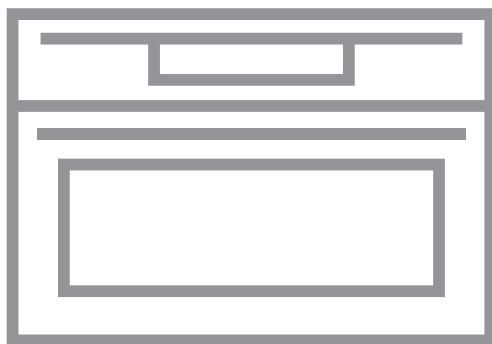


▶ KMK968000T

CA Manual d'usuari
Forn combinat microones

ES Manual de instrucciones
Horno microondas combinado

USER MANUAL



AEG

PER UNS RESULTATS PERFECTES

Gràcies per haver triat aquest producte AEG. L'hem creat per oferir-vos un rendiment impecable durant molts anys, amb tecnologies innovadores que ajuden a fer la vida més senzilla, funcions que potser no trobeu als electrodomèstics normals. Dedica uns minuts a veure com en pots treure el millor partit.

Al nostre web trobareu:



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:

www.aeg.com/support



Registra el producte per obtenir un millor servei:

www.registeraeg.com



Compra accessoris, consumibles i peces de recanvi originals per al teu aparell:

www.aeg.com/shop



Per obtenir més receptes, consells o resolució de problemes, descarrega't l'aplicació **My AEG Kitchen**.



ATENCIÓ I SERVEI AL CLIENT


Utilitzeu sempre recanvis originals.

Quan us poseu en contacte amb el nostre Centre de Servei Autoritzat, assegureu-vos que teniu les dades següents disponibles: Model, PNC i número de sèrie.

La informació es troba a la placa de característiques.


 Informació d'alerta / precaució-seguretat

 Informació general i consells

 Informació mediambiental

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT	4	3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	11
1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable.....	4	3.1 Visió general.....	11
1.2 Seguretat general.....	5	3.2 Accessoris.....	11
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT	7	4. TAULER DE CONTROL	12
2.1 Instal·lació.....	7	4.1 Visió general del tauler de control.....	12
2.2 Connexió elèctrica.....	8	4.2 Pantalla.....	13
2.3 Utilització.....	9	5. ABANS DEL PRIMER ÚS	14
2.4 Cura i neteja.....	10	5.1 Neteja inicial	14
2.5 Utilització de cristalleria.....	10	5.2 Primera connexió.....	14
2.6 Il·luminació interior.....	10	5.3 Connexió sense fil 	15
2.7 Manteniment i reparació.....	11	5.4 Llicències de programari.....	15
2.8 Eliminació.....	11		

6. ÚS DIARI.....	15	10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments.....	27
6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament.....	15	10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs.....	28
6.2 Com ajustar: Funcions de microones.....	16	11. CURA I NETEJA.....	30
6.3 Com utilitzar: Inici ràpid del microones	17	11.1 Notes sobre la neteja.....	30
6.4 Com ajustar: Cocció assistida (Cocció assistida).....	17	11.2 Com treure'l: Suports laterals.....	30
6.5 Funcions d'escalfament.....	17	11.3 Com substituir-lo: Llum.....	31
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	21	12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	31
7.1 Descripció de les funcions del rellotge.....	21	12.1 Què fer si.....	32
7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge.....	22	12.2 Com controlar: Codis d'error.....	33
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	23	12.3 Dades per a la reparació.....	34
8.1 Inserció d'accessoris.....	23	13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	34
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	24	13.1 Estalvi d'energia.....	34
9.1 Com desar a: Favoritos (Predilectes).....	24	14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	35
9.2 Desconnexió automàtica.....	25	14.1 Menú.....	35
9.3 Ventilador de refrigeració.....	25	14.2 Submenú per a: Opcions (Opcions).....	35
10. CONSELLS.....	25	14.3 Submenú per a: Conexiones (Connexions).....	36
10.1 Recomanacions de cocció.....	25	14.4 Submenú per a: Configuración (Configuració).....	36
10.2 Recomanacions per al microones	25	14.5 Submenú per a: Asistencia (Manteniment i reparació).....	37
10.3 Bateria i materials aptes per a microones	26	15. ÉS SENZILL!.....	37
		16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	39



1. ⚠️ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell o amb els dispositius mòbils amb My AEG Kitchen .

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

1.2 Seguretat general

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

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

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

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació



AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell l'ha de dur a terme només un tècnic qualificat.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
--	--------------

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica



AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

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

2.3 Utilització



AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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



AVÍS!

Risc de danys a l'aparell.

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

2.4 Cura i neteja



AVÍS!

Risc de lesió, incendi o danys a l'aparell.

- Abans de fer el manteniment, desactiveu l'aparell i desconnecteu l'endoll de la xarxa elèctrica.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Utilització de cristalleria

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

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

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec.

Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

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

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

2.6 Il·luminació interior



AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació



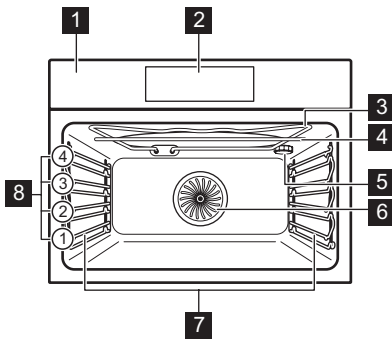
AVÍS!

Risc de lesió o asfíxia.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general

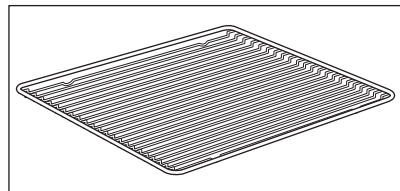


- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Element d'escalfament
- 4 Generador de microones
- 5 Llum
- 6 Ventilador
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

Graella metàl·lica

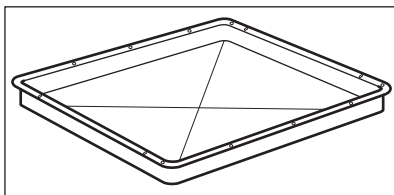
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.



