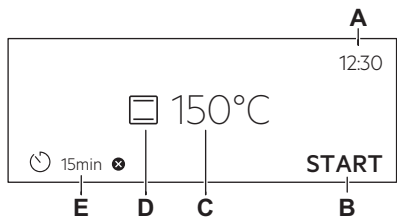
Dra fingret över ytan.



Tryck och håll inne

Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display



- Display med inställda funktioner.
- A. Klockslag
 - B. START/STOP
 - C. Temperatur / Mikrovågsugns timer
 - D. Tillagningsfunktioner
 - E. Timer

Indikeringar på displayen

Grundindikeringar - för att navigera på displayen.

 För att bekräfta val/inställning.	 Gå tillbaka en nivå i menyn så här.	 Ångra den senaste åtgärden så här.	 Slå på och stäng av funktionerna så här.
--	--	---	---

Ljudalarm funktionsindikeringar – när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

 Funktionen är på.	 Funktionen är på. Matlagningen avslutas automatiskt.	 Ljudalarm avstängt.
--	--	--

Timer-indikatorer

 För att ställa in funktionen: Fördröjd start.	 Avbryta inställningen.
--	---

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

 **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj tillagningsfunktion och tryck på: OK . Displayen visar: temperatur.
Steg 4	Ställ in: temperatur. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START .
STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.	
Steg 6	Stäng av ugnen.

6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugns funktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör från ugnen och slå på produkten. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen.
Steg 2	Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
Steg 3	Välj mikrovågsfunktionen och tryck på: OK . Displayen visar mikrovågseffekt.
Steg 4	Ställ in mikrovågseffekt. Tryck på: OK .
Steg 5	Tryck på: START .
STOP - tryck för att stänga av funktionen.	
Steg 6	Stäng av produkten.

Den maximala tiden för
mikrovågsfunktionerna beror på
mikrovågseffekten du ställt in:

MIKROVÅGSEFFEKT W	MAXIMAL TID min
100 - 600	59:55
> 600	7



Om du öppnar luckan avbryts funktionen. Starta den igen genom att trycka på **START**.

6.3 Så här använder du: Mikrovågsugn snabbstart

Steg 1

Tryck och håll in: .
Mikron körs i 30 sekunder.

Steg 2

Förlänga tillagningstiden:

Tryck på tidsvärdet för att gå till tidsinställningar. Ställ in tillagningstiden. Tryck på **+30 s**.

Mikrovågsugnen kan slås på när som helst med: Mikrovågsugn snabbstart.

6.4 Hur man ställer in: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Automatisk vikt

Steg 1

Slå på ugnen.

Steg 2

Tryck på:

Steg 3

Tryck på: . Ange: Tillagningshjälp.

Steg 4

Välj maträtt eller mattyp.

Steg 5

Tryck på: **START**.

6.5 Värmefunktioner

STANDARD

Tillagningsfunktion

Program



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen 20 - 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.

SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.
 Gratinerering	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.

Tillagningsfunktion	Program
	För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs
Varmhållning	
	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
Brödbakning	

MIKROVÅGSUGN

Tillagningsfunktion	Användning
	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
Mikrovågsugn	
	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
Upptining	
	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
Återuppvärmning	
	Uppvärmning av drycker och soppor, effektområde: 800–1 000 W
Våtska	

MIKROVÅGSKOMBINATION

Tillagningsfunktion	Användning
	Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
Varmluft + Mikro	
	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
Över-/undervärme + Mikro	
	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
Grill + Mikro	
	För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
Grill + Fläkt + Mikro	

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t och 59 min. Max för kombinerade funktioner (mikrovågsugn + standard) är: 23 t 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

Klockfunktion	Program
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer - du kan sätta på och stänga av den.

Slutalternativ och Fördröjd start är inte tillgängliga för mikrovågsfunktioner.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Ställa in tiden	
Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på: Klockslag.
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK .

Så här ställer du in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tidtagningen. Tryck på: OK .

Så här väljer du slutalternativ	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ●.
Steg 5	Tryck på: Slutalternativ.
Steg 6	Välj önskat: Slutalternativ.
Steg 7	Tryck på: OK . Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här försröjer du starttiden	
Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på:  .
Steg 3	Ställ in tillagningstiden.
Steg 4	Tryck på: ● ● ●.
Steg 5	Tryck på: Fördröjd start.
Steg 6	Välj värde.

Så här försröjer du starttiden

Steg 7 Tryck på: **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Så här förlänger du tillagningstiden

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

Steg 1 Tryck på: .

Steg 2 Ställ in värdet på timern.

