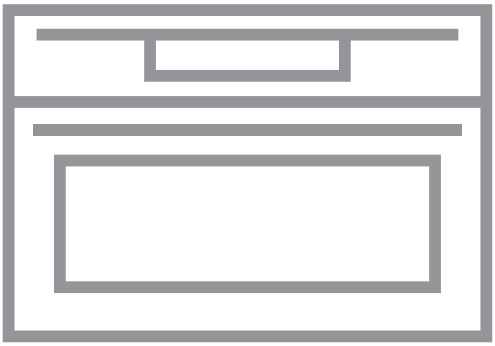
KME565060M
KMK365060M
KMK565060M

NL **Gebruiksaanwijzing**
Combimagnetron

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

DE **Benutzerinformation**
Backofen mit Mikrowelle

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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



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



Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 3

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen..... 3
1.2 Algemene veiligheid.....4

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....6

2.1 Installeren..... 6
2.2 Elektrische aansluiting..... 7
2.3 Gebruik..... 8
2.4 Onderhoud en reiniging..... 9
2.5 Hanteren van glaswerk..... 9
2.6 Binnenverlichting..... 10
2.7 Service.....10
2.8 Verwijdering..... 10

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 11

3.1 Algemeen overzicht..... 11
3.2 Accessoires..... 11

4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN..... 12

4.1 Verzonken knoppen.....12
4.2 Bedieningspaneel..... 12

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....13

5.1 Eerste reiniging.....13

6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 13

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties..... 13
6.2 Instellen: Magnetronverwarmingsfuncties.....13
6.3 Verwarmingsfuncties..... 14
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent... 15
6.5 Kook- En Bakassistent.....16

7. KLOKFUNCTIES..... 22
7.1 Klokfuncties..... 22
7.2 Instellen: Klokfuncties.....22
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....23
8.1 Accessoires plaatsen.....23
9. EXTRA FUNCTIES..... 25
9.1 Blokkering.....25
9.2 Automatische uitschakeling..... 25
9.3 Koelventilator.....25
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....25
10.1 Magnetronaanbevelingen 25
10.2 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron 26
10.3 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel..... 27
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....28
11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 30
11.1 Opmerkingen over schoonmaken..... 30
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....30
11.3 Hoe te vervangen: Lamp..... 31
12. PROBLEEMOPLOSSING.....31
12.1 Wat te doen als.....31
12.2 Servicegegevens..... 32
13. ENERGIEZUINIGHEID.....33
13.1 Energiebesparing.....33
14. MENUSTRUCTUUR.....33
14.1 Menu.....33
15. MILIEUBESCHERMING..... 34

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.

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

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

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

2.3 Gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

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

⚠ **WAARSCHUWING!**
Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:

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

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

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

2.5 Hanteren van glaswerk

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

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

- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.
Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.
Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

2.6 Binnenverlichting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

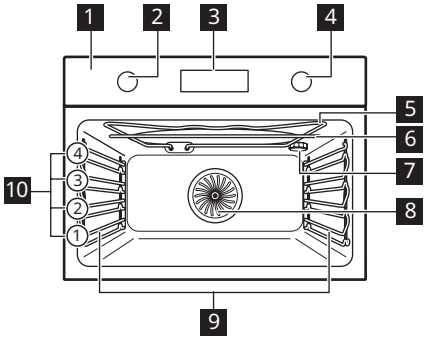
2.8 Verwijdering

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

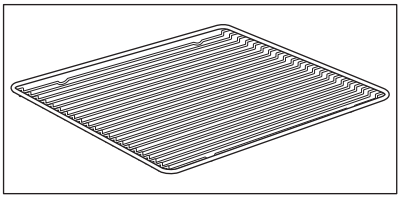
3.1 Algemeen overzicht



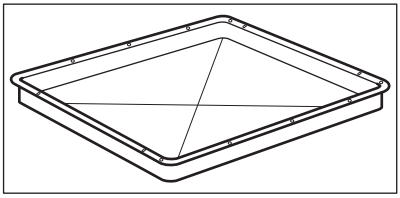
1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop
5 Verwarmingselement
6 Magnetrongenerator
7 Lamp
8 Ventilator
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

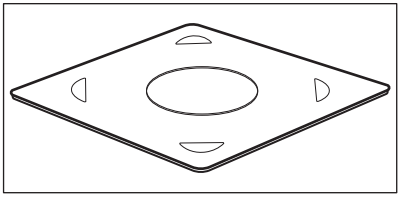
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



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



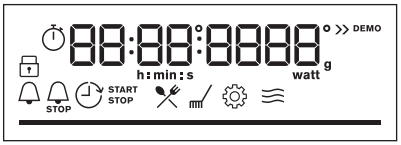
4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Bedieningspaneel

Sensorvelden van het bedieningspaneel					Druk op	Draai aan de knop
			WATT	OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen		
Selecteer een verwarmingsfunctie om de oven in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.						