TAULER DE CONTROL

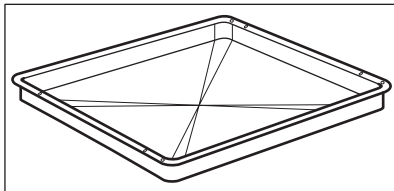
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



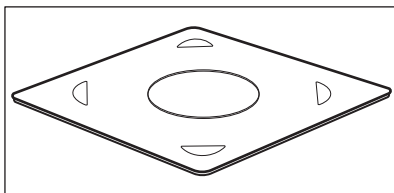
Grill/safata per a rostir

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



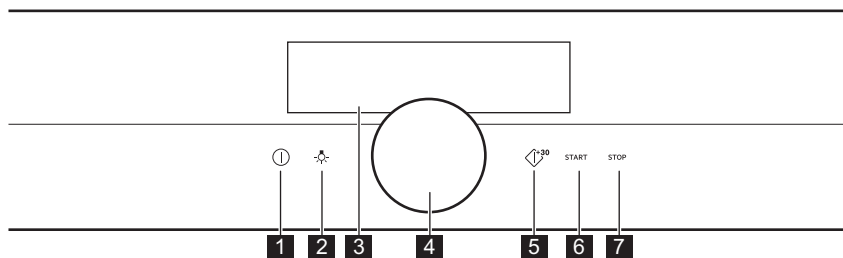
Plat de vidre de la part inferior del microones

Per preparar aliments en mode microones.






4. TAULER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control

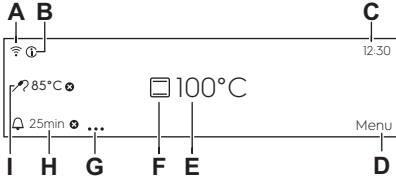


1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell.
2	Interruptor del llum	Per encendre i apagar el llum.
3	Pantalla	Mostra la configuració actual de l'aparell.




4	Pom rotatiu	Per fer funcionar l'aparell.
5	Inici ràpid del microones	Per activar la funció microones (1000 W i 30 segons).
6	START	Per activar la funció seleccionada.
7	STOP	Per desactivar la funció seleccionada.

		
Mantingueu premut	Premeu	Mantingueu premut i gireu
Activeu la pantalla principal.	Confirmeu un ajust o entreu al submenú seleccionat.	Feu els ajustos i navegueu pel menú.








4.2 Pantalla

 <p>The diagram shows a rectangular screen with the following elements labeled with letters:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Wi-Fi icon B: Information icon C: Time display (12:30) D: Menu icon E: Temperature display (100°C) F: Heating functions icon G: Timer options icon (25min, ...) H: Timer icon I: Temperature probe icon (85°C) 	<p>Pantalla amb el nombre màxim de funcions establertes.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (Wifi) (només models seleccionats) B. Informació C. Hora (Hora del dia) D. Menú E. Temperatura / Temporitzador del microones F. Funcions d'escalfament G. Opcions de temporitzador (Opcions del temporitzador) H. Temporitzador (Temporitzador) I. Sonda tèrmica (Sensor d'aliments) (només models seleccionats)
---	--

Indicadors de pantalla

<p>Indicadors de la funció d'Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el temps programat s'acaba, sona el senyal.</p>		
 La funció està activada.	 La funció està activada. La cocció s'atura immediatament.	 L'alarma sonora es para.

ABANS DEL PRIMER ÚS

Indicadors del temporitzador				
 El temporitzador començarà a comptar més tard.	 El temporitzador comença després de tancar la porta de l'aparell.	 Per cancel·lar l'ajust.	 El temporitzador comença quan l'aparell arriba a la temperatura programada.	 El temporitzador comença quan ho fa la cocció.
Indicador Wi-Fi (Wifi): l'aparell es pot connectar a una xarxa Wifi.				
 La connexió Wi-Fi (Wifi) està activada.				
Indicador de Operació remot (Funcionament remot): l'aparell es pot controlar a distància.				
 El Operació remot (Funcionament remot) està activat.				




5. ABANS DEL PRIMER ÚS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial

		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.	Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.	Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins l'aparell.

5.2 Primera connexió

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

Heu d'ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Volum del timbre (Volum del brunzidor), Hora (Hora del dia), i Connexió sense fil.

5.3 Connexió sense fil

Què cal per connectar l'aparell:

- Una xarxa sense fil amb connexió a internet.
- Dispositiu mòbil connectat a la mateixa xarxa sense fil.

Pas 1	Descarregueu l'aplicació mòbil My AEG Kitchen i seguïu les instruccions als passos següents.
Pas 2	Engegueu l'aparell.
Pas 3	Seleccioneu: Menú / Ajustes (Configuració) / Conexiones (Connexions).
Pas 4	Seleccioneu: Wi-Fi (Wifi). Premeu el dial.
Pas 5	Trieu una xarxa sense fil amb la connexió a internet. El mòdul sense fil de l'aparell arrenca en 90 segons.

Freqüència	WLAN 2,4 GHz
	2412 - 2484 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potència màxima	PIRE <20 dBm (100 mW)

5.4 Llicències de programari

El programari d'aquest producte inclou components basats en programari lliure i de codi obert. AEG reconeix les aportacions de les comunitats de programari lliure i de robòtica al desenvolupament del projecte.

Per accedir al codi font d'aquests components basats en programari lliure i de codi obert, les llicències dels quals requereixen publicació, i per veure la totalitat de la informació de copyright i els termes de la llicència aplicables, visiteu: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (carpeta GTM3).

6. ÚS DIARI



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1	Activeu el forn.
Pas 2	Mantingueu premut el selector. La pantalla indica les funcions d'escalfament per defecte.

Pas 3	Seleccioneu el símbol de la funció d'escalfament i premeu el selector per entrar al submenú.
Pas 4	Trieu la funció d'escalfament i premeu el selector.
Pas 5	Seleccioneu: °C. Premeu el selector. La pantalla indica els ajustos de temperatura.
Pas 6	Gireu i premeu el selector per ajustar la temperatura.
Pas 7	Premeu: START .
STOP : premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.	
Pas 8	Apagueu el forn.

