

BO4GEMKM

FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	2
IT	Istruzioni per l'uso Forno a microonde multifunzione	27



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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	9
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	9
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	11
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	15
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES.....	16
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	16
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	17
11. CONSEILS ET ASTUCES.....	19
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	22
13. DÉPANNAGE.....	23
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	24
15. GARANTIE.....	25
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	26

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 scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

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

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

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

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

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

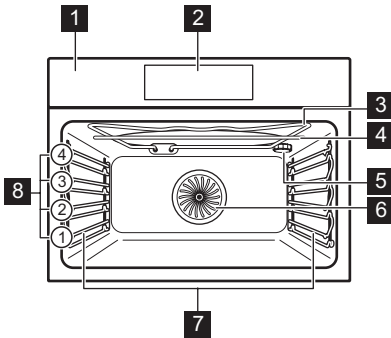
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Résistance
- 4** Générateur de micro-ondes
- 5** Éclairage
- 6** Chaleur tournante
- 7** Support de grille, amovible

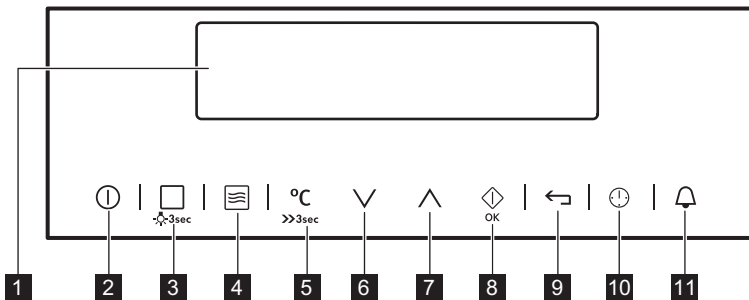
8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
Il peut être utilisé avec les fonctions micro-ondes.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
Il ne peut pas être utilisé avec les fonctions micro-ondes.
- **Plateau en verre du micro-ondes**
Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.











4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Programmateur électronique

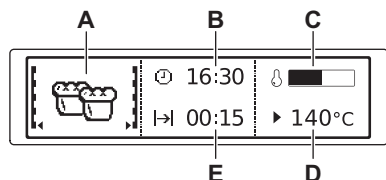


Utilisez les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	-	Affichage Affiche les réglages actuels de l'appareil.






Touche sensitive	Fonction	Commentaire
2 	MARCHE / ARRÊT	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four.
3 	Modes de cuisson ou Recettes	Appuyez une fois sur la touche sensitive pour choisir un mode de cuisson ou le menu : Recettes. Appuyez à nouveau sur la touche sensitive pour naviguer entre les menus : Modes de cuisson, Recettes. Pour activer ou désactiver l'éclairage, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
4 	Fonction micro-ondes	Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est à l'arrêt. Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes avec la fonction : Durée pendant plus de 7 minutes en mode Combi, la puissance du micro-ondes ne peut pas dépasser 600 W.
5 	Sélection de la température	Pour régler la température ou afficher la température actuelle du four. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
6 	Bas	Pour descendre dans le menu.
7 	Haut	Pour monter dans le menu.
8 	OK / Départ rapide micro-ondes	Pour confirmer une sélection ou des réglages. Pour activer la fonction Micro-ondes. Vous pouvez l'utiliser lorsque l'appareil est à l'arrêt.
9 	Retour	Pour remonter d'un niveau dans le menu. Pour afficher le menu principal, appuyez sur la touche pendant 3 secondes.
10 	Heure et fonctions supplémentaires	Pour définir différentes fonctions. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours, appuyez sur la touche sensitive pour régler le timer ou les fonctions : Verrouillage des touches, Programme préféré, Chaleur et tenir, Set + Go.
11 	Minuteur	Pour régler la fonction : Minuteur.

4.2 Affichage





- A. Mode de cuisson ou fonction micro-ondes
- B. Heure actuelle
- C. Indicateur de préchauffage
- D. Température ou puissance du micro-ondes
- E. Durée / heure de fin d'une fonction

Autres indicateurs de l'affichage :

	Minuteur La fonction est en cours.
	Heure actuelle L'affichage indique le réglage
	Durée L'affichage indique le temps de cuisson nécessaire.
	Fin L'affichage indique que le temps de cuisson est terminé.
	Température L'affichage indique la température.



Indication Du Temps

L'affichage indique la durée d'un mode de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour réinitialiser la durée.



Indicateur de préchauffage

La température dans le four est indiquée sur l'affichage.



Indicateur de préchauffage rapide

La fonction est activée. Réduit le temps de préchauffage.



Cuisson par le poids

L'affichage indique que le système de cuisson par le poids est actif ou que le poids peut être modifié.



Chaleur et tenir

La fonction est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

Avant la première utilisation, vous devez régler :




- Langue
- Affichage contraste
- Affichage luminosité
- Mise à l'heure

1. Appuyez sur  ou  pour régler la valeur.
2. Appuyez sur  pour confirmer.

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. 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 Navigation dans les menus




1. Allumez le four.
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'option de menu.

3. Appuyez sur  pour passer au sous-menu ou accepter le réglage.





À tout moment, vous pouvez revenir au menu principal avec la touche .


