

NKK6N40M
TK6NK40FM

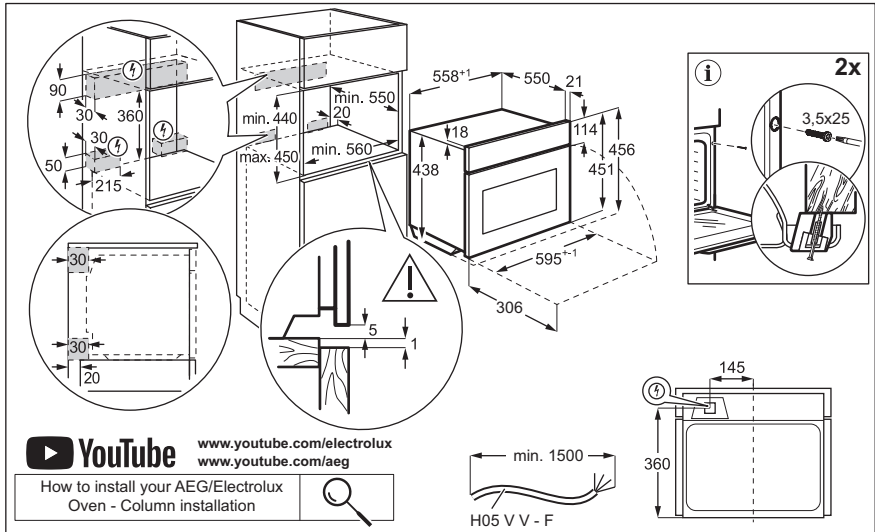
NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	3
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	26



YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

H05 VV - F



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....	6
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	16
8. KLOKFUNCTIES.....	16
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	23
13. ENERGIEVERBRUIK.....	24
14. MILIEUBESCHERMING.....	25

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

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 je de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden van de ruimte en kan corrosie veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies 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.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



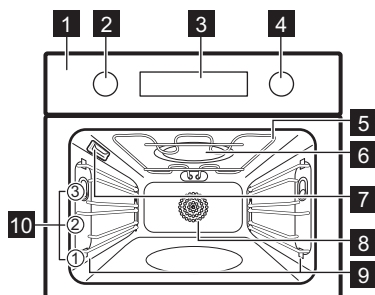
WAARSCHUWING!

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.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



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

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen **0**.

4.2 Overzicht bedieningspaneel



Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.



Druk om het volgende in te stellen: Snel opwarmen.



Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.

WATT

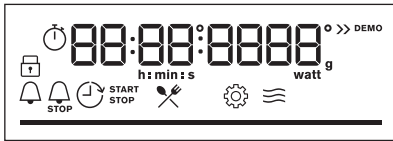
Druk om het volgende in te stellen: Magnetronvermogen.

OK

Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



	Het apparaat is vergrendeld.
	Submenu: Kookassistentie.
	Submenu: Instellingen

	De functie is geactiveerd.
	Kookwekker is ingeschakeld.
	Kooktijd is ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.
	Uptimer is ingeschakeld.
	Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties



Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Pizza-functie

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



Circulatiegrill

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

Magnetronfuncties



Ontdooien

Ontdooien van verschillende soorten gerechten, vermogensbereik: 100 - 200 W



Opwarmen

Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W



Magnetron

Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

Combimagnetronfuncties



Circulatiegrill + magnetron

Voor het braden van grote stukken vlees op één rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.



Hetelucht + magnetron

Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 80°C.



Er zijn extra verwarmingsfuncties beschikbaar onder Kookassistentie. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Kookassistentie.

Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing, zie Energieverbruik, Tips voor energiebesparing.

6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op **OK**.

» Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

6.3 Instellen: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Plaats het voedsel in het apparaat.
3. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
4. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
5. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op **OK**.
6. Druk op **WATT** en draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.



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

6.4 Instellen: Combimagnetronfuncties

De combifuncties van de magnetron combineren standaard verwarmingsfuncties met een magnetronboost om de kooktijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.

- Plaats het voedsel in het apparaat.
 - Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren .
- Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
- Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
 - Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen. Druk op **OK**.
 - Druk op **WATT** en draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

6.5 Invoeren: Menu

Open het menu voor toegang tot extra verwarmingsfuncties, Kookassistentie-gerechten en instellingen.

- Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .
- Op het display verschijnt , .
- Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

6.6 Instellen: Kookassistentie

Kookassistentie submenu bestaat uit een reeks extra verwarmingsfuncties en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd, temperatuur en indien beschikbaar het magnetronvermogen tijdens het koken aanpassen.

- Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
- Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
- Draai aan de bedieningsknop om een functie te selecteren (F1 - F...). Druk op **OK**.
- Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.

- Draai aan de regelknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerde gerechten. Druk op **OK**.
- Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
- Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

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

	Verwarmingsfunctie	Omschrijving
F1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
F2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
F3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
F4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.
F5	Grill + magnetron	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Legenda	
	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.

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

Gerecht		Gewicht	Schapniveau/accessoire
P1	Biefstuk, rauw	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P2	Biefstuk, medium		
P3	Biefstuk, gaar		
P4	Biefstuk, medium	150 - 300 g per stuk; 3 cm dikke plakken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5	Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1500 - 2000 g	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P6	Biefstuk, rauw (op lage temperatuur garen)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P7	Biefstuk, medium (op lage temperatuur garen)		
P8	Biefstuk, gaar (op lage temperatuur garen)		
P9	Filet, rauw (langzaam koken)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm dikke stukken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)		
P11	Filet, goed gedaan (op lage temperatuur garen)		
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm dikke stukken	  1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13	Geroosterd varkensvlees (bijv. nek of schouder)	1500 - 2000 g	  1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster
P14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1500 - 2000 g	 1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster
P15	Varkenslende, vers	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dikke stukken	 1; keramisch of glazen stoofschotelge-recht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P16	Spare ribs	2000 - 3000 g; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; bakplaat

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P17 Lambeen met botten	500 - 1000 g; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P18 Kip, Heel	1000 - 1400 g	  1; bakrooster met plaat direct in het midden van de Plaats de kip direct op het bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min om.
P19 Halve kip	500 - 800 g	  1; bakplaat
P20 Kippenborst	180 - 250 g per stuk	 2; stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P21 Kippenpoten, vers	250 - 350 g	 1; bakplaat
P22 Hele eend	1500 - 2500 g	  1; bakplaat Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23 Borststuk gans	350 - 500 g	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P24 Vleesbrood	1000 - 1500 g	 1; broodvorm op bakrooster
P25 Gehaktbrood Leberkäse	750 - 1000 g	 1; broodvorm op bakrooster
P26 Vis, hele, gegrild	500 - 1000 g per vis	 1; bakplaat
P27 Visfilet	150 - 300 g	  2; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bakplaat
P29 Appeltaart, bedekt	1000 - 1500 g	  2; taartvorm op bakrooster
P30 Appeltaart	1000 - 1500 g	 2; taartvorm op bakrooster
P31 Appeltaart	1000 - 1200 g	  1; taartvorm op bakrooster
P32 Brownies	1000 g van deeg	  2; stoofschotel op bakrooster
P33 Chocolade muffins	10 tot 20 stuks	  2; bakplaat
P34 Broodcake	1000 g van deeg	 1; broodvorm op bakrooster

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P35 Gebakken aardappelen	1000 g van verse aardappelen	  2; bakplaat
P36 Aardappelpartjes	750 - 1000 g van rauwe aardappelen	  2; bakplaat bedekt met bakpapier
P37 Gegrilde gemengde groenten	1000 - 1500 g	 1; bakplaat bedekt met bakpapier
P38 Aardappelkroketjes (bevroren)	500 - 750 g	  2; bakplaat
P39 Patat (bevroren)	750 g	  2; bakplaat
P40 Lasagne met droge pasta-bladen	1000 - 1500 g	  1; stoofschotel op bakrooster
P41 Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1000 - 1500 g	  1; stoofschotel op bakrooster
P42 Verse pizza, dunne korst	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier
P43 Verse pizza, dikke korst	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier
P44 Quiche	-	  1; springvorm van op bakrooster
P45 Stokbrood / ciabatta / witbrood	600 - 800 g van vers deeg	  2; bakplaat bedekt met bakpapier
P46 Volkoren / rogge / bruin brood	1000 g van vers deeg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier

6.7 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op OK.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Dagtijd	Wijzigen

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

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Blokkering

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

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 OK – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

7.3 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving timerfuncties

 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.
 Kooktijd 1)	Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.
 Tijd uitgestelde start 2)	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.