6.2 Com ajustar: Funcions de microones



Pas 1	Retireu tots els accessoris i engegueu l'aparell.
Pas 2	Mantingueu premut el selector. La pantalla indica les funcions d'escalfament per defecte.
Pas 3	Seleccioneu el símbol de la funció d'escalfament i premeu el selector per entrar al submenú.
Pas 4	Trieu la funció d'escalfament de microones i premeu el selector.
Pas 5	Seleccioneu: W. Premeu el selector. La pantalla indica els ajustos de potència predeterminats del microones.
Pas 6	Gireu i premeu el selector per ajustar la potència del microones.
Pas 7	Premeu: START .
STOP : premeu-lo per desactivar la funció.	
Pas 8	Apagueu l'aparell.

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

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

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

6.3 Com utilitzar: Inici ràpid del microones

Pas 1	Engegueu l'aparell.	
Pas 2	Mantingueu premut  ³⁰ . El microones s'activa 30 segons.	
Pas 3	Per allargar el temps de cocció:	
	Trieu sobre el valor de temps de funcionament i premeu el selector per anar al control lliscant de temps. Gi- reu el selector per allargar el temps de cocció i premeu-lo per confirmar.	Premeu-lo un altre cop.  ³⁰ per afegir 30 s.
El microones es pot engegar en qualsevol moment amb: Inici ràpid del microones.		









6.4 Com ajustar: Cocció assistida (Cocció assistida)

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









Pas 1	Activeu el forn.
Pas 2	Seleccioneu: Menú. Premeu el selector.
Pas 3	Seleccioneu: Cocció assistida (Cocció assistida). Premeu el selector.
Pas 4	Trieu un plat o un tipus de menjar i premeu el selector per confirmar-lo.
Pas 5	Premeu: START .

6.5 Funcions d'escalfament




ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)

Funció d'escalfament	Aplicació
 <p>Grill</p>	Per fer a la graella trossos prims de menjar i per torrar pa
 <p>Grill Turbo (Graella turbo)</p>	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell Per gratinar o daurar.
 <p>Aire caliente (Aire calent)</p>	per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments, reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocción convencional (Cocció convencional),
 <p>Congelados (Aliments congelats)</p>	Per coure aliments preparats cruixents (p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera)
 <p>Cocción convencional (Cocció convencional)</p>	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 <p>Función Pizza (Funció pizza)</p>	Per coure pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 <p>Calor inferior</p>	Per fer pastissos amb base cruixent i per conservar aliments.
 <p>Microondas (Microones)</p>	Escalfar i coure; marge de potència: 100 - 1000 W





PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Conservar (Mantenir calent)	Per conservar verdures (p. ex., cogombrets).
 Desecar alimentos (Deshidratar)	Per assecar talls de fruita, verdures o bolets.
 Calientaplatos (Escalfar plata)	Per preescalfar els plats abans de servir-los.
 Leudar masas (Prova la massa)	Per fer que la massa llevi més ràpid. Evita que la superfície de la massa es ressequi i en manté l'elasticitat.
 Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar o daurar.
 Cocción lenta (Cocció lenta)	Per preparar rostits tendres i succulents.
 Mantener caliente (Mantenir calent)	Per mantenir el menjar calent.
 Horneado de pan (Cocció de pa)	Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats molt professionals.

MICROONDAS (MICROONES)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Descongelar	Descongelar carn, peix i pastissos; marge de potència: 100 - 200 W
 Recaentar (Escalfar)	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300 - 700 W
 Líquido (Liquid)	Escalfar begudes i sopes; marge de potència: 800 - 1000 W




COMBINACIÓN MICROONDAS (MICROONES + GRILL)

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

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Descripció de les funcions del rellotge

Funció del rellotge	Aplicació
Temps de cocció	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. El màxim per a funcions combinades (microones + estàndard) és: 119 minuts 59 segons .
Ajustes de inici del temporizador (Criteris d'inici)	Per ajustar quan comença a comptar el temporitzador.
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Per fixar què passa quan el temporitzador acaba de comptar.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o finalització de la cocció.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Recordatori	Per establir un compte enrere. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

Ajustes de inicio del temporizador (Criteris d'inici)	Comentari
-	El temporitzador comença a comptar quan l'activeu.
	El temporitzador comença a comptar després de tancar la porta.
→	El temporitzador comença quan ho fa la cocció.
	El temporitzador comença quan l'aparell arriba a la temperatura programada.
	El temporitzador comença a comptar a una hora determinada.

Ajustes de inicio del temporizador (Criteris d'inici), Finalizar acción (Acaba l'acció) i Inicio retardado (Inici diferit) no estan disponibles amb la funció microones.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com ajustar el rellotge	
Pas 1	Seleccioneu: Hora (Hora del dia). Premeu el selector.
Pas 2	Gireu el selector per ajustar el rellotge. Premeu el selector.

Com ajustar el temps de cocció	
Pas 1	Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
Pas 2	Seleccioneu: Temporizador (Temporitzador).
Pas 3	Gireu el selector per ajustar el temps. Premeu el selector.
Pas 4	Seleccioneu: Finalizar acción (Acaba l'acció). Premeu el selector. El temporizador comença el compte enrere immediatament.

Com triar l'opció d'inici/fi de cocció	
Pas 1	Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
Pas 2	Seleccioneu: ● ● ● . Premeu el selector.
Pas 3	Seleccioneu: Ajustes de inicio del temporizador (Criteris d'inici). Premeu el selector.
Pas 4	Seleccioneu: Finalizar acción (Acaba l'acció). Premeu el selector.