6.2 Réglage d'un mode de cuisson

1. Retirez le plateau en verre du micro-ondes.
2. Allumez le four.
3. Sélectionnez le menu : Modes de cuisson.
4. Appuyez sur  pour confirmer.
5. Sélectionnez un mode de cuisson.
6. Appuyez sur  pour confirmer.
7. Réglez la température.
8. Appuyez sur  pour confirmer.


6.3 Réglage de la fonction Micro-ondes

1. Retirez les accessoires.
2. Insérez le plat en verre du micro-ondes.
3. Mettez en fonctionnement le four.
4. Appuyez sur  pour activer la fonction Micro-ondes.
5. Appuyez sur . La fonction : Durée est réglée sur 30 secondes et le micro-ondes commence à fonctionner.







Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la fonction : Durée.



Si vous n'appuyez pas sur , le four s'éteint au bout de 20 secondes.


6. Appuyez sur  pour régler la fonction Durée.





Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (appuyez sur  puis sur  ou sur ) et la fonction : Durée  à tout moment lorsque la fonction Micro-ondes fonctionne.

7. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. La fonction Micro-ondes s'arrête automatiquement. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore.



Pour désactiver la fonction Micro-ondes, appuyez sur .




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

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	90
>600	7

6.4 Réglage de la fonction Combi

1. Retirez le plateau en verre du micro-ondes.
2. Activez un mode de cuisson.
3. Appuyez sur  et répétez les étapes du réglage de la fonction Micro-ondes.



Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes en mode Combi, la puissance des micro-ondes ne peut pas être supérieure à 600 W.




Pour certaines fonctions, la fonction micro-ondes démarrera dès que la température réglée sera atteinte.

Fonctions non disponibles pour la fonction Combi : Programme préféré, Fin , Set + Go, Chaleur et tenir.

6.5 Réglage de la fonction Démarrage rapide micro-ondes

1. Si nécessaire, appuyez sur  pour éteindre le four.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction Démarrage rapide.

Chaque pression sur la touche  ajoute 30 secondes à la Durée.



Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes (reportez-vous au chapitre « Réglage de la fonction Micro-ondes »).

- Appuyez sur pour régler la durée de la fonction : Durée. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge », paragraphe « Réglage des fonctions de l'horloge ».

6.6 Indicateur de préchauffage

Lorsque vous activez un mode de cuisson, la barre indique que la température augmente. Lorsque la température est atteinte, le signal sonore retentit 3 fois, la barre clignote puis disparaît.

6.7 Utilisation : Indicateur de préchauffage rapide

Utilisez cette fonction avant de mettre les aliments dans le four.

Cette fonction réduit le temps de chauffe. Elle n'est pas disponible avec certaines fonctions du four.

°C
»»»_{3sec} - appuyez et maintenez enfoncé.

6.8 Chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez le four, l'affichage indique la présence de chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

6.9 Présentation des menus




Menu principal

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Modes de cuisson	Contient une liste des modes de cuisson.
Recettes	Contient une liste des programmes automatiques.
Programme préféré	Contient une liste des programmes de cuisson préférés de l'utilisateur, enregistrés par celui-ci.

Symbole / Élément de menu	Utilisation
Réglages de base	Utilisé pour configurer l'appareil.
Programmes spéciaux	Contient une liste de modes de cuisson supplémentaires.








Sous-menu pour : Réglages de base

Symbole / Élément de menu	Description
Mise à l'heure	Règle l'heure de l'horloge.
Indication du temps	Lorsque cette fonction est activée, l'heure s'affiche lorsque vous éteignez l'appareil.
Set + Go	Pour sélectionner une fonction et l'activer ultérieurement en appuyant sur un symbole du bandeau de commande.
Chaleur et tenir	Maintient les aliments cuits au chaud pendant 30 minutes après la fin de la cuisson.
Prolongement de la cuisson	Active et désactive la fonction Prolongement de la cuisson.
Affichage contraste	Ajuste le contraste de l'affichage par paliers.
Affichage luminosité	Ajuste la luminosité de l'affichage par paliers.
Langue	Règle la langue de l'affichage.
Volume alarme	Permet de régler le volume des tonalités des touches et des signaux sonores par paliers.
Tonalité touches	Active et désactive la tonalité des touches sensibles. Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche MARCHE/ARRET.
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités de l'alarme.

Symbole / Élément de menu	Description
 Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468.
 Maintenance	Affiche la version et la configuration du logiciel.
 Réglages usine	Réinitialise tous les réglages aux réglages usine.

6.10 Modes de cuisson








Modes de cuisson


Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la fonction : Chauffage Haut/ Bas.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.




Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.


Programmes spéciaux

Mode de cuisson	Utilisation
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Stérilisation	Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baionnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.
 Séchage	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

Mode de cuisson	Utilisation
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.




Mode de cuisson	Utilisation
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.

