

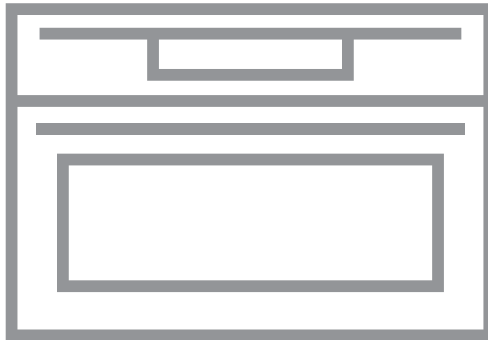
▶ KME721880M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Magnetron

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

DE **Benutzerinformation**
Mikrowellenofen

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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

www.aeg.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....	11
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	4.1 Bedieningspaneel.....	11
1.2 Algemene veiligheid.....	4	4.2 Display.....	12
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6	5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	13
2.1 Installeren.....	6	5.1 Eerste reiniging	13
2.2 Elektrische aansluiting.....	7	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.3 Gebruik.....	8	6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	13
2.4 Onderhoud en reiniging.....	9	6.1 De functie instellen: Grill + magnetron, Grillen.....	13
2.5 Binnenverlichting.....	9	6.2 Instellen: Magnetronverwarmingsfuncties.....	15
2.6 Service.....	10	6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Magnetron snel starten.....	16
2.7 Verwijdering.....	10	6.4 Verwarmingsfuncties.....	16
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10		
3.1 Algemeen overzicht.....	10		
3.2 Accessoires.....	10		

7. KLOKFUNCTIES.....	17	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	25
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	17	11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	25
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	18	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	26
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	19	12.1 Wat te doen als.....	26
8.1 Accessoires plaatsen.....	19	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	26
9. EXTRA FUNCTIES.....	19	12.3 Servicegegevens.....	27
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	19	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
9.2 Toetsenblokkering.....	20	13.1 Energiebesparing.....	27
9.3 Koelventilator.....	20	14. MENUSTRUCTUUR.....	27
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	21	14.1 Menu.....	27
10.1 Kookadviezen.....	21	14.2 Submenu voor: Opties.....	28
10.2 Magnetronaanbevelingen	21	14.3 Submenu voor: Instelling.....	28
10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron	22	14.4 Submenu voor: Service.....	29
10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	23	15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	29
10.5 Kooktafels voor testinstituten.....	24	16. MILIEUBESCHERMING.....	30

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:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuisen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.

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

vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.

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

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

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



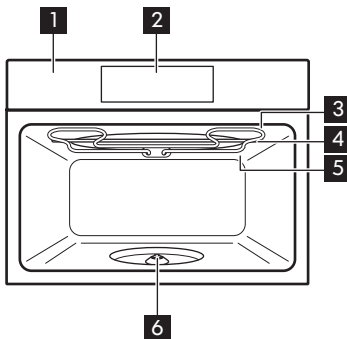
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



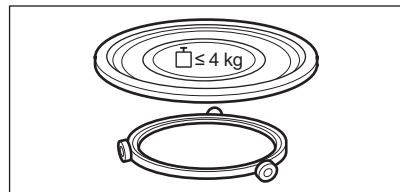
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Lamp

- 6 Draaiplateau-as

3.2 Accessoires

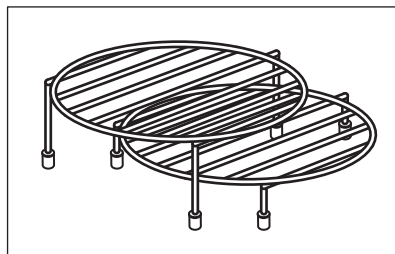
Turntableset

Om eten te bereiden.