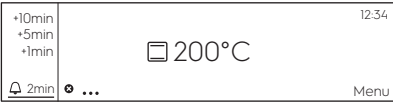
Com retardar l'inici i el fi de la cocció	
Pas 1	Seleccioneu: ● ● ● . Premeu el selector.
Pas 2	Seleccioneu: Ajustes de inicio del temporizador (Criteris d'inici) / En otro momento (Després). Premeu el selector.
Pas 3	Gireu el selector per establir el temps d'inici. Premeu el selector.
Pas 4	Gireu el selector per establir el final de la cocció.. Premeu el selector.
Pas 5	Seleccioneu: Finalizar acción (Acaba l'acció). Premeu el selector.

Com retardar l'inici sense establir la fi de la cocció

Pas 1	Seleccioneu: ● ● ● . Premeu el selector.
Pas 2	Seleccioneu: Ajustes de inicio del temporizador (Criteris d'inici) / En otro momento (Després).
Pas 3	Gireu el selector per establir el temps d'inici. Premeu el selector dos cops per confirmar.

Com allargar el temps de cocció

Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla ben fet, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció del forn.

Pas 1	Seleccioneu: Temporizador (Temporitzador).
Pas 2	<p>Seleccioneu la icona de temps que preferiu per allargar la cocció i premeu el selector per confirmar-ho.</p> 
Pas 3	Podeu seleccionar igualment la funció d'escalfament que preferiu i prémer el selector per canviar-la.

8. ÚS DELS ACCESSORIS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

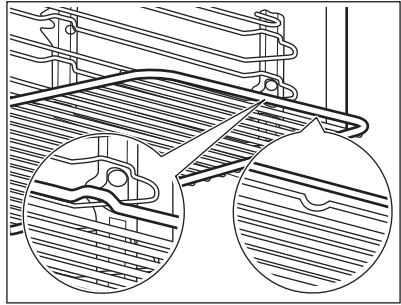
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions» per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

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

FUNCIONS ADDICIONALS

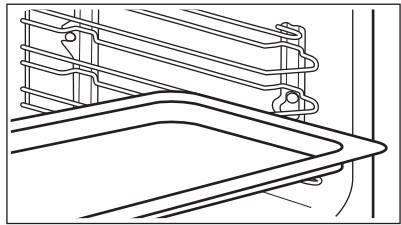
Graella metàl·lica:

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



Safata de pastisseria / Safata fonda:

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

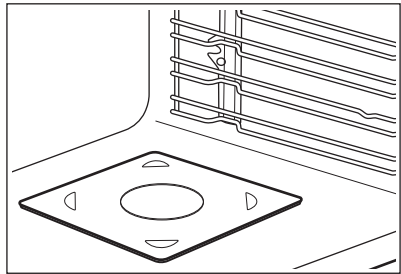


Plat de vidre de la part inferior del microones:

feu servir el plat de vidre del microones exclusivament amb la funció de microones. No és adequat per la funció de microones combinada (p. ex., coccí a la graella al microones).

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

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



9. FUNCIONS ADDICIONALS

9.1 Com desar a: Favoritos (Predilectes)

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



Els ajustos desats són disponibles al menú: Favoritos (Predilectes).

Pas 1	Engegueu l'aparell.
Pas 2	Trieu l'ajust preferit i premeu el selector.
Pas 3	Seleccioneu: Menú / Favoritos (Predilectes).

Pas 4	Seleccioneu: Desar ajustes actuales. Gireu el selector per establir la posició.
Pas 5	Premeu el selector per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes).

9.2 Desconnexió automàtica

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

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


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

9.3 Ventilador de refrigeració

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

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



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

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

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

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

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

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

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

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

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

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

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

Cocció amb microones

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

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

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

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

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

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

Descongelació amb microones

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




Aneu retirant les peces descongelades.




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

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

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

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

















Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/material resistent al gel	✓	✓	✓

Bateria de cuina / material			
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures fins a 200 °C	✓	✓	X
Cartró, paper	✓	X	X
Film transparent	✓	X	X
Paper film per a microones	✓	✓	X
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella metàl·lica	X	X	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	X
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	X	✓	X

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

CONSELLS

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







10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.








Funció de microones

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

	 POWER W				
Sponge cake	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pastís de carn	400	0.9	1	25 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Crema	500	1	2	30 - 33	-
Descongelació de carn	100	0.5	1	15	Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.

Funció combi del microones

Feu servir la graella metàl·lica.

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

11. CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

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

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

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

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

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

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



Accessoris

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

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

11.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

Pas 1	Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.	
Pas 2	Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.	
Pas 3	Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.	
Pas 4	Traieu els suports de la captura posterior.	

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

11.3 Com substituir-lo: Llum



AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

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

Abans de substituir el llum:		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum superior

Pas 1	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES









AVÍS!




Consulteu els capítols de seguretat.

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

12.1 Què fer si...



 L'aparell no s'encén o no s'escalfa	
 Causa possible	 Solució
L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.	Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.
El rellotge no està ajustat.	Ajusteu el rellotge; per a més informació vegeu el capítol Funcions del rellotge, Com ajustar: Funcions del rellotge.
La porta no està ben tancada.	Tanqueu bé la porta.
El fusible s'ha fos.	Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
La funció Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) de l'aparell està activada.	Vegeu el capítol "Menú" i el submenú: Opcions (Opcions).

 Components	
 Descripció	 Solució
El llum s'ha fos.	Canvieu la bombeta; per a més informació vegeu el capítol "Neteja i manteniment", Com substituir: Llum.

 Problemes amb el senyal Wifi	
 Causa possible	 Solució
Problemes amb el senyal de la xarxa inalàmbrica.	Comproveu que el vostre dispositiu mòbil estigui connectat a la xarxa inalàmbrica. Comproveu la xarxa Wi-Fi i l'encaminador (router). Reinicieu l'encaminador.
Heu instal·lat un encaminador nou o n'heu modificat la configuració.	Per configurar l'aparell i el dispositiu mòbil una altra vegada, vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
El senyal de la xarxa sense fil és dèbil.	Moueu l'encaminador tan a prop com pugueu de l'aparell.
El senyal sense fil es veu interromput per un altre forn microones que hi ha a prop de l'aparell.	Apagueu el forn microones. Mireu de no fer servir un altre forn de microones i el comandament a distància de l'aparell alhora. El microones interfereix en el senyal Wifi.