Fonctions du micro-ondes

Fonctions	Description
Micro-ondes	Génère la chaleur directement à l'intérieur des aliments. Utilisez-la pour réchauffer des plats et des boissons, pour décongeler de la viande ou des fruits et pour cuire des légumes et du poisson.
Combi	Utilisez cette fonction pour faire fonctionner le mode de cuisson et le mode micro-ondes en même temps. Utilisez-la pour cuisiner plus rapidement les aliments et les faire dorer. La puissance maximale pour cette fonction est de 600 W.
Démarrage rapide	Utilisez-la pour activer la fonction Micro-ondes d'un simple geste en appuyant sur le symbole  avec la puissance de micro-ondes maximale et un temps de fonctionnement court : 30 secondes.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Tableau des fonctions de l'horloge





Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Pour régler un décompte (max. 2h 30 min). Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
 Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : .
 Fin	Pour régler l'heure de fin d'un mode de cuisson (max. 23 h 59 min).. Elle n'est pas disponible avec : .

Si vous réglez l'heure d'une fonction de l'horloge, le décompte démarre au bout de 5 secondessec.

Durée, Fin - avant d'utiliser les fonctions, vous devez sélectionner un mode de cuisson et une température. L'appareil s'arrête automatiquement.

Durée, Fin - vous pouvez utiliser les fonctions en même temps si vous souhaitez mettre en fonctionnement et à l'arrêt le four automatiquement au bout d'un certain temps.

7.2 Pour régler les fonctions de l'horloge.

- Sélectionnez un mode de cuisson.
-  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que la fonction de l'horloge souhaitée et le symbole correspondant s'affichent.
- ,  - appuyez pour régler l'heure.
- Appuyez sur .

Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit. Le four se met à l'arrêt. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter ce signal sonore.



7.3 Chaleur et tenir

Conditions d'activation de la fonction :

- La température réglée est supérieure à 80 °C.
- La fonction : Durée est réglée.

La fonction : Chaleur et tenir maintient les aliments cuits au chaud à 80 °C pendant 30 minutes. Elle s'active à la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.




1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le mode de cuisson.
3. Réglez une température supérieure à 80 °C.
4. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Chaleur et tenir.
5. Appuyez sur  pour confirmer. À la fin de la fonction, un signal sonore retentit.

7.4 Prolongement de la cuisson

La fonction : Prolongement de la cuisson permet au mode de cuisson de se poursuivre après la fin de la Durée.



Elle peut être utilisée avec tous les modes de cuisson avec la fonction Durée ou Cuisson par le poids.

1. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel symbole. Le message s'affiche.
2. Appuyez sur  pour l'activer ou  pour l'annuler.
3. Réglez la durée de la fonction.
4. Appuyez sur .




8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Recettes avec Recettes automatiques

Ce four dispose d'un ensemble de recettes que vous pouvez utiliser. Les recettes sont fixes et vous ne pouvez pas les modifier.

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Recettes. Appuyez sur la touche  pour confirmer.
3. Sélectionnez la catégorie et le plat. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez une recette. Appuyez sur  pour confirmer.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

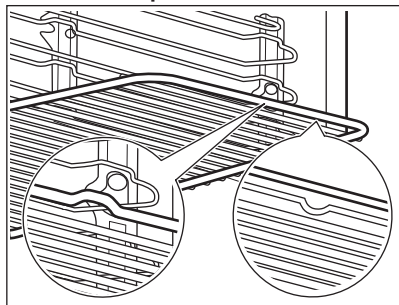
9.1 Insertion des accessoires

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

adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

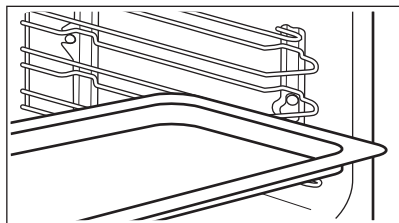
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



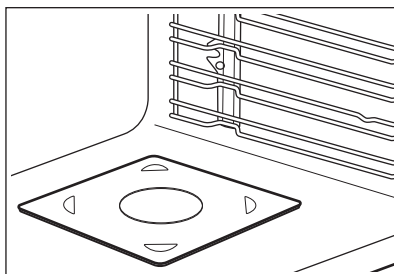
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plateau de cuisson



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

Plateau en verre du micro-ondes



N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Programme préféré

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés tels que la durée, la température ou le mode de cuisson. Ils sont disponibles dans le menu : Programme préféré. Vous pouvez sauvegarder 20 programmes.



Vous ne pouvez pas sauvegarder les fonctions Micro-ondes et micro-ondes combiné dans vos programmes préférés.

Enregistrement d'un programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique.
3. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : SAUVEGARDER.
4. Appuyez sur pour confirmer.



La première position mémoire libre s'affiche.

5. Appuyez sur pour confirmer.
 6. Saisissez le nom du programme. La première lettre clignote.
 7. Appuyez sur ou pour changer la lettre.
 8. Appuyez sur .
- La lettre suivante clignote.
9. Répétez l'étape 7 comme nécessaire.
 10. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour sauvegarder.

Vous pouvez remplacer une position mémoire. Lorsque la première position mémoire libre s'affiche, appuyez sur ou , et appuyez sur pour remplacer un programme existant.




Vous pouvez modifier le nom d'un programme dans le menu : Entrer nom du programme.