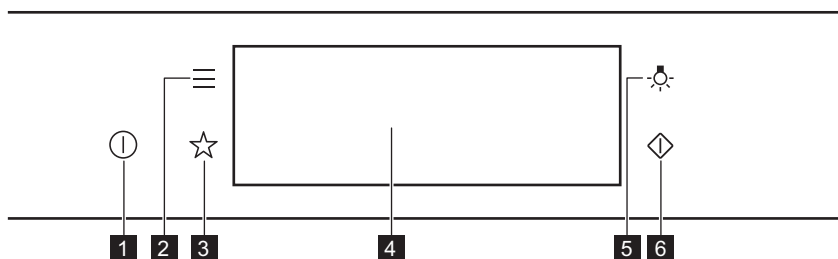
Grillrekset

Om te grillen.



4. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

4.1 Bedieningspaneel



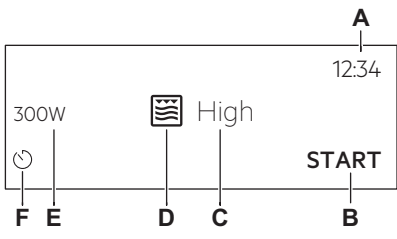
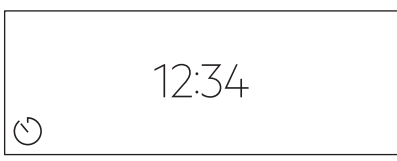

1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Magnetron snel starten	Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden).




 Druk	 Verplaatsen	 Ingedrukt houden
-----------------	------------------------	-----------------------------

HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.
------------------------------------------	-----------------------------------------	------------------------------------

4.2 Display

	<p>Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de functie en de standaard grillintensiteit weergegeven.</p> <p>A. Dagtijd B. BEGIN/STOP C. Grillintensiteit D. Verwarmingsfuncties E. Magnetronvermogen F. Timer</p>
	<p>Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.</p>
	<p>Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.</p>

Indicatielampjes op de display			
Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.			
<p>OK</p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	<p><</p> <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	<p>↶</p> <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	<p>☑</p> <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
Geluidsalarm functie-indicatielampjes - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.			
<p></p> <p>De functie is ingeschakeld.</p>	<p></p> <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	<p></p> <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>	

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Indicatielampjes timer



De functie instellen: Uitgestelde start.



Om de instelling te annuleren.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires 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 De functie instellen: Grill + magnetron, Grillen

De oven kan geluiden maken wanneer er gebruik wordt gemaakt van de functie: Grill + magnetron. Dit is normaal voor deze functie.

De functie instellen: Grill + magnetron


Stap 1

Plaats het lage grillrooster.


Stap 2

Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.

DAGELIJKS GEBRUIK

De functie instellen: Grill + magnetron	
Stap 3	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 4	Selecteer de functie:  . Druk op: OK.
Stap 5	Selecteer het niveau van de grillintensiteit.
Functie	Intensiteitsniveau grill
Lo	Laag
Hi	Hoog
Stap 6	Druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
STOP - druk hierop om de oven uit te schakelen.	
Stap 8	Schakel de oven uit.

Het magnetronvermogen is beperkt tot 500 W wanneer je gebruikmaakt van de functie: Grill + magnetron.

De functie instellen: Grillen	
Stap 1	Plaats het grote grillrek.
Stap 2	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 3	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 4	Selecteer de functie:  . Druk op: OK.
Stap 5	Selecteer het niveau van de grillintensiteit.
Functie	Intensiteitsniveau grill
Lo	Laag
Hi	Hoog

De functie instellen: Grillen	
Stap 6	Druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Druk op STOP om de functie uit te schakelen.	
Stap 8	Schakel de oven uit.

6.2 Instellen: Magnetronverwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan.
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 de oven uit.

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


MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	59 minuten
Meer dan 600 W	7 minuten

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

Doe het op een snellere manier!






6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Magnetron snel starten






Stap 1	Indrukken en vasthouden:  . De magnetron draait 30 seconden.	
Stap 2	Om de bereidingstijd te verlengen:	
	Druk op de draaitijdwaarde om naar de tijdstellingen te gaan. Stel de bereidingstijd in.	Druk op +30 s .
De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten.		