12.2 Com controlar: Codis d'error



Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error. En aquesta secció trobareu la llista de problemes que podeu tractar pel vostre compte.

 Codi i descripció	 Solució
F601: hi ha algun problema amb el senyal Wi-Fi (Wifi).	Comproveu la connexió de la xarxa. Vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
F604: la primera connexió a la Wi-Fi (Wifi) ha fallat.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell. Vegeu el capítol "Abans del primer ús", Connexió sense fil.
F908: el sistema de l'aparell no pot connectar-se amb el tauler de control.	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el

EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat. Si apareix algun d'aquests errors, la resta de les funcions de l'aparell seguiran operatives com en condicions normals.

 Codi i descripció	 Solució
F131: la temperatura del sensor magnetró és massa alta.	Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.
F602, F603: no hi ha Wi-Fi (Wifi).	Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

12.3 Dades per a la reparació

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

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

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

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

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

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

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

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

Cocció sense llum

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

14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

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

14.2 Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Aplicació
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Icono de luz visible (Icona de llum, visible)	La icona de la bombeta apareix a la pantalla.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita engegar l'aparell accidentalment. Si l'opció està activada, apareix el text Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) a la pantalla quan engegueu l'aparell. Per permetre l'ús de l'aparell, trieu les lletres del codi per ordre alfabètic.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible només per a algunes funcions de l'aparell.

14.3 Submenú per a: Conexiones (Connexions)

Submenú	Descripció
Wi-Fi (Wifi)	Per activar i desactivar la Wi-Fi (Wifi).
Operación remoto (Funcionament remot)	Per activa i desactivar el control remot. Opció visible només després d'activar la Wi-Fi (Wifi).
Red (Xarxa)	Per comprovar l'estat de la xarxa i la intensitat de senyal de la Wi-Fi (Wifi).
Funcionamiento automático remoto (Funcionament remot automàtic)	Per iniciar automàticament el funcionament a distància després de prémer INICIO (INICI). Opció visible només després d'activar la Wi-Fi (Wifi).
Borrar esta red (Oblidar la xarxa)	Per desactivar la connexió automàtica a la xarxa actual amb l'aplicació.

14.4 Submenú per a: Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.
Indicación tiempo (Indicació de temps)	Activa i desactiva el rellotge.
Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.
Tono de teclas (Tons de les tecles)	Activa i desactiva el so de les tecles tàctils. No és possible silenciar els sons per a: ①, STOP.
Tonos alarma/error (Tons d'alarma/error)	Encén i apaga els tons d'alarma.
Volumen del timbre (Volum del bronzidor)	Ajusta el volum del so de les tecles i senyals.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.

Submenú	Descripció
Unidad de temperatura (Unitat de temperatura)	Estableix les unitats de temperatura a °C / °F.

14.5 Submenú per a: Asistencia (Manteniment i reparació)




Submenú	Descripció
Modo demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Licencia (Llicència)	Informació sobre llicències.
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.
Restaurar los mensajes emergentes (Restableix tots els missatges emergents)	Restableix les finestres emergents als seus valors originals.

15. ÉS SENZILL!



Abans del primer ús, heu d'ajustar:


Idioma	Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Volumen del timbre (Volum del bronzidor)	Hora (Hora del dia)
--------	---	--	---------------------

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

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Informació	 Opciones de temporizador (Opcions del temporitzador)	START / STOP
--	---	---	--------------




ÉS SENZILL!

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



Comenceu la cocció			
Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
① - Premeu per engegar l'aparell.	 ... - trieu la funció d'escalfament i premeu el selector.	°C - gireu i premeu el selector per ajustar la temperatura.	START - Premeu per començar la cocció.

Descobreix com cuinar més ràpidament				
Feu servir els programes automàtics per preparar ràpidament un plat amb els ajustos per defecte:				
Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
Premeu: ①.	Seleccioneu: Menú. Premeu el selector.	Seleccioneu: Cocció assistida (Cocció assistida). Premeu el selector.	Trieu la categoria de l'aliment.	Trieu el plat i premeu el selector.

Feu servir les funcions ràpides per ajustar el temps de cocció o canviar la funció de cocció

	Pas 1	Pas 2
<p>Ajustos ràpids del temporitzador Feu servir els ajustos de temps més utilitzats seleccionant-los des dels accessos directes.</p>	<p>Seleccioneu: Tempo- ritzador (Temporitza- dor). Premeu el se- lector.</p>	<p>Trieu el valor del tem- poritzador preferit i premeu el selector.</p>
<p>Assistent de Finalització 10 % Feu servir l'assistent de la Finalització 10 % per afegir un temps extra o canviar la funció quan queda un 10 % de temps de cocció.</p>	<p>+1 min +5 min +10 min : premeu la icona de temps que preferiu per allargar el temps de cocció.</p> <p>Canviar la funció: Selecció de la funció preferida    ... : trieu la funció preferida. Premeu el selector.</p>	

16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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

Visite nuestro sitio web para:



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

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.




ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad


 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	42	2.8 Eliminación.....	49
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables.....	42	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	49
1.2 Instrucciones generales de seguridad.....	43	3.1 Resumen general.....	49
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	45	3.2 Accesorios.....	50
2.1 Instalación.....	45	4. PANEL DE CONTROL.....	50
2.2 Conexión eléctrica.....	46	4.1 Vista general del panel de control.....	50
2.3 Uso.....	47	4.2 Pantalla.....	51
2.4 Mantenimiento y limpieza.....	48	5. ANTES DEL PRIMER USO.....	52
2.5 Uso de la cristalería.....	48	5.1 Limpieza inicial	52
2.6 Iluminación interna.....	49	5.2 Primera conexión.....	53
2.7 Asistencia técnica.....	49		