Activation du programme

1. Allumez le four.
2. Sélectionnez le menu : Programme préféré.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Sélectionnez le nom de votre programme préféré.
5. Appuyez sur  pour confirmer.



10.2 Utilisation de la Sécurité enfants




Lorsque cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en fonctionnement.

1.  - appuyez pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. ,  - appuyez simultanément jusqu'à ce qu'un message s'affiche.
Répétez l'étape 2 pour désactiver cette fonction.

10.3 Verrouillage des touches

Cette fonction empêche tout changement involontaire du mode de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez un mode de cuisson ou un réglage.
3.  - appuyez à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique : Verrouillage des touches.
4. Appuyez sur la touche .




Pour désactiver la fonction, appuyez sur .
Un message s'affiche.  - appuyez à plusieurs reprises.  - appuyez pour confirmer. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction s'éteint aussi.

10.4 Set + Go

La fonction vous permet de régler un mode de cuisson ou un programme et de l'activer plus tard d'une simple pression sur n'importe quelle touche sensitive.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu : Réglages de base.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.



3.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Durée.
4. Réglez l'heure.
5.  - appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'affichage indique : Set + Go.
6. Appuyez sur la touche .
7. Appuyez sur n'importe quel symbole pour lancer la fonction : Set + Go. Le réglage mode de cuisson commence.

Verrouillage des touches s'allume pendant le fonctionnement du mode de cuisson.

À la fin du mode de cuisson, un signal retentit.

10.5 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 - 230	5.5

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Durée, Fin.

10.6 Luminosité de l'affichage

 **Luminosité « jour » :**

- Activée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- S'allume pendant 10 secondes lorsque vous appuyez sur une touche sensitive en mode Luminosité « nuit ».
- S'allume lorsque l'appareil est à l'arrêt et que vous sélectionnez la fonction : Minuteur. Lorsque la fonction s'éteint, l'affichage revient à la luminosité « nuit ».

● **Luminosité « nuit » :**

- Lorsque l'appareil est à l'arrêt, l'affichage est en mode Luminosité « nuit » de 22 h 00 à 6 h 00.

10.7 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.

11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Recommandations de cuisson

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 de plats en particulier.

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 au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température



Accessoire



Poids (kg)



Puissance du micro-ondes (W)



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

11.2 Conseils pour les modes de cuisson spéciaux de l'appareil

Maintien au chaud

Cette fonction vous permet de maintenir les aliments au chaud. La température est réglée automatiquement à 80 °C.

Chauffe-plats

Cette fonction vous permet de faire chauffer des assiettes et des plats avant de servir. La température est automatiquement réglée sur 70 °C.

Placez les piles de plats et d'assiettes uniformément sur la grille. Utilisez le premier niveau de la grille. À la moitié du temps de chauffage, changez-les de place.

Levée de pâte/pain






Cette fonction vous permet de faire lever une pâte à base de levure. Versez la pâte dans un grand plat et recouvrez d'un linge mouillé ou d'un film plastique. Réglez la fonction : Levée de pâte/pain et le temps de cuisson.

11.3 Informations pour les organismes de contrôle

Fonction micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.








				
Génoise 1)	600	0.475	Dessous	7 - 9
Rôti haché 1)	400	0.9	2	25 - 32
Crème anglaise aux œufs 1)	500	1	Dessous	18
Décongélation de viande 2)	200	0.5	Dessous	7 - 8

1) Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

2) Retournez la viande à la moitié du temps de décongélation.

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

						
Gâteaux 1)	Chaleur tournante + Micro-ondes	100	0.7	180	2	29 - 31
Gratin de pommes de terre 1)	Turbo gril + Micro-ondes	400	1.1	180	1	40 - 45
Poulet 2)	Turbo gril + Micro-ondes	200	1.1	200	1	45 - 55

1) Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

2) Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

11.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

Placez les aliments sur une assiette au fond du four.

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil

uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments avant de cuisiner. 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.

11.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Fonction micro-ondes		Fonction combi micro-ondes
	Décongélation	Réchauffage, Cuisson	
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	✓	✗	✗
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	✗
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗
Carton, papier	✓	✗	✗
Film étirable	✓	✗	✗
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	✗
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✓
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✓
Plateau de cuisson	✗	✗	✗
Grille métallique	✗	✗	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux	Fonction micro-ondes		Fonction combi micro-ondes
	Décongélation	Réchauffage, Cuisson	
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

11.6 Réglages de puissance

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

700 - 1000 W

- Saisir au début du processus de cuisson
- Chauffer des liquides

500 - 600 W

- Cuisson de légumes et de plats d'œufs
- Faire mijoter des ragoûts
- Réchauffer des plats pour une assiette
- Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 - 400 W

- Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre
- Faire mijoter du riz
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation du pain, des fruits et des gâteaux, fromage, crème, beurre, viande, poisson

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

- 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.

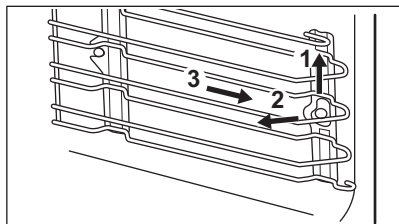
Accessoires

- 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.