6.4 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. U kunt 2 niveaus van grillintensiteit instellen: laag en hoog.
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

MAGNETRON

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Smelten	Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
 Opwarmen	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicaat voedsel: 300 - 700 W
 Popcorn	Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 700 - 1000 W
 Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W


7. KLOKFUNCTIES


7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
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	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties


De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Dagtijd.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op:  .
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie.
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.

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 kooktijd te verlengen.	

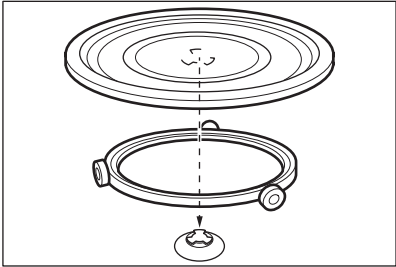
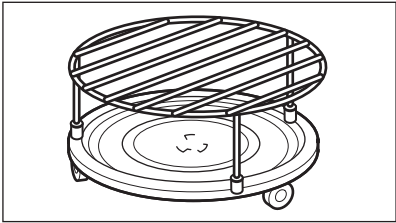
GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen




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

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

9. EXTRA FUNCTIES



9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

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

Stap 1	Schakel de oven in.
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	Schakel de oven in.
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 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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

Uw oven kan anders bakken dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen verwarmingsfuncties en instellingen voor kooktijd 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 Kook-hints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

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

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateau.

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

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

Plaats het voedsel in de oven zonder verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).



Koken in de magnetron

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Nadat je de oven uitzet, neem je het voedsel uit de oven en laat je het een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.



Ontdooien in de magnetron

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

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.





AANWIJZINGEN EN TIPS





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

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

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel






De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

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

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

AANWIJZINGEN EN TIPS






300 - 400 W		
 <p>Smelten van kaas, chocolade, boter</p>	 <p>Koken/opwarmen van delicaat voedsel</p>	 <p>Doorgaan met koken</p>

100 - 200 W				
 <p>Babyvoeding opwarmen</p>	 <p>Ontdooien van brood</p>	 <p>Ontdooien van fruit en gebak</p>	 <p>Ontdooien van kaas, room, boter</p>	 <p>Ontdooien van vlees, vis</p>





10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

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

Gebruik de functie: Magnetrongrillen.
Gebruik het lage grillrooster.

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken



Reinigingsmiddelen

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

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



Accessoires

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

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...



De oven gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak



Oplossing

De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.

Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.

De klok is niet ingesteld.

Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', 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 Kinderslot van de oven is geactiveerd.

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.

De draaispitset maakt geluid.

Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.

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	 Oplossing
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

12.3 Servicegegevens


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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

 Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

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

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

Menu-item		Toepassing
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn beschikbaar met het kinderslot.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.3 Submenu voor: Instelling

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

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


Voorafgaand aan 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
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Start met het gebruik van de oven



MW snel starten	Start de magnetron op elk gewenst moment met de standaardinstellingen: 30 sec / 1000 W.	Druk op: 
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

			
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


verwarmen/koken 100 - 1000 W	koken/bruinen intensiteit: laag/hoog	koken/bruinen	vloeistoffen opwarmen 800 - 1000 W
			
opnieuw verwarmen 300 - 700 W	ontdooien 100 - 200 W	smelten 100 - 400 W	Popcorn maken 700 - 1000 W

Instellingen van de magnetron		Magnetrontips
Magnetronvermogen:	MAXIMUMTIJD:	Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af. Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door. Plaats de lepel op de schaal bij het verwarmen van vloeistoffen. Plaats het voedsel in de oven zonder verpakkingsmateriaal (alleen veilig voor magnetron).
100 - 600 W	59 min	
> 600 W	7 min	

Begin met koken				
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
 - druk hierop om de oven in te schakelen.	 ... - selecteer de functie.	W - stel het magnetronvermogen in.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