5.3 Conexión inalámbrica 	53	10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas	64
5.4 Licencias de software	53	10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos	65
6. USO DIARIO	54	10.5 Tablas de cocción para organismos de control	66
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción	54	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	67
6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas	54	11.1 Notas sobre la limpieza	68
6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas	55	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	68
6.4 Cómo configurar: Cocción asistida	55	11.3 Cómo cambiar: Bombilla	69
6.5 Funciones de cocción	56	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	69
7. FUNCIONES DEL RELOJ	59	12.1 Qué hacer si	69
7.1 Descripción de funciones de reloj	59	12.2 Cómo administrar: Códigos de error	71
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	60	12.3 Datos de servicio	71
8. USO DE LOS ACCESORIOS	61	13. EFICACIA ENERGÉTICA	72
8.1 Inserción de accesorios	61	13.1 Ahorro energético	72
9. FUNCIONES ADICIONALES	62	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ	72
9.1 Cómo guardar: Favoritos	62	14.1 Menú	72
9.2 Desconexión automática	63	14.2 Submenú de: Opciones	73
9.3 Ventilador de refrigeración	63	14.3 Submenú de: Conexiones	73
10. CONSEJOS	63	14.4 Submenú de: Configuración	74
10.1 Recomendaciones de cocción	63	14.5 Submenú de: Asistencia	74
10.2 Recomendaciones para microondas	64	15. ¡ES FÁCIL!	75
		16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	77



1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.

- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla. Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de sílicona) sin un agarrador seco.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

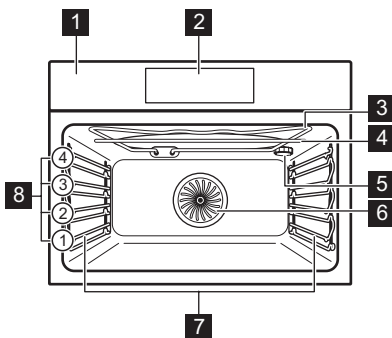


ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



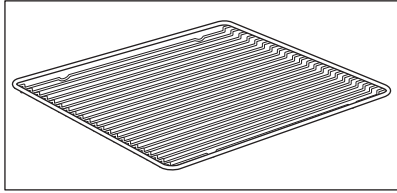
- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

PANEL DE CONTROL

3.2 Accesorios

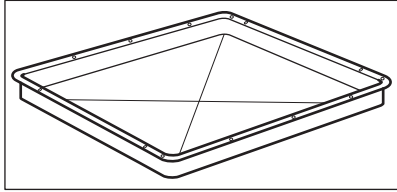
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



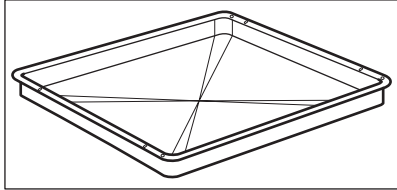
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



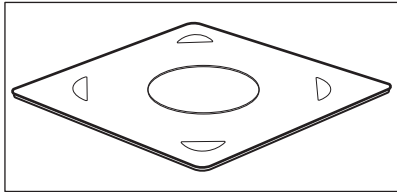
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



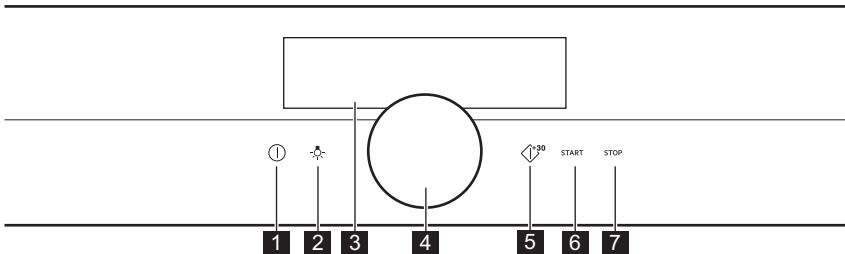
Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.






4. PANEL DE CONTROL

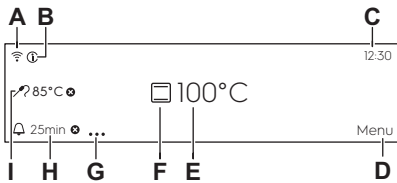
4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
3	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
4	Mando giratorio	Para utilizar el aparato.
5	Inicio rápido del microondas	Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).
6	START	Para activar la función seleccionada.
7	STOP	Para desactivar la función seleccionada.

 Mantener	 Pulse el botón	 Sostenga y gire
Activar la pantalla principal.	Confirmar un ajuste o acceder al submenú seleccionado.	Ajustar los valores y desplazarse por el menú.




4.2 Pantalla

	<p>Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (solo modelos seleccionados) B. Información C. Hora D. Menú E. Temperatura / Temporizador de microondas F. Funciones de cocción G. Opciones de temporizador H. Temporizador I. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)
---	---






ANTES DEL PRIMER USO

Indicadores de pantalla

Función e indicadores de Sonar la alarma: cuando el tiempo de cocción seleccionado finaliza, suena una señal sonora.

 La función está activa- da.	 La función está activada. La cocción se detiene automática- mente.	 El sonido de la alarma está apagado.
---	---	--


Indicadores de temporizador

 El temporizador co- mienza en otro momen- to.	 El temporizador comienza a con- tar tras cerrar la puerta.	 Para cancelar el ajuste.	 El temporiza- dor comienza cuando el apa- rato alcanza la temperatura ajustada.	 El temporiza- dor comienza cuando co- mienza la cocción.
--	--	--	---	---

Indicador Wi-Fi: el aparato se puede conectar a la Wi-Fi.

 La conexión Wi-Fi está activada.

Indicador de Operación remoto: el aparato se puede controlar a distancia.

 El Operación remoto está activado.




5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.
--	--	--

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Volumen del timbre, Hora, Conexión inalámbrica.

5.3 Conexión inalámbrica

Para conectar el aparato necesitas:

- Red inalámbrica con conexión a Internet.
- Dispositivo móvil conectado a la misma red inalámbrica.

Paso 1	Descargue la aplicación móvil My AEG Kitchen y siga las instrucciones para los siguientes pasos.
Paso 2	Ponga en marcha el aparato.
Paso 3	Seleccione: Menú / Ajustes / Conexiones.
Paso 4	Seleccione: Wi-Fi. Pulse el mando.
Paso 5	Elegir red inalámbrica con conexión a Internet. El módulo inalámbrico del aparato arranca en 90 segundos.