Uptimer

Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.

1) Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

2) Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie.

8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.

3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
 2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en **START**.
 3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
 4. Druk op **OK**.
- Op het display verschijnt: --:--  **STOP**.
5. Draai de regelknop om het in te stellen.

6. Druk op **OK**.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / Uptimer te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Druk op **OK**.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op **OK**.

8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / Dagtijd te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

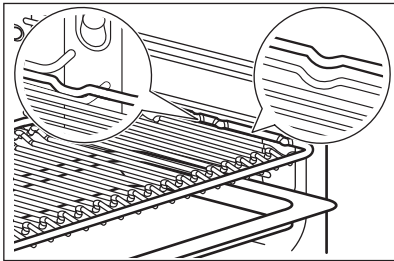


Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk

'Aanwijzingen en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

10.2 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Bakplaat 2) 3)	2	150	18 - 28
Zachte cake zonder vet 1)	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	25 - 35
Zachte cake zonder vet 1)	Hetelucht	Bakrooster	1	170	28 - 38
Zandkoekjes 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat 2) 3)	2	140	28 - 38
Zandkoekjes 1)	Hetelucht	Bakplaat 2) 3)	2	140	25 - 35
Appeltaart 4)	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	65 - 75
Appeltaart 4)	Hetelucht	Bakrooster	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grillen	Bakrooster	2	230	7 - 12

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Combifuncties magnetron en magnetron

Testen in overeenstemming met: EN 60705, IEC 60705.

Maak gebruik van een bakrooster. Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

			°C		
Cake, zacht 1)	Magnetron	500	-	1	8 - 10
Vleesbrood 1) 2)	Magnetron	300	-	1	30 - 35
Bouillon met stukjes ei 3)	Magnetron	400	-	1	18 - 23
Gehakt vlees ontdooien (500 g) 4)	Magnetron	200	-	1	7 - 8
Cake 3)	Boven- en onderwarmte + magnetron	200	170	1	22 - 27
Aardappelgratin 5)	Circulatiegrill + magnetron	200	180	1	35 - 40

			°C		
Kip (1100 g) 6)	Circulatiegrill + magnetron	200			30
	Circulatiegrill	-	200	1	18 - 23

1) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.

2) Gebruik tijdens het koken een voor MW geschikte folie. Prik meerdere keren in de folie voordat u gaat koken.

3) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

4) Draai het vlees ondersteboven aan de langste kant, één keer na 1/3 en een tweede keer na 2/3 van de verstrekten bereidingstijd.

5) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4 met de wijzers van de klok mee.

6) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min, ondersteboven en verander de verwarmingsfunctie in: Circulatiegrill.

Aanvullende recepten

					°C	
Schuimgebakjes 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Schuimgebakjes 1)	Hetelucht	Bakplaat 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Hetelucht	Bakplaat 2)	3	-	190	10 - 12
Kip 4)	Circulatiegrill	Bakplaat 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Magnetron	Platte keramische plaat	bottom	700	-	3 - 4
Maaltijden, afgekoeld (1 portie) 6)7)	Magnetron	Bakrooster 8)	1	500	-	7 - 9
Vloeistoffen in babyflesjes 9)	Magnetron	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, bevroren (400 g) 10)	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, bevroren (600 g) 10)	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakrooster 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, bevroren 10)	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakrooster 8)	1	200	210	12 - 16
Gegrilde groenten, gemengd	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster 8)	1	300	180	20 - 25
Geroosterd varkensvlees	Hetelucht + magnetron	Bakrooster 8)	1	300	165	65 - 70
Gevulde champignons	Circulatiegrill + magnetron	Bakrooster 8)	1	300	180	12 - 17

Lasagne met droge pasta-bladen	Boven- en onder-warmte + magnetron	Bakrooster 8)	1	200	165	30 - 35

- 1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.
- 2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 3) Gebruik bakpapier.
- 4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.
- 5) De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen.
- 6) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.
- 7) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
- 8) Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.
- 9) Plaats de fles in het midden van de bodem van de ovenruimte zonder accessoires te gebruiken.
- 10) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

10.3 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel in het midden van het bakrooster. Gebruik eerste rekstand.