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.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....32	3.2 Accessoires..... 39
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....32	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR..... 40
1.2 Sécurité générale.....33	4.1 Bandeau de commande.....40
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 35	4.2 Affichage.....41
2.1 Installation.....35	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 42
2.2 Branchement électrique.....36	5.1 Nettoyage initial42
2.3 Utilisation.....37	5.2 Première connexion.....42
2.4 Entretien et Nettoyage.....38	6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 42
2.5 Éclairage interne.....38	6.1 Comment régler la fonction : Gril + Micro-ondes, Gril..... 43
2.6 Service.....38	6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....44
2.7 Mise au rebut.....39	
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....39	
3.1 Vue d'ensemble.....39	

6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	45	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	53
6.4 Modes de cuisson.....	45	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	54
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	46	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	54
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	46	12. DÉPANNAGE.....	55
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	47	12.1 Que faire si.....	55
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	48	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	56
8.1 Insertion des accessoires.....	48	12.3 Données de maintenance.....	56
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	49	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	57
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	49	13.1 Économie d'énergie.....	57
9.2 Verrouillage des touches.....	49	14. STRUCTURE DES MENUS.....	57
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	49	14.1 Menu	57
10. CONSEILS.....	50	14.2 Sous-menu pour : Options.....	57
10.1 Recommandations de cuisson.....	50	14.3 Sous-menu pour : Configuration..	58
10.2 Recommandations pour le micro-ondes	50	14.4 Sous-menu pour : Service.....	58
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	51	15. C'EST SIMPLE !.....	58
10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	52	16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	60

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** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.6 Service

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

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.7 Mise au rebut



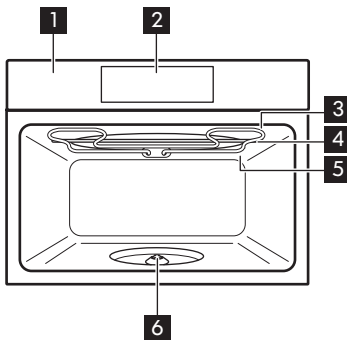
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



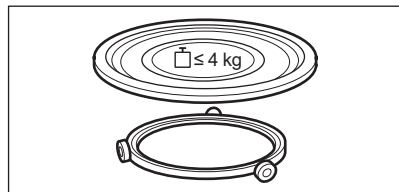
- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Résistance
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Éclairage

- 6** Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

Ensemble Turntable

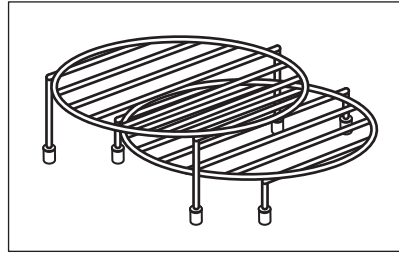
Pour préparer les aliments.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

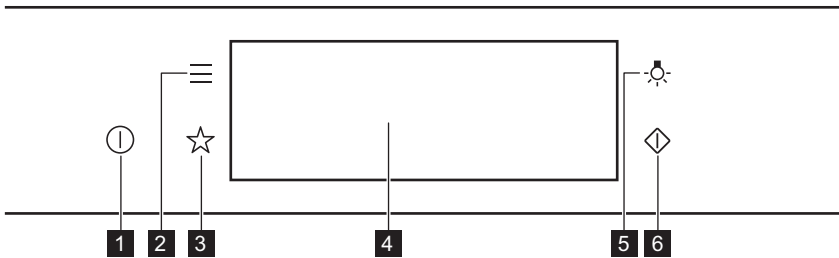
Ensemble grill

Pour griller.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande

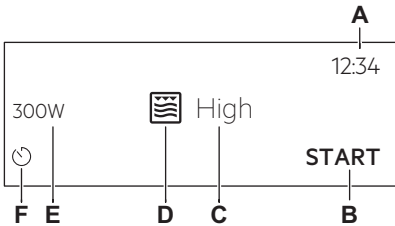
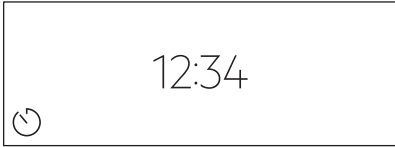