12.2 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. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

Lampe supérieure

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 40 W et résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner.	Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous à « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	La sécurité enfants est activée.	Reportez-vous à la section « Utilisation de la sécurité enfants ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Une anomalie électrique est survenue.	<ul style="list-style-type: none"> Mettez à l'arrêt le four à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis mettez-le de nouveau en fonctionnement. Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique "Demo".	Le mode démo est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne, Paramètres de base ».

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation 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

14.2 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 à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

Si un programme avec Durée / Fin est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

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.

15. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Points de vente de rechange



Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les

frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

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 !



Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	27
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	31
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	34
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	35
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	36
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	37
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	40
8. PROGRAMMI AUTOMATICI.....	41
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	42
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	42
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	44
12. PULIZIA E CURA.....	47
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	48
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	49
15. GARANZIA.....	50
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	51

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

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

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

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

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	882 mm
-----------------------------	--------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
---	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	3.5x25 mm
-------------------	-----------

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con

alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Uso di articoli in vetro

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

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.
- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.

- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

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

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicene) senza supporti per pentole asciutti.

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

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

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

2.7 Assistenza

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

2.8 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

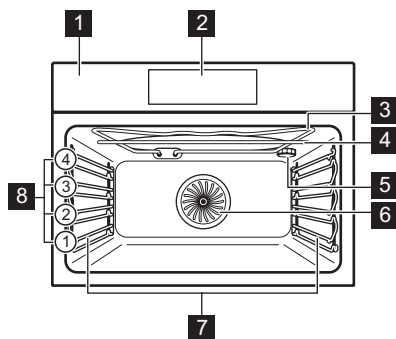
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Lampadina
- 6 Ventola

7 Supporto ripiano, rimovibile

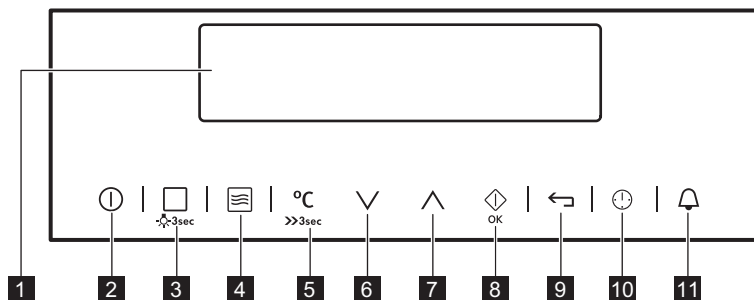
8 Posizioni ripiano

3.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
Per stamperie per torte, piatti ad alto contenuto alcolico, arrostiti, pentole / pietanze.
Può essere utilizzato con le funzioni microonde.
- **Lamiera dolci**
Per torte umide, prodotti da forno, pane, arrostiti grandi, pietanze congelate e per raccogliere liquidi gocciolanti, ad es. grasso quando si arrostitiscono gli alimenti sul ripiano a filo.
Non può essere utilizzato con le funzioni microonde.
- **Piatto inferiore in vetro del microonde**
Per preparare gli alimenti in modalità microonde.

4. PANNELLO DEI COMANDI

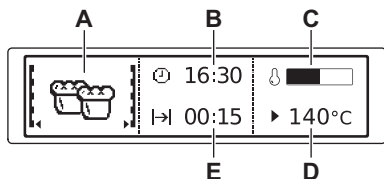
4.1 Programmatore elettronico



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
2	ⓘ	ON/OFF Accensione e spegnimento del forno.
3	☐ 3sec	Funzioni cottura oppure Ricette Premere il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menu: Ricette. Premere nuovamente il tasto sensore per spostarsi fra i menu: Funzioni cottura, Ricette. Per accendere o spegnere la luce, toccare il tasto per 3 secondi.
4	☞	Funzione microonde Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzarlo quando l'apparecchiatura è spenta. Quando si utilizza la funzione Microonde con la funzione: Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può superare i 600 W.
5	°C >>3sec	Selezione della temperatura Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno del forno. Toccare il tasto per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: riscaldamento rapido.
6	∨	Giù Per spostarsi in basso nel menu.
7	∧	Su Per spostarsi in alto nel menu.
8	◇ OK	OK / Avvio rapido del microonde Per confermare la selezione o le impostazioni. Per attivare la funzione Microonde. È possibile utilizzarlo quando l'apparecchiatura è spenta.
9	↶	Indietro Per tornare indietro di un livello nel menu. Per visualizzare il menu principale, toccare il tasto sensore per 3 secondi.
10	ⓘ	Ora e funzioni aggiuntive Per impostare funzioni diverse. Quando una funzione cottura è attiva, toccare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go.
11	🔔	Contaminuti Per impostare la funzione: Contaminuti.

4.2 Display



- A. Funzione cottura o funzione microonde
- B. Imposta ora
- C. Indicatore di riscaldamento
- D. Temperatura o potenza del microonde
- E. Durata / orario fine di una funzione

Altri indicatori del display:



Contaminuti

La funzione è operativa.



Imposta ora

Il display mostra l'impostazione



Durata

Il display mostra il tempo necessario per la cottura.