Draai, om de resultaten te verbeteren, het voedsel halverwege de bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Plaats de lepel in de beker of het glas bij het opwarmen van vloeistoffen, om de warmteverdeling te verbeteren en te voorkomen dat deze overdadig gaat koken. De lepel mag geen enkel deel van de binnenkant van de oven raken, dit kan vonken veroorzaken.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Raadpleeg het gedeelte "Aanwijzingen en tips", kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Bedek het voedsel niet wanneer je magnetroncombinatiefuncties gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".

Gebruik geen magnetronfuncties of magnetroncombinatiefuncties als er geen voedsel in het apparaat zit.

Koken in de magnetron

Bedek het voedsel voor koken of opwarmen met magnetronfuncties. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

Ontdooien in de magnetron

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

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees, tweemaal omdraaien tijdens het ontdooien.

10.4 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/voedselbak voor gebruik.

Volg de instructies van de fabrikant voor ander specifiek kookgerei in de magnetron dat niet in deze tabel staat vermeld.

Kookgerei/materiaal		 	  1)
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	✗	✗
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	✗
Karton, alleen op papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✗	✗
Bakrooster	✓	✓	✓

1) Kookgerei en materialen zijn ook van toepassing op functies: Boven- /onderwarmte + magnetron, Grill + magnetron Zie "Dagelijks gebruik, Instelling: Kookassistentie.

10.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken

- Popcorn

400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen
- Hutspot laten sudderen
- Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen

300 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen

- Doorgaan met koken

100 - 200 W

- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien

- Chocolade en boter smelten

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

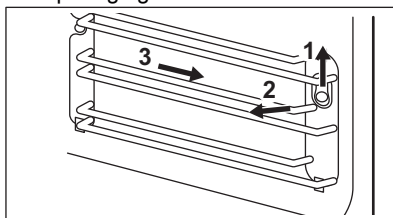
Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

11.3 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

Alleen servicemonteurs mogen de lamp vervangen. Neem contact op met uw erkende servicecentrum.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Blokkering is gedeactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.



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

12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

13.2 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber

schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen (alleen wanneer u een niet-magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

14. 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.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	26
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	29
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	32
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	32
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	33
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	33
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	39
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	40
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	41
10. CONSEILS.....	42
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
12. DÉPANNAGE.....	48
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	49
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	49

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement de l'appareil se condense sur les parois de la cavité et peut provoquer une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

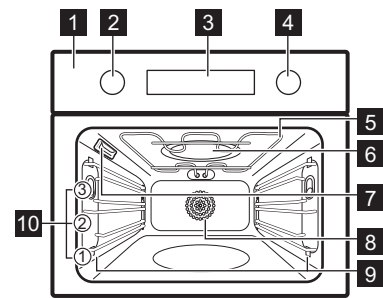
**AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande

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

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 0.

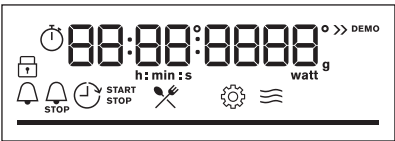
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

 Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.

	Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
WATT	Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Configurations
	La fonction Micro-ondes est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.

	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard



Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



Turbo grill

Pour cuire de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.

Fonction micro-ondes



Décongélation

Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 à 200 W



Réchauffer

Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 à 700 W



Micro-ondes

Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

Fonction combi micro-ondes



Turbo Grill + Micro-ondes

Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.



Chaleur tournante + Micro-ondes

Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.



Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.



Des modes de cuisson supplémentaires sont disponibles sous Cuisson assistée. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : section Cuisson assistée.

Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils pour économiser l'énergie.

6.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche OK.

» Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

6.3 Réglage : Fonction micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Insérez les aliments dans l'appareil.
3. Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction micro-ondes.