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Départ rapide micro-ondes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

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




 <p>Appuyez sur la touche</p>	 <p>Déplacez</p>	 <p>Maintenez la touche</p>
<p>Appuyez sur la surface du bout du doigt.</p>	<p>Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.</p>	<p>Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.</p>

4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec la fonction et l'intensité du grill par défaut.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Intensité du grill D. Modes de cuisson E. Puissance du micro-ondes F. Minuteur
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>




Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



<p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p></p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p></p> <p>Pour annuler la dernière action.</p>	<p></p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
-----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Son alarme indicateurs 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 du four.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires dans le four.

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 la fonction : Gril + Micro-ondes, Gril

Le four peut émettre des bruits lors de l'utilisation de la fonction : Gril + Micro-ondes. Ceci est normal avec cette fonction.

Réglage de la fonction : Gril + Micro-ondes	
Étape 1	Insérez la grille basse.
Étape 2	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 3	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 4	Sélectionnez la fonction :  . Appuyez sur : OK.
Étape 5	Sélectionnez le niveau d'intensité du gril.
Fonction	Niveau d'intensité du gril
Lo	Faible
Hi	Élevé
Étape 6	Appuyez sur OK.
Étape 7	Appuyez sur START .
STOP - appuyez pour éteindre le four.	
Étape 8	Éteignez le four.

La puissance des micro-ondes est limitée à 500 W lorsque vous utilisez la fonction : Gril + Micro-ondes.

Réglage de la fonction : Gril	
Étape 1	Insérez la grille supérieure.
Étape 2	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 3	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 4	Sélectionnez la fonction :  . Appuyez sur : OK.
Étape 5	Sélectionnez le niveau d'intensité du gril.

Réglage de la fonction : Gril	
Fonction	Niveau d'intensité du gril
Lo	Faible
Hi	Élevé
Étape 6	Appuyez sur OK.
Étape 7	Appuyez sur START .
STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.	
Étape 8	Éteignez le four.


6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

Étape 1	Allumez le four.
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	Éteignez le four.

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 minutes


PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
Plus de 600 W	7 minutes

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

Prenez un raccourci !





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 Modes de cuisson






FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 <p>Gril</p>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <p>Gril + Micro-ondes</p>	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. Vous pouvez régler 2 niveaux d'intensité du gril : bas et élevé.

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Mode de cuisson	Application
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Fondre	Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Popcorn	Préparation de pop-corn, plage de puissance : 700 à 1 000 W
 Liquides	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 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.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson.
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.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
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.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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 : .

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

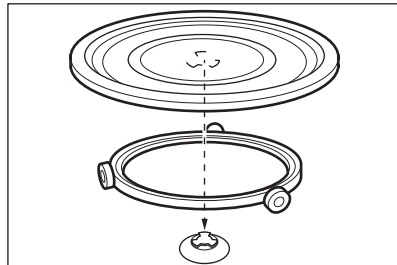
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

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

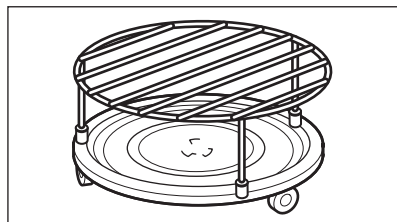
Ensemble Turntable:

Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant.
Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes.
N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le four.



Ensemble grill:




Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
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 la touche OK.
<p> - appuyez pour réinitialiser le réglage.</p> <p> - appuyez pour annuler le réglage.</p>	

9.2 Verrouillage des touches

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

Étape 1	Allumez le four.
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 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations 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 four peut cuire d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous présentent les modes de cuisson et les réglages des temps de cuisson pour des types d'aliments spécifiques.

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 (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

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

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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



Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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



Décongélation au micro-ondes

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





Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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





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







CONSEILS




Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	✓	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X	X
Ensemble grill	X	X	✓	✓






10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

500 à 700 W					
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés






300 à 400 W		
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson

100 à 200 W				
 Réchauffer des aliments pour bébés	 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongeler 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 conformément à la norme IEC 60705.