Orario fine

Il display mostra quando il tempo di cottura è terminato.



Temperatura

Sul display appare la temperatura.



Visualizza ora

Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere contemporaneamente ∇ e \blacktriangle per reimpostare l'ora.



Indicatore di riscaldamento

Il display indica la temperatura all'interno del forno.



Indicatore riscaldamento rapido

La funzione è attiva. Diminuisce il tempo di riscaldamento.



Peso automatico

Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.



Pronto da servire

La funzione è attiva.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

- Lingua
 - Contrasto display
 - Luminosità display
 - Imposta ora
1. Premere \blacktriangle o ∇ per impostare il valore.
 2. Premere \diamond per confermare.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura

può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione --- . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione ☺ . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione **** . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Per navigare tra i menu

1. Accendere il forno.
2. Premere ∇ o \wedge per impostare l'opzione del menù.
3. Premere \diamond_{ok} per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.



In qualunque momento si può tornare al menù principale con \leftarrow .

6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde
2. Accedere il forno.
3. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
4. Premere \diamond_{ok} per confermare.
5. Selezionare una funzione cottura.
6. Premere \diamond_{ok} per confermare.
7. Impostare la temperatura.
8. Premere \diamond_{ok} per confermare.

6.3 Impostazione della funzione microonde

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.
3. Accendere il forno.
4. Premere \equiv per accendere la funzione Microonde.
5. Premere \diamond_{ok} . La funzione Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.



A ogni pressione di \diamond_{ok} si aggiungono 30 secondi alla durata della funzione: Durata.



Se non si preme \diamond_{ok} , il forno si spegne dopo 20 secondi.

6. Premere \odot per impostare la funzione: Durata.



È possibile modificare la potenza del microonde (premere \equiv e poi ∇ o \wedge) e la funzione: Durata \odot in qualsiasi momento dall'attivazione della funzione Microonde.

7. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale per 2 minuti. La funzione Microonde si disattiva automaticamente. Premere un simbolo per arrestare il segnale.



Per disattivare la funzione Microonde, premere \odot .




Se si preme \equiv o si apre la porta, la funzione si arresta. Per riavviare, premere \diamond_{ok} .

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

POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 600	90
>600	7

6.4 Impostazione della funzione Combi

1. Togliere il piatto in vetro inferiore del microonde.
2. Attivare la funzione di riscaldamento.

3. Premere  e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.



Quando viene usata la funzione a Microonde in modalit Combi la potenza del Microonde non può essere superiore a 600 W.



Per alcune funzioni il microonde si avvia una volta raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni non disponibili per la funzione Combi: Favoriti, Orario fine, Set + Go, Pronto da servire.


6.5 Impostazione della funzione Avvio rapido del microonde

1. Ove necessario, premere  per spegnere il forno.
2. Premere  per accendere la funzione di avvio rapido.

Ogni volta che si sfiora  si aggiungono 30 secondi al tempo Durata.



È possibile modificare la potenza del microonde (fare riferimento a "Impostazione della funzione microonde").

3. Premere  per impostare l'ora della funzione: Durata. Fare riferimento al capitolo "Funzioni dell'orologio", "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

6.6 Indicatore riscaldamento

Quando si attiva una funzione di riscaldamento, la barra indica che la temperatura aumenta. Quando si raggiunge la temperatura il segnale acustico suona 3 volte, la barra lampeggia e scompare.

6.7 Uso: Indicatore riscaldamento rapido

Usare questa funzione prima di introdurre gli alimenti nel forno.

Questa funzione riduce il tempo di riscaldamento. Non è disponibile per alcune funzioni del forno.






°C
>>> - Tenere premuto.

6.8 Calore residuo







Quando si disattiva il forno, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.









6.9 Sommario dei menu

Menù principale

Voce simbolo / menu	Applicazione
 Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni di cottura.
 Ricette	Contiene un elenco dei programmi automatici.
 Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.
 Impostazioni base	Usato per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
 Funzioni speciali	Contiene un elenco di funzioni di cottura aggiuntive.



Sottomenù per: Impostazioni base






Voce simbolo / menu	Descrizione
 Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
 Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne il forno.
 Set + Go	Per impostare una funzione e attivarla successivamente con una pressione di qualsiasi simbolo sul pannello di controllo.
 Pronto da servire	Mantiene tiepidi gli alimenti preparati per 30 minuti dopo la fine di un ciclo di cottura.
 Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione Prolunga cottura.
 Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto display.

Voce simbolo / menu	Descrizione
 Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità display.
 Lingua	Imposta la lingua del display.
 Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
 Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore ACCESO/ SPENTO.
 Toni allarme/errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
 Modalità DEMO	Codice di attivazione/disattivazione: 2468.
 Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
 Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

6.10 Funzioni cottura

Funzioni cottura




Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per cuocere su una posizione della griglia per una doratura più intensa ed il fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Cottura convenzionale.





Funzione cottura	Applicazione
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Turbo Grill	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.





La lampada si potrebbe disattivare automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.


Funzioni speciali

Funzione cottura	Applicazione
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.
 Marmellate/Conserve	Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolce d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.