L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

4. Appuyez sur OK pour commencer avec les paramètres par défaut.
5. Tournez la molette de commande pour régler la durée. Appuyez sur la touche OK.
6. Pour régler la puissance du four à micro-ondes, appuyez sur **WATT** et tournez la molette de commande. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.



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

6.4 Réglage : Fonction combi micro-ondes

Les fonctions combinées de micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Insérez les aliments dans l'appareil.
3. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.

4. Appuyez sur **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.
5. Tournez la molette de commande pour ajuster la température. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Pour régler la puissance du four à micro-ondes, appuyez sur **WATT** et tournez la molette de commande. Appuyez sur la touche **OK**.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

6.5 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à d'autres modes de cuisson, des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique  .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche **OK**.

6.6 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend un ensemble de modes de cuisson et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée, la température et, le cas échéant, la puissance du MICRO-ONDES pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner une fonction (F1 - F...).
- Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche **OK**.
5. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Placez les aliments dans l'appareil.
- Appuyez sur la touche **OK**.
7. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

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

	Mode de cuisson	Description
F1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
F2	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
F3	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.

	Mode de cuisson	Description
F4	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.
F5	Gril + Micro-ondes	Pour griller et faire dorer les aliments sur un seul niveau. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.
Légende  Réglage du poids disponible.		

Légende
 Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
 Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
 Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	Rôti de bœuf, moyen		
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	150 - 300 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1500 - 2000 g	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)		
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet, saignant (cuisson basse température)	800 - 1000 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P10	Filet, à point (cuisson basse température)		
P11	Filet, bien cuit (cuisson basse température)		

Plat		Poids	Niveau/Accessoire
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	800 - 1500 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P13	Rôti de porc (par ex. collet ou épaule)	1500 - 2000 g	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1500 - 2000 g	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P15	Filet de porc frais	1000 - 1500 g ; 6 à 7 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Côtes levées	2000 - 3000 g ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson
P17	Gigot d'agneau avec os	500 - 1000 g ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P18	Poulet entier	1000 - 1400 g	  1 ; grille métallique avec plaque placée directement au centre de la cavité du Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet.
P19	Poulet, moitié	500 - 800 g	  1 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet	180 - 250 g par pièce	 2 ; cocotte sur grille métallique Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 350 g	 1 ; plateau de cuisson
P22	Canard entier	1500 - 2500 g	  1 ; plateau de cuisson Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie, escalope	350 - 500 g	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P24	Rôti haché	1000 - 1500 g	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique

Plat		Poids	Niveau/Accessoire
P25	Pain de viande, Leberkäse	750 - 1000 g	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P26	Poisson, entier, grillé	500 - 1000 g par poisson	 1 ; plateau de cuisson
P27	Filet de poisson	150 - 300 g	  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P28	Gâteau au fromage	2000 - 3000 g	 2 ; plateau de cuisson
P29	Tarte aux pommes couverte	1000 - 1500 g	  2 ; plat à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	1000 - 1500 g	 2 ; moule à tartelettes aux fruits sur grille métallique
P31	Tarte aux pommes	1000 - 1200 g	  1 ; plat à tarte sur grille métallique
P32	Brownies	1000 g de pâte	  2 ; cocotte sur grille métallique
P33	Muffins au chocolat	10 à 20 pièces	  2 ; plateau de cuisson
P34	Quatre-quarts	1000 g de pâte	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P35	Pommes de terre au four	1000 g de pommes de terre fraîches	  2 ; plateau de cuisson
P36	Pommes quartiers	750 - 1000 g de pommes de terre crues	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P37	Mélange de légumes grillés	1000 - 1500 g	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P38	Croquettes (surgelées)	500 - 750 g	  2 ; plateau de cuisson
P39	Frites (surgelées)	750 g	  2 ; plateau de cuisson
P40	Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1000 - 1500 g	  1 ; cocotte sur grille métallique
P41	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1000 - 1500 g	  1 ; cocotte sur grille métallique
P42	Pizza fraîche, croûte fine	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Pizza fraîche, croûte épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P44	Quiche	-	  1 ; moule à charnière sur grille métallique

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P45	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	600 - 800 g de pâte fraîche	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P46	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1000 g de pâte fraîche	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

6.7 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu.