FONCTION MICRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble Turntable	18 - 20	-
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyants

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.


Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

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




Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.




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

12. DÉPANNAGE

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



12.1 Que faire si...

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

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.

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 du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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 du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	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 du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.

C'EST SIMPLE !

Sous-menu	Application
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 du four.
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
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 :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	START / STOP
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer le micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut 30 sec / 1 000 W	Appuyez sur : 
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

			
chauffer / cuire 100 à 1 000 W	cuire / gratiner intensité : basse / élevée	cuire / gratiner	chauffer des liquides 800 à 1 000 W
			
réchauffer 300 à 700 W	décongeler 100 à 200 W	faire fondre 100 à 400 W	préparer du popcorn 700 à 1 000 W



Réglages du micro-ondes		Conseils pour micro-ondes
Puissance du micro-ondes :	Durée maximale :	Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage. Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson. Mettez la cuillère dans le plat lorsque vous faites chauffer des liquides. Placez les aliments dans le four sans emballage (uniquement compatible micro-ondes).
100 – 600 W	59 min	
> 600 W	7 min	

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

C'EST SIMPLE !



Pour lancer la cuisson

 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez la fonction.	W - réglez la puissance du micro-ondes.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	----------------------------------------	-----------------------------------------------------

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 +1 min.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

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.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/support



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

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	62	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	69
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	62	3.1 Gesamtansicht.....	69
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	63	3.2 Zubehör.....	70
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	66	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	70
2.1 Montage.....	66	4.1 Bedienfeld.....	70
2.2 Elektrischer Anschluss.....	67	4.2 Anzeige.....	71
2.3 Gebrauch.....	67	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	72
2.4 Reinigung und Pflege.....	68	5.1 Erste Reinigung	72
2.5 Innenbeleuchtung.....	69	5.2 Erste Verbindung.....	72
2.6 Wartung.....	69		
2.7 Entsorgung.....	69		

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	73	10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	83
6.1 So stellen Sie die Funktion ein: Grill + MW, Grill.....	73	10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	83
6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen.....	74	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	84
6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart.....	75	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	85
6.4 Ofenfunktionen.....	75	12. FEHLERSUCHE.....	85
7. UHRFUNKTIONEN.....	77	12.1 Was zu tun ist, wenn 85	
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... 77		12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	86
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	77	12.3 Servicedaten.....	87
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	79	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	87
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	79	13.1 Energiesparen.....	87
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	79	14. MENÜSTRUKTUR.....	87
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	79	14.1 Menü.....	87
9.2 Tastensperre.....	80	14.2 Untermenü für: Optionen.....	88
9.3 Kühlgebläse.....	80	14.3 Untermenü für: Setup.....	88
10. TIPPS UND HINWEISE.....	80	14.4 Untermenü von: Service.....	89
10.1 Garempfehlungen.....	80	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	89
10.2 Mikrowellenempfehlungen	80	16. UMWELTTIPPS.....	90
10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	81		

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:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Trinkflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des 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 Kontaktöffnungsweite 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum, den Drehteller und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

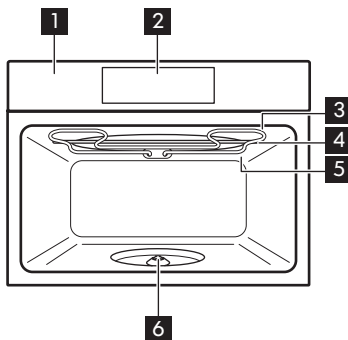


WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



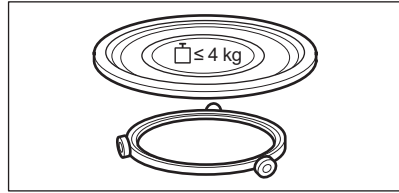
- 1 Bedienfeld
- 2 Anzeige
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Drehscheiben-Achse