	Wanneer de knop voor de verwarmingsfuncties in de uit-stand staat, gaat het display naar stand-by.
	Display met ingestelde toetsfuncties.

Indicatielampjes timer:				
				

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.	

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig de lege oven voor het eerste gebruik en stel de tijd in:			
			 **00:00** Stel de tijd in. Druk op OK.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Begin met koken	
Stap 1	**Stap 2**
	
Selecteer een verwarmingsfunctie.	Stel de temperatuur in. Druk op de regelknop **WATT** en draai aan deze knop om het magnetronvermogen aan te passen. Druk op OK.

6.2 Instellen: Magnetronverwarmingsfuncties

Stap 1	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

Stap 2	Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 3	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK Druk op de regelknop **WATT** en draai aan deze knop om het magnetronvermogen aan te passen. Druk op: OK	

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

MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	59:55 minuten.
Meer dan 600 W	7 minuten

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

6.3 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 **Hetelucht**	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 **Boven + onder-warmte**	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 **Circulatiegrill**	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 **Pizza-functie**	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 **Circulatiegrill + magnetron**	Om grotere stukken vlees op één niveau te roosteren. Voor gratineren en bruinen.De functie met magnetron-boost.
 **Hetelucht + magnetron**	Bakken op één rekstand.De functie met magnetron-boost.
 **Ontdooien**	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 **Opwarmen**	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 **Magnetron**	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 **Menu**	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Het Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen bereidingsfuncties, temperaturen en tijden. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kun je ook koken met:	• Per gewicht

Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
		 **P1 - P45**	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer het gerecht. Druk op OK.	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm de oven voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

	Verwarmingsfunctie	Toepassing
F1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
F2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
F3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
F4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bak- en braadgerechten op één niveau. De functie met magnetron-boost.

	Verwarmingsfunctie	Toepassing
F5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetron-boost.

Controleer wanneer de functie is afgelopen of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
Rundvlees				
P1	**Biefstuk, rauw**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**1**; **bakplaat** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	40 min
P2	**Biefstuk: medium**			50 min
P3	**Biefstuk, gaar**			60 min
P4	**Biefstuk, medium**	180 - 220 g per stuk; plakjes van 3 cm dik	**2** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	15 min
P5	**Rundvlees-braadstuk / gestoofd** (prime rib, bovenkant rond, dikke flank)	1,5 - 2 kg	**1** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Voeg vloeistof toe. Plaats deze in de oven.	120 min
P6	**Biefstuk, rauw** (langzaam koken)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**1**; **bakplaat** Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	75 min
P7	**Biefstuk, medium** (langzaam koken)			85 min
P8	**Biefstuk, gaar** (langzaam koken)			130 min

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P9	**Filet, rauw** (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**1**; **bakplaat** Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	75 min
P10	**Filet, gemiddeld** (lage temperatuur garen)			90 min
P11	**Filet, gereed** (lage temperatuur garen)			120 min
Kalfsvlees				
P12	**Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	**1** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Voeg vloeistof toe. Geroosterd.	80 min
Varkensvlees				
P13	**Geroosterde hals of schouder van varkensvlees**	1,5 kg	**1**; keramische of glazen ovenschaal op **rooster**, geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	90 min
P14	**Aangetrokken varkensvlees** (lage temperatuur garen)	1,5 - 2 kg	**1**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	215 min
P15	**Lende, vers**	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**1**; braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.	55 min
P16	**Spare ribs**	2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	**2**; **diepe pan** Voeg vloeistof toe om de bodem van een gerecht te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	90 min
Lamsvlees				

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P17	**Lamsbeen met botten**	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	**1**; braadslede op **bakplaat** Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	130 min
Gevogelte				
P18	**Hele kip**	1,1 kg; vers	**1**; keramische of glazen ovenschaal op **rooster**, geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borstzijde naar beneden en draai hem om na de helft van de bereidingstijd.	40 min
P19	**Halve kip**	0,5 - 0,8 kg	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden.	40 min
P20	**Kippenborst**	180 - 200 g per stuk	**1** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	25 min
P21	**Kippenpoten, vers**	-	**2**; **bakplaat** Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	30 min
P22	**Hele eend**	2 - 3 kg	**1** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op de braadslede. Draai de eend na de helft van de bereidingstijd om.	100 min
P23	**Gans, heel**	4 - 5 kg	; **diepe pan** Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een diepe bakplaat. Draai de gans na de helft van de bereidingstijd om.	110 min
Overig				
P24	**Gehaktbrood**	1 kg	**1**; **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.	60 min
Vis				