Funzione cottura	Applicazione
 Asciugatura	Per essiccare frutta a fette, verdure e funghi.
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Funzione cottura	Applicazione
 Scongelamento	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.


Funzioni microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Utilizzarla per il riscaldamento di alimenti precotti e bevande, lo scongelamento di carne o frutta e la preparazione di verdure e pesce.
Combinato	Utilizzarla per usare contemporaneamente la funzione di riscaldamento e la modalità microonde. Da usare per cucinare gli alimenti in un tempo più breve e rosolarli. La potenza massima per questa funzione è 600 W.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione Microonde sfiorando il tasto simbolo  con la massima potenza del microonde e un tempo di funzionamento ridotto: 30 secondi.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Tabella funzioni dell'orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Per l'impostazione il conto alla rovescia (max. 2 h 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
 Durata	Per impostare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura (max. 23 h 59 min).





Funzione Orologio	Applicazione
 Orario fine	Per impostare il tempo di spegnimento per una funzione di riscaldamento (max. 23 h 59 min).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondisec.

Durata, Orario fine - prima di utilizzare le funzioni è necessario impostare una funzione cottura e una temperatura. Il forno si spegne in modo automatico.

Durata , Orario fine - è possibile utilizzare le funzioni contemporaneamente se si desidera accendere e spegnere automaticamente il forno in un dato momento successivo.

7.2 Per impostare le funzioni dell'orologio.

1. Imposta una funzione di cottura.
2.  - premere di nuovo fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. ,  - premere per impostare l'ora.
4. Premere:  _{OK}.

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Premere un tasto sensore per arrestare il segnale.



7.3 Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80 °C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

Sarà possibile attivare e disattivare la funzione nel menu: Impostazioni base.




1. Accedere il forno.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80 °C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.
5. Premere  _{OK} per confermare.
Al termine della funzione, viene emesso un segnale.

7.4 Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso automatico.

1. Allo scadere del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Premere un simbolo qualsiasi.
Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere  _{OK}.

8. PROGRAMMI AUTOMATICI






AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Ricette con Programma automatico

Questo forno ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Ricette. Premere  _{OK} per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere  _{OK} per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere  _{OK} per confermare.

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

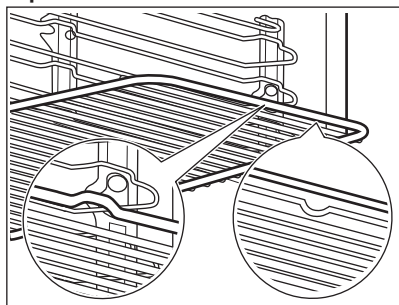
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo “Consigli e Suggerimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

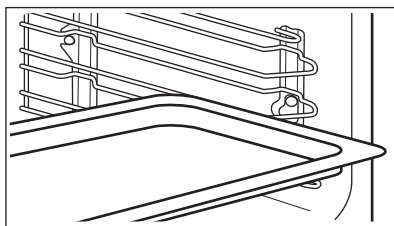
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



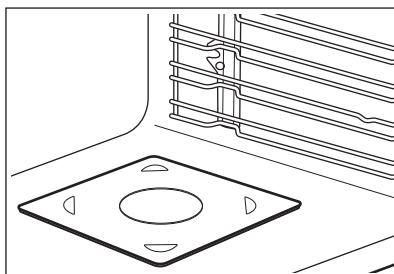
Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

Lamiera dolci



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

Piatto inferiore in vetro del microonde



Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde). Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE




10.1 Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.



Non è possibile salvare le funzioni microonde e microonde combinata tra i favoriti.

Salvare un programma

1. Accendere il forno.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: SALVA.
4. Premere  per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere  per confermare.
6. Inserire il nome del programma.

La prima lettera lampeggia.

7. Premere \checkmark o \wedge per cambiare lettera.

8. Premere \diamond_{ok} .

La lettera successiva lampeggia.

9. Ripetere il passaggio 7 se necessario.

10. Tenere premuto \diamond_{ok} per salvare.

Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, premere \checkmark o \wedge e premere \diamond_{ok} per sovrascrivere un programma esistente.

È possibile cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

Attivazione del programma

1. Accendere il forno.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere \diamond_{ok} per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere \diamond_{ok} per confermare.

10.2 Utilizzo della Sicurezza bambini

Quando questa funzione è attiva, l'apparecchiatura non può essere accesa.

1. ! - premere per accendere l'apparecchiatura.
2. ! , ! - premere contemporaneamente fino a che il display non visualizza un messaggio .

Ripetere il passaggio 2 per disattivare la funzione.

10.3 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi la funzione cottura involontariamente.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione o un'impostazione per la cottura.
3. ! - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Blocco tasti.
4. Premere \diamond_{ok} .

Per disattivare la funzione, premere ! . Il display non visualizza un messaggio. ! - premere ripetutamente. \diamond_{ok} - premere per confermare. Quando si spegne l'apparecchiatura, anche la funzione si disattiva.

10.4 Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura o un programma, e di attivarla più tardi, con una sola pressione del campo sensore.

Sarà possibile attivare e disattivare questa funzione nel menu: Impostazioni base.