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

3.2 Zubehör

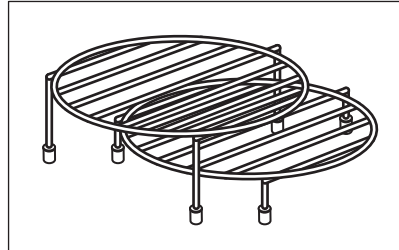
Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



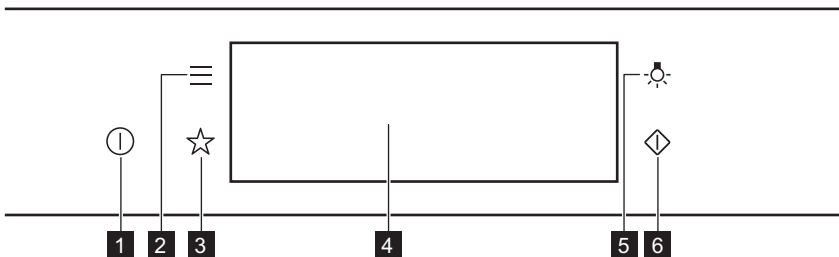
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Zum Grillen.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld



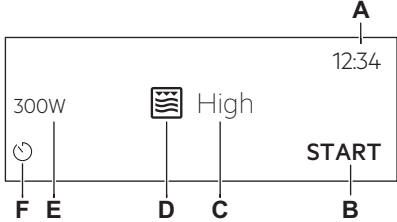
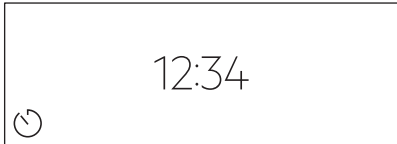

1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

6	Mikrowellen-Schnellstart	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).
----------	--------------------------	---------------------------------------------------------------

 <p>START drücken.</p>	 <p>Wischen</p>	 <p>Gedrückt halten</p>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.










4.2 Anzeige

	<p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Funktion und der Standard-Grillintensität an.</p> <p>A. Uhrzeit B. START/STOP C. Grillintensität D. Ofenfunktionen E. Mikrowellenleistung F. Kurzzeitwecker</p>
	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.




VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.			
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	
Timer-Anzeigen			
 Einstellen 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 die Innenausstattung aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie das Zubehör in den Backofen.

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 So stellen Sie die Funktion ein: Grill + MW, Grill

Der Backofen kann bei Verwendung der folgenden Funktion Geräusche machen: Grill + MW. Diese sind bei dieser Funktion normal.

Einstellen der Funktion: Grill + MW	
Schritt 1	Setzen Sie den niedrigen Grillrost ein.
Schritt 2	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 3	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 4	Wählen Sie die Funktion:  . Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Wählen Sie die Grillstärke.
Funktion	Stufe der Grillintensität
Lo	Niedrig
Hi	Hoch
Schritt 6	Drücken Sie: OK.
Schritt 7	Drücken Sie: START .
STOP – zum Ausschalten des Ofens drücken.	
Schritt 8	Schalten Sie den Backofen aus.

Die Mikrowellenleistung ist bei folgender Funktion auf 500 W begrenzt: Grill + MW.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Einstellen der Funktion: Grill		
Schritt 1	Setzen Sie den hohen Grillrost ein.	
Schritt 2	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.	
Schritt 3	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.	
Schritt 4	Wählen Sie die Funktion:  . Drücken Sie: OK.	
Schritt 5	Wählen Sie die Grillstärke.	
Funktion		Stufe der Grillintensität
Lo		Niedrig
Hi		Hoch
Schritt 6	Drücken Sie: OK.	
Schritt 7	Drücken Sie: START .	
STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.		
Schritt 8	Schalten Sie den Backofen aus.	

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Mikrowellenleistung an.

Schritt 4	Einstellen: Mikrowellenleistung. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START .
STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

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


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

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START** .

Wählen Sie eine Verknüpfung!