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P25	**Hele vis, gegrild**	0,5 - 1 kg per vis	**1**; **bakplaat** Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	30 min
P26	**Visfilet**	-	**2** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
Zoet bakken / nagerechten				
P27	**Cheesecake**	-	**1**; ∅ springvorm van 28 cm op **bakrooster**	90 min
P28	**Appelcake**	-	**2**; **bakplaat**	45 min
P29	**Appeltaart**	-	**1**; taartvorm op **bakrooster**	40 min
P30	**Appeltaart**	-	**1**; ∅ 22 cm taartvorm op **bakrooster**	60 min
P31	**Brownies**	2 kg	**2**; **diepe pan**	30 min
P32	**Chocolade muffins**	-	**2** muffinbakplaat op **bakrooster**	25 min
P33	**Broodcake**	-	**1**; broodvorm op **bakrooster**	50 min
Groenten / Bijgerechten				
P34	**Gebakken aardappelen**	1 kg	**1**; **bakplaat** Leg de hele aardappelen met de schil op de bakplaat.	50 min
P35	**Wegwerpen**	1 kg	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukjes.	35 min
P36	**Gegrilde gemengde groenten**	1 - 1,5 kg	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukjes.	30 min

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P37	**Kroketten, bevroren**	0,5 kg	**2**; **bakplaat**	25 min
P38	**Pommes, bevroren**	0,75 kg	**2**; **bakplaat**	25 min
Gratins, brood en pizza				
P39	**Vlees-/groentelasagne met droge noedels**	1 - 1,5 kg	**1**; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op **bakrooster**	35 min
P40	**Aardappelgratin** (rauwe aardappelen)	1,1 kg	**2**; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op **bakrooster** Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.	35 min
P41	**Pizza fris, dun**	-	**1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier	15 min
P42	**Pizza fris, dik**	-	**1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier	25 min
P43	**Quiche**	-	**1**; bakblik op **bakrooster**	45 min
P44	**Stokbrood / ciabatta / witbrood**	0,8 kg	**1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	**Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan**	1 kg	**1**; **bakplaat** bedekt met bakpapier / **bakrooster**	60 min

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
		
Om de dagtijd te wijzigen, gaat u naar het menu en selecteert u Instellingen, Tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 00:00	**Stap 2**	**Stap 3**
			
Druk op: .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker
ⓘ De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**
		Op het display verschijnt: 00:00 STOP		
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk ⏲.		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**		**Stap 5**	**Stap 6**
		Het display toont: de dagtijd STARTEN			Op het display verschijnt: --:-- STOPPEN		
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk ⏲.		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
ⓘ Timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

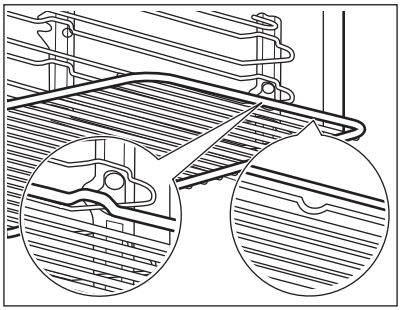
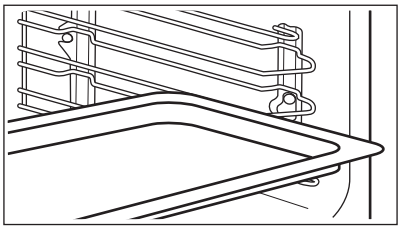
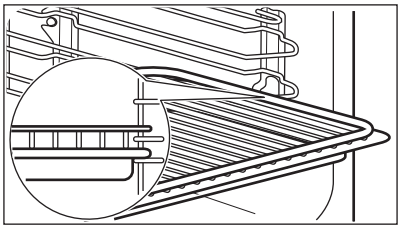
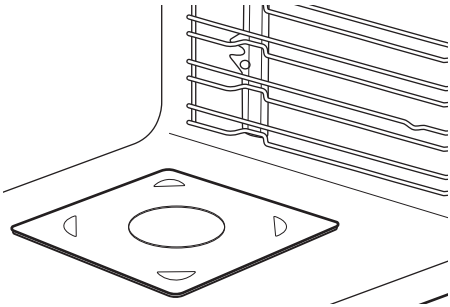
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

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

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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

Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.	
Bakplaat: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	
Bakrooster, Bakplaat: Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.	
Glazen bodemplaat van de magnetron: Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron). Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing. Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.	