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier

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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Touches Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions du minuteur

 Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
 Heure de cuisson 1)	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
 Démarrage retardé 2)	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

1) Cette fonction est disponible uniquement avec : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

2) Cette fonction est disponible uniquement avec : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza.

8.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .

2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et START.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.
L'affichage indique : --:--  STOP.

5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
6. Appuyez sur la touche OK.
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.5 Réglage : Compteur ⌚

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.

3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche OK.

8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

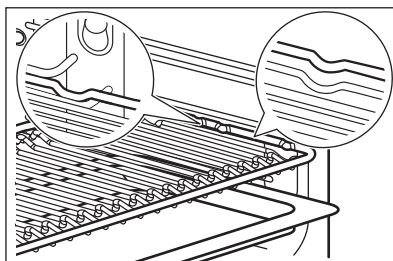
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



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

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

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



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

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

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

10.2 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

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

					
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	18 - 28
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	18 - 28
Génoise allégée 1)	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	25 - 35
Génoise allégée 1)	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	28 - 38
Biscuits sablés 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	140	28 - 38
Biscuits sablés 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson 2) 3)	2	140	25 - 35
Tarte aux pommes 4)	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	65 - 75
Tarte aux pommes 4)	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	57 - 67

					
Pain grillé 1) 5)	Gril	Grille métallique	2	230	7 - 12

1) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.

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

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

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

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

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.

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

					
Génoise 1)	Micro-ondes	500	-	1	8 - 10
Rôti haché 1) 2)	Micro-ondes	300	-	1	30 - 35
Crème anglaise aux œufs 3)	Micro-ondes	400	-	1	18 - 23
Décongélation de la viande hachée (500 g) 4)	Micro-ondes	200	-	1	7 - 8
Gâteaux 3)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	200	170	1	22 - 27
Gratin de pommes de terre 5)	Turbo Gril + Micro-ondes	200	180	1	35 - 40
Poulet (1 100 g) 6)	Turbo Gril + Micro-ondes	200	200	1	30
	Turbo gril	-			18 - 23

1) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.

2) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.

3) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

4) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.

5) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

6) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Turbo gril.

Recettes supplémentaires

						
Meringues 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringues 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson 2)	3	-	190	10 - 12
Poulet 4)	Turbo gril	Plateau de cuisson 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Micro-ondes	Plaque plate en céramique	des-sous	700	-	3 - 4
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) 6)7)	Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	500	-	7 - 9
Liquides dans les biberons 9)	Micro-ondes	-	des-sous	1000	-	0.5
Lasagnes, surgelées (400 g) 10)	Turbo Gril + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagnes, surgelées (600 g) 10)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, surgelée 10)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	210	12 - 16
Mélange de légumes grillés	Turbo Gril + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	180	20 - 25
Rôti de porc	Chaleur tournante + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	165	65 - 70
Champignons farcis	Turbo Gril + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne avec feuilles de pâtes sèches	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Grille métallique 8)	1	200	165	30 - 35

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

10.3 Recommandations pour le micro-ondes

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

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

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

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

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

Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation

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

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

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

10.4 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

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


1)

Grille métallique



1) Les ustensiles de cuisine et les matériaux s'appliquent également aux fonctions : Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes Grill + Micro-ondes. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, paragraphe « Réglage : Cuisson assistée.

10.5 Réglages de puissance

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

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

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

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

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

100 - 200 W

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

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

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

Utilisation quotidienne

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

avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

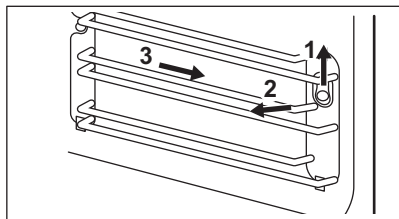
Accessoires

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

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

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

11.3 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

12.2 Données de maintenance

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

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Consommation d'énergie en mode veille

0.8 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 20 min

13.2 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole



Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez
 vos services municipaux.

FR

Concerne la France uniquement :

FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

OU

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

FR



aeg.com

867387724-A-212025



CE