6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart






Schritt 1	Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle schaltet sich für 30 Sekunden ein.	
Schritt 2	Verlängern der Gardauer:	
	Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeiteinstellungen aufzurufen. Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie +30 s .
Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.		

6.4 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Sie können zwei Grillstufen einstellen: niedrig und hoch.
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W

MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 Aufwärmen	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Popcorn Funktion	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W


7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK .


Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK .

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion.

UHRFUNKTIONEN

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
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.

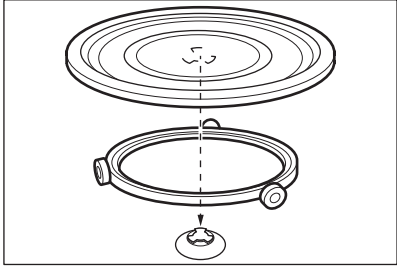
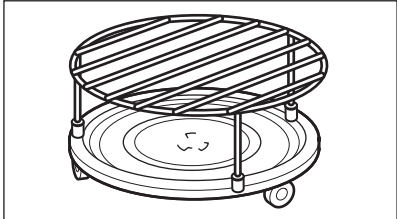
Verlängern der Gardauer	
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.	
Drücken Sie +1min , um die Gardauer zu verlängern.	

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: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs


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

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



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.



<p>Schritt 1</p>	<p>Schalten Sie den Backofen ein.</p>
<p>Schritt 2</p>	<p>Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.</p>
<p>Schritt 3</p>	<p>Drücken Sie: . Wählen Sie: Favoriten.</p>
<p>Schritt 4</p>	<p>Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.</p>

TIPPS UND HINWEISE

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 den Backofen 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 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 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 Backofen gart unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Gardauer 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, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

 **Kochen wir!**

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

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

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

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).



Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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



Auftauen in der Mikrowelle

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

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.3 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	✓	✓	✓	✓

TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr / Material				
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	x	x
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x	x
Pappe, Papier	✓	x	x	x
Frischhaltefolie	✓	x	x	x
Bratfolie mit mikrowelleneigenem Verschluss	✓	✓	x	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	✓	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	✓	x
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	x	✓	x	x
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost	x	x	✓	✓

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.






800 – 1000 W					
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs			 Erhitzen von Flüssigkeiten		
500 – 700 W					
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiergerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen
300 - 400 W					
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen		 Weiter garen		
100 - 200 W					
 Erwärmen von Babynahrung	 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.

REINIGUNG UND PFLEGE

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

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

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




11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	<p>Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.</p>
	<p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.</p>
	<p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 Täglicher Ge- brauch	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.</p>
	<p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.</p>
 Zubehör	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>




12. FEHLERSUCHE









WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
<p>Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.</p>	<p>Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.</p>



 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: 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.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensordfeldern befindet.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten


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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

	Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.

Untermenü	Beschreibung
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.4 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!


Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:





 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzeitwecker	START / STOP
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens



MW-Schnellstart	Sie können jederzeit die Funktion Schnellstart Mikrowelle mit den Voreinstellungen nutzen: 30 Sek. / 1000 W.	Drücken Sie:  .
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

			
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

DAS IST GANZ EINFACH!



Erhitzen / Garen 100 - 1000 W	Garen / Bräunen Intensität: niedrig / hoch	Garen / Bräunen	Erhitzen von Flüssigkeiten 800 - 1000 W
			
Aufwärmen 300 - 700 W	Auftauen 100 - 200 W	Schmelzen 100 - 400 W	Zubereiten von Popcorn 700 - 1000 W

Einstellungen der Mikrowelle		Mikrowellentipps
Mikrowellenleistung:	Maximale Dauer:	Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab. Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren. Stecken Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten einen Löffel in den Behälter. Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Backofen (nur mikrowelleneeignet).
100 – 600 W	59 Min.	
> 600 W	7 Min.	

Beginnen Sie mit dem Kochen				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Funktion.	W – Einstellung der Mikrowellenleistung.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer +1min.

16. UMWELTTIPPS

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

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

www.aeg.com/shop



867370966-A-072022



AEG