Steg 3 Tryck på: **OK**.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

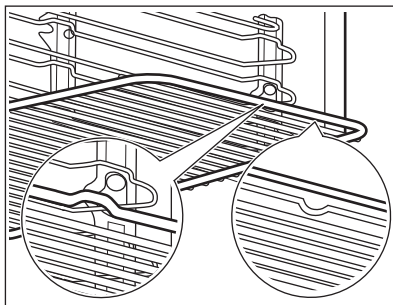
8.1 Sätta in tillbehör

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

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

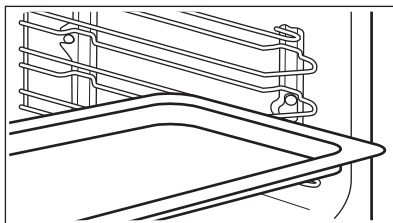
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

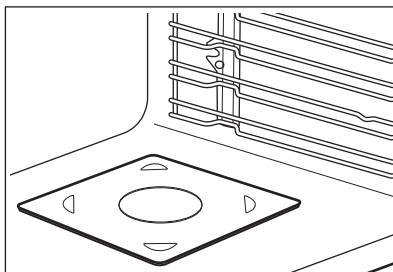


Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).

Placera tillbehöret på botten i ugnen.

Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

Steg 1 Slå på ugnen.

Steg 2 Välj önskad inställning.

Steg 3 Tryck på: . Välj: Favoriter.

Steg 4 Välj: Spara aktuell inställning.

Steg 5 Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på **OK**.



– tryck för att återställa inställningen.



– tryck för att avbryta inställningen.

9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.

Steg 1 Slå på ugnen.

Steg 2 Ställ in en tillagningsfunktion.

Steg 3  ,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.

9.3 Automatisk avstängning

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

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Sluttid, Långsam tillagning .

9.4 Kylfläkt

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

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



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

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

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

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmedistribution.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast

tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

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

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

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

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

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

Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptinningsställ

eller en plasticsil, så att vätska som bildas kan rinna av.

Ta ut upptinade delar efter hand.

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

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

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

Kontrollera kokkärlet/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material		 	   
Ugnsfast glas och porslin utan metall- delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra me- taller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/ fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med ogla- serad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugns botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. kris- pplatta	x	✓	x

10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1 000 W				
 Bryna början av tillagningen		 Värma upp vätskor		
500–600 W				
 Tillaga grönsaker	 Tillaga ägg	 Sjuda gryträtter	 Värma maträtter på en tallrik	 Tina och värma frysta maträtter
300–400 W				
 Smälta ost, choklad, smör	 Sjuda ris	 Värma barnmat	 Tillaga/värma känsliga livsmedel	 Fortsätta tillagningen
100–200 W				
 Tina bröd	 Tina frukt och kakor	 Tina ost, grädde, smör	 Tina kött, fisk	

10.5 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för provningsinstitut

Tester enligt IEC 60705.

Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

	 POWER W	 kg		 min	
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-

	 W	 kg		 min	
Uptining av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Kombinerad mikrovågsfunktion

Använd gallret.

		 W	 °C		 min	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/under-värme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgräng, 1,1 kg	Varmluft + Mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

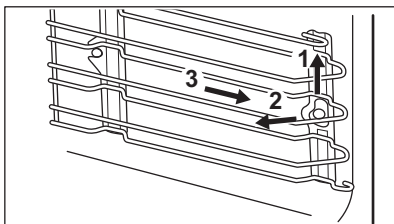
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1 Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

Steg 2 Rengör glasskyddet.

Steg 3 Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

Steg 4 Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...



Ugnen inte startar eller inte värms upp



Möjlig orsak

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Klockan är inte inställd.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Säkringar har gått.

apparaten Barnlås är på.



Åtgärd

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.

Stäng luckan helt.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



Komponenter



Beskrivning

Glödlampan är trasig.



Åtgärd

Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampor.

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.

I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.



Kod och beskrivning

F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.

F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.



Åtgärd

Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.

Slå på och stänga av ugnen.

Om något av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller

ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugsnfunktioner att fungera som vanligt.

**Kod och beskrivning**

**Åtgärd**

F131 – magnetronens temperatur är för hög.

Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.

12.3 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)	
Produktnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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

Laga mat med släckt belysning
Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Menyalternativ		Program
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Typ av inställning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

14.3 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

14.4 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468

Undermeny	Beskrivning
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

15. ENKELT!

Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym	Klockslag
-------	----------------------	-----------	-----------	-----------

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

 På / Av	 Meny	 Favoriter	 Timer	START / STOP
--	---	--	--	--------------

Börja använda ugnen

Snabbstart		Steg 1	Steg 2	Steg 3
Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.		Tryck och håll in: 	 ... - Välj önskad funktion.	Tryck på: START .
Snabb avstängning	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 – tryck och håll in tills ugnen stängs av.		
Mikrovågsugn snabbstart	Starta mikrovågsugnen när som helst med standardinställningarna: 30 sek / 1000 W.	Tryck på:  .		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – tryck för att slå på ugnen.	 ... – Välj tillagningsfunktion.	 – ställ in temperaturen.	OK – tryck för att bekräfta.	START – tryck för att starta tillagningen.

Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Tillagningshjälp	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på:  .	Tryck på:  .	Tryck på:  Tillagningshjälp.	Välj maträtt.

Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

10 % Finish assist

Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.

Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

16. MILJÖSKYDD

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

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





aeg.com

867370995-D-382023



CE