Frecuencia	2.4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Potencia máx	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Licencias de software

El software de este producto contiene componentes basados en software de código abierto y libre. AEG reconoce por completo las contribuciones del software abierto y de las comunidades robóticas al proyecto de desarrollo.

Para acceder al código fuente de estos componentes de software de código abierto y libre, cuyas condiciones de licencia requieren publicación, y a ver toda la información sobre derechos de autor y condiciones de licencia aplicables, visite: <http://aeg.opensourcerepository.com> (carpeta GTM3).

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Sostenga el mando. La pantalla muestra las funciones de cocción por defecto.
Paso 3	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el mando para entrar en el submenú.
Paso 4	Seleccione la función de cocción y pulse el mando.
Paso 5	Seleccione: °C. Pulse el mando. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
Paso 6	Gire el mando para ajustar la temperatura.
Paso 7	Pulse: START .
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 8	Apague el horno.


6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1	Retire todos los accesorios y encienda el aparato.
Paso 2	Sostenga el mando. La pantalla muestra las funciones de cocción por defecto.
Paso 3	Seleccione el símbolo de la función de cocción y pulse el mando para entrar en el submenú.
Paso 4	Seleccione la función de cocción y pulse el mando.
Paso 5	Seleccione: A.. Pulse el mando. La pantalla muestra los ajustes de potencia del microondas.
Paso 6	Gire y pulse el mando para ajustar: potencia del microondas.



Paso 7	Pulse: START .
STOP - pulse para desactivar la función.	
Paso 8	Apague el aparato.

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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7

 Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse START

6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.	
Paso 2	Mantenga pulsado  . El microondas funcionará durante 30 segundos.	
Paso 3	Para prolongar el tiempo de cocción:	
	Seleccione el tiempo de funcionamiento y pulse el mando para ir al control deslizante de tiempo. Gire el mando para prolongar el tiempo de cocción y pulse para confirmar.	Vuelva a pulsar:  para añadir 30 segundos.
El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.		

6.4 Cómo configurar: Cocción asistida








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


Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione: Menú. Pulse el mando.

Paso 3	Seleccione: Cocción asistida. Pulse el mando.
Paso 4	Elija un plato o tipo de comida y pulse el mando para confirmar.
Paso 5	Pulse: START .









6.5 Funciones de cocción

ESTÁNDAR




Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Microondas</p>	<p>Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W</p>





PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	<p>Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).</p>
 <p>Desecar alimentos</p>	<p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p>
 <p>Calientaplatos</p>	<p>Para precalentar platos para servir.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>
 <p>Gratinar</p>	<p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Cocción lenta</p>	<p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p>
 <p>Mantener caliente</p>	<p>Para mantener calientes los alimentos.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>

MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W





COMBINACIÓN MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill Turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. El máximo para funciones combinadas (microondas + estándar) es: 119 min 59 s.
Ajustes de inicio del temporizador	Para ajustar el inicio del temporizador.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.

Ajustes de inicio del temporizador	Comentario
-	El temporizador comienza cuando lo activa.
	El temporizador comienza cuando cierra la puerta.
	El temporizador comienza cuando comienza la cocción.
	El temporizador comienza cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.
	El temporizador comienza a una hora específica.

Ajustes de inicio del temporizador, Finalizar acción y Inicio retardado no están disponibles para las funciones de microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Seleccione: Hora. Pulse el mando.
Paso 2	Gire el mando para ajustar el reloj. Pulse el mando.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Seleccione una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Seleccione: Temporizador.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo. Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Finalizar acción. Pulse el mando. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo elegir la opción de inicio / final de cocción.	
Paso 1	Elija una función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 3	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador. Pulse el mando.
Paso 4	Seleccione: Finalizar acción. Pulse el mando.

Cómo retrasar el inicio y el fin de la cocción	
Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento. Pulse el mando.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando.
Paso 4	Gire el mando para ajustar el fin de cocción. Pulse el mando.
Paso 5	Seleccione: Finalizar acción. Pulse el mando.

Cómo retrasar el inicio sin ajustar el final de la cocción	
Paso 1	Seleccione: ● ● ● . Pulse el mando.
Paso 2	Seleccione: Ajustes de inicio del temporizador / En otro momento.
Paso 3	Gire el mando para ajustar el tiempo de inicio. Pulse el mando dos veces para confirmar.

Cómo prolongar el tiempo de cocción	
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función del horno.	
Paso 1	Seleccione: Temporizador.
Paso 2	Seleccione el icono de tiempo preferido para ampliar el tiempo de cocción y pulse el botón para confirmarlo. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="font-size: 8px;"> +10min +5min +1min 🔔 2min </div> <div style="text-align: center;"> 200°C </div> <div style="font-size: 8px;">12:34</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: 8px;"> ... Menu </div> </div>
Paso 3	Además, puede seleccionar la función de cocción preferida y pulse el botón para cambiarla.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

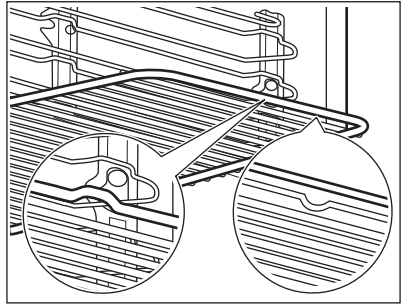
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

FUNCIONES ADICIONALES

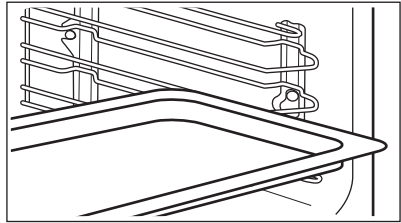
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

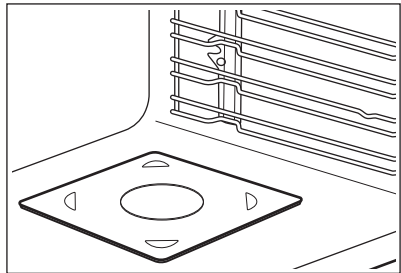


Plato inferior de cristal para microondas:

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas).

Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad.

Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.



Los ajustes guardados están disponibles en el menú: Favoritos.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione el ajuste preferido y pulse el mando.

Paso 3	Seleccione: Menú / Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales. Gire el mando para seleccionar la posición del ajuste.
Paso 5	Pulse el mando para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.

9.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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


El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Hora de fin, Cocción lenta.

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción


<p>La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.</p> <p>El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.</p> <p>Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.</p> <p>Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.</p>

10.2 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

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

Cocción por microondas

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

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

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar.

Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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




Retire las piezas después de descongeladas.




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

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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


Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X

Material del utensilio de cocina			
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

CONSEJOS

700 - 1.000 W				
 Sofreír al inicio del proceso de cocción		 calentar líquidos		
500 - 600 W				
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados
300 - 400 W				
 Fundir queso, chocolate, mantequilla	 Cocer arroz	 Calentar alimentos infantiles	 Cocinar / calentar alimentos delicados	 Continuar cocinando
100 - 200 W				
 Descongelar pan	 Descongelar fruta y pasteles	 Descongelar queso, nata, mantequilla	 Descongelar carne, pescado	

10.5 Tablas de cocción para organismos de control







Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.








Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

	 POWER W				
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas
Use la parrilla.

		 POWER				
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill Turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.




11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

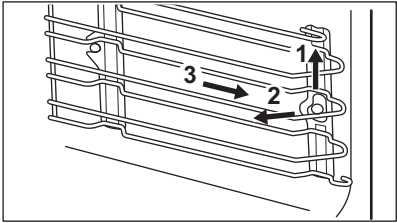
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

 <p>Agentes limpiadores</p>	<p>Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p>Uso diario</p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>
 <p>Accesorios</p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
<p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.</p>		

11.3 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.




12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



El aparato no se enciende o no se calienta



Posible causa



Solución

La puerta no está bien cerrada.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción



Solución

La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.



Problemas con la señal Wi-Fi



Posible causa



Solución

Problema con la señal de la red inalámbrica.




Compruebe si su dispositivo móvil está conectado a la red inalámbrica.
Compruebe la red inalámbrica y router.
Reinicie el router.

Nuevo router instalado o configuración del router modificada.

Para configurar el aparato y el dispositivo móvil de nuevo, consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.



La señal de la red inalámbrica es débil.

Acerque el router lo máximo posible al aparato.



 Problemas con la señal Wi-Fi	
 Posible causa	 Solución
La señal inalámbrica está perturbada por otro horno microondas colocado cerca del aparato.	Apague el horno microondas. Evite utilizar otro horno microondas y el mando a distancia del aparato a la vez. Las microondas interrumpen la señal Wi-Fi.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Quando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
F601: hay un problema con la señal Wi-Fi.	Compruebe su conexión de red. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F604: la primera conexión a la red Wi-Fi ha fallado.	Apague y encienda el aparato e inténtelo de nuevo. Consulte el capítulo "Antes del primer uso", Conexión inalámbrica.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

Quando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

 Código y descripción	 Solución
F131 - la temperatura del sensor del magnetron es demasiado alta.	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.
F602, F603: no hay conexión Wi-Fi.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

EFICACIA ENERGÉTICA

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

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Elemento del menú	Aplicación
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Conexiones	Para ajustar la configuración de la red.
	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Icono de luz visible	Aparece el icono de la lámpara en la pantalla.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.


14.3 Submenú de: Conexiones

Submenú	Descripción
Wi-Fi	Para activar y desactivar: Wi-Fi.
Operación remoto	Para activar y desactivar el control remoto. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Descripción
Red	Para comprobar el estado de la red y la potencia de la señal de: Wi-Fi.
Funcionamiento automático remoto	Para empezar a controlarlo automáticamente a distancia tras pulsar INICIO. Opción visible solo después de encender: Wi-Fi.
Borrar esta red	Para desactivar la conexión automática de la red actual con el aparato.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar los tonos de:  , STOP .
Tonos alarma/error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Unidad de temperatura	Ajusta la unidad de temperatura en °C / °F.

14.5 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468




Submenú	Descripción
Licencia	Información sobre licencias.
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.
Restaurar los mensajes emergentes	Restaura todas las ventanas emergentes a su configuración original.

15. ¡ES FÁCIL!




Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Volumen del timbre	Hora
--------	-----------------------	--------------------	------


Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Información	 Opciones de temporizador	START / STOP
--	--	---	--------------




Empezar a utilizar el aparato

Inicio rápido		Paso 1	Paso 2	Paso 3
	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Mantenga pulsado:  .	 ... : pulse la función del aparato y pulse el mando a continuación.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier momento, en cualquier pantalla o mensaje.	 : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a utilizar el aparato


Inicio rápido del microondas	Inicie el microondas en cualquier momento con los ajustes por defecto: 30 segundos / 1000 W.	Pulse:  .
-------------------------------------	--	--

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 : pulse para encender el aparato.	 ... - seleccione la función de cocción y pulse el mando.	 - gire el mando para ajustar la temperatura y pulse.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
Pulse:  .	Seleccione: Menú. Pulse el mando.	Seleccione: Cocción asistida. Pulse el mando.	Seleccione la categoría del alimento.	Elija el plato y pulse el mando.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción o cambiar la función de cocción

Ajustes rápidos del temporizador Use los ajustes del temporizador más frecuentes eligiendo entre los accesos directos.	Paso 1	Paso 2
	Seleccione: Temporizador. Pulse el mando.	Ajuste el valor del temporizador preferido y pulse el mando.




Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción o cambiar la función de cocción

Asistente de acabado 10 %



Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra o cambiar la función de cocción cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

+1 min | +5 min | +10 min - pulse el icono de tiempo preferido para prolongar el tiempo de cocción.

Cambio de la función:

Seleccione la función preferida    ... - seleccione la función preferida. Pulse el mando.

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

www.aeg.com/shop



867380879-A-502023



AEG