1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. ! - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Durata.
4. Impostare l'ora.
5. ! - premere ripetutamente fino a visualizzare sul display: Set + Go.
6. Premere \diamond_{ok} .
7. Premere un simbolo per avviare la funzione: Set + Go. La funzione cottura si avvia.

Blocco tasti si accende quando la funzione cottura funziona.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale.

10.5 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento al capitolo "Funzioni orologio".

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Durata, Orario fine.

10.6 Luminosità del display

Luminosità diurna:

- È acceso quando l'apparecchiatura è accesa.
- Si attiva per 10 sec. quando si preme un qualsiasi campo sensore durante la modalità di luminosità notturna.
- Si accende quando l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notturna.

● Luminosità notturna:

- Quando l'applicazione è spenta, il display è in modalità di luminosità notturna tra le 22:00 e le 6:00.

10.7 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica".

Simboli utilizzati nelle tabelle:



Tipo di alimento



Funzione cottura



Temperatura



Accessorio



Peso (kg)



Potenza microonde (W)



Posizione ripiano



Tempo di cottura (min)

11.2 Consigli sulle funzioni cottura speciali dell'apparecchiatura

Mantieni caldo

La funzione consente di tenere caldi gli alimenti. La temperatura si viene impostata automaticamente su 80°C.

Riscaldamento piatti

La funzione consente di riscaldare piatti e portate prima di servirli in tavola. La temperatura si viene impostata automaticamente su 70°C.

Collocare piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Usare il primo livello griglia. Dopo metà della cottura, invertire le posizioni dei piatti.

Lievitazione pasta

La funzione consente di far lievitare la pasta. Mettere l'impasto su un piatto grande, coprirlo con un asciugamano umido o un pellicola di






plastica. Impostare funzione: Lievitazione pasta e il tempo di cottura..

11.3 Informazioni per gli istituti di test

Funzione microonde

Test in conformità alla norma IEC 60705.

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.








				
Pan di Spagna 1)	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	7 - 9
Polpettone 1)	400	0.9	2	25 - 32
Crema pasticcera cotta 1)	500	1	Parte inferiore (Bottom)	18
Scongelamento carne 2)	200	0.5	Parte inferiore (Bottom)	7 - 8

1) Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

2) Capovolgere la carne a metà scongelamento.

Funzione Combi microonde

Usare un ripiano a filo.

						
Torta 1)	Cottura ventilata + Microonde	100	0.7	180	2	29 - 31
Patate gratinate 1)	Turbo Grill + MW	400	1.1	180	1	40 - 45
Pollo 2)	Turbo Grill + MW	200	1.1	200	1	45 - 55

1) Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.

2) Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla dopo 20 minuti di cottura.

11.4 Consigli per l'uso del microonde

Posizionare gli alimenti sul piatto in vetro inferiore del microonde.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore del forno.

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

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al

fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

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

Cottura al microonde

Coprire il cibo prima di cucinare. Cuocere senza coperchio, solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo

elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

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

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

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

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

Scongelamento nel microonde

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

Successivamente estrarre le parti scongelate.

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

11.5 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

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

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

Pentole / Materiale	Funzione microonde		Funzione combi microonde
	Scongela-mento	Riscaldamen-to, Cottura	
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	✗	✗
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✗
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	✗	✗	✗
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	✗
Cartoncino, carta	✓	✗	✗
Pellicola	✓	✗	✗
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde	✓	✓	✗
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	✗	✗	✓

Pentole / Materiale	Funzione microonde		Funzione combi microonde
	Scongela-mento	Riscaldamen-to, Cottura	
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	✓
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

11.6 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

700 - 1000 W

- Rosolatura all'inizio del processo di cottura
- Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W

- Cucinare verdure e uova
- Sobbollimento stufato
- Riscaldamento di piatti unici
- Scongellamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W

- Sciogliere formaggio, cioccolato, burro
- Sobbollimento di riso
- Riscaldamento di alimenti per neonati
- Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati
- Cottura continua

100 - 200 W

- Scongellamento di pane, frutta e dolci, formaggi, crema, burro, carne, pesce

12. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

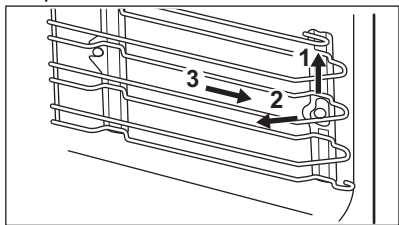
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

12.3 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, alogena, termoresistente fino a 300°C, 230 V, 40 W
4. Installare il coperchio in vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione.	Il forno non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non si scalda.	La funzione di spegnimento automatico è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e riaccendere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
L'apparecchiatura è accesa e non si scalda. La ventola non funziona. Il display mostra "Demo".	La modalità demo è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Impostazioni di base.

13.2 Dati dell'Assistenza

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

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

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

14.2 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

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

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

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

Cucinare con ventola

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

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo.

Se si attiva un programma con la selezione Durata / Orario fine e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

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

Cottura con lampada spenta

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

15. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Vendita pezzi di ricambio Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella

garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.

La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

aeg.com

867381075-A-112024



CE