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de ovenfunctie per ongeluk wordt ingeschakeld.		
Schakel het in wanneer de oven werkt - de ingestelde bereiding gaat verder, het bedieningspaneel is vergrendeld. Schakel het in als de oven uit staat - de oven kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.		
 OK	OK - houd ingedrukt om de functie in te schakelen. Er klinkt een signaal.	OK - houd ingedrukt om het uit te schakelen.
3 x - knippert als het slot is ingeschakeld.		

9.2 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!
Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.
Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.
Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.
Roer het voedsel voor het opdienen door.
Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.
Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.
Plaats het voedsel in de oven zonder verpakkingsmateriaal. De verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in de oven worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).



Koken in de magnetron
Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.
Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.
Gebruik de oven niet om eieren in hun schaal en slakken met huisjes te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.
Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.
Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.
Nadat je de oven uitzet, neem je het voedsel uit de oven en laat je het een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.



Ontdooien in de magnetron
Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.
Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.
Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

10.2 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.
Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal			
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

10.3 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
Aanbakken aan het begin van het kookproces	Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
Groenten koken	Eiergerechten bereiden	Hutspot laten sudderen	Eenpansgerechten opwarmen	Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
Smelten van kaas, chocolade, boter	Rijst sudderen	Babyvoeding opwarmen	Koken/opwarmen van delicaat voedsel	Doorgaan met koken

100 - 200 W			
Ontdooien van brood	Ontdooien van fruit en gebak	Ontdooien van kaas, room, boter	Ontdooien van vlees, vis

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.					
MAGNETRON-FUNCTIE	POWER (W)	kg		(min)	
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Gehaktbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	Bottom	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Bottom	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Gebruik het ovenrek.						
COMBI-MAGNETRON-FUNCTIE		POWER (W)	(°C)		(min)	
Cake, 0.7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1.1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1.1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

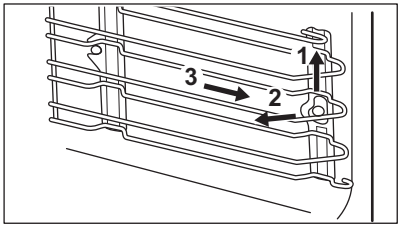
 **Reinigings-middelen**	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

 **Dagelijks ge-bruik**	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van de oven om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

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

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de in-schuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de ach-terste ophanging.	

Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

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

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**

 **De oven gaat niet aan of warmt niet op**	
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.

 **Onderdelen**	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

 **Foutcodes**	
Op het display verschijnt…	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
00:00	Er was een stroomstoring. Stel de tijd van de dag in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

12.2 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.
De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

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

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).
Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.
Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.
Koken met hete lucht
Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.
Restwarmte
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.
Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zal blijven koken.
Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.
Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.
Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

	☰ - selecteer om de Menu.

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5

	 OK	 **O1 - O9**	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen					
O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5
O3	Toetstonen	1 - Geluidssignaal 2 - Klikken 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Uptimer	Aan/uit	O6	Binnenverlichting	Aan/uit
O7	Demofunctie	Activeringscode: Hoofdstuk 2468	O8	Softwareversie	Controleren
O9	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

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

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....36

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....36
1.2 Sécurité générale.....37

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....39

2.1 Installation.....39
2.2 Branchement électrique.....40
2.3 Utilisation.....41
2.4 Entretien et Nettoyage.....42
2.5 Utilisation du verre.....42
2.6 Éclairage interne.....43
2.7 Service.....43
2.8 Mise au rebut.....43

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....44

3.1 Vue d'ensemble.....44
3.2 Accessoires.....44

4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....45

4.1 Manettes rétractables.....45
4.2 Bandeau de commande.....45

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....46

5.1 Nettoyage initial.....46

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....46

6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....46

6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....46
6.3 Modes de cuisson.....47
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....48
6.5 Cuisson assistée.....49

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 55

7.1 Fonctions de l'horloge.....55
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 55

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... 57

8.1 Insertion des accessoires..... 57

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....58

9.1 Touches Verrouil.....58
9.2 Arrêt automatique..... 58
9.3 Ventilateur de refroidissement.....59

10. CONSEILS..... 59

10.1 Recommandations pour le micro-ondes 59
10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes 59
10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments..... 61
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....62

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 63

11.1 Remarques concernant l'entretien..... 63
11.2 Comment retirer : Supports de grille 64
11.3 Comment remplacer : Éclairage.. 64

12. DÉPANNAGE.....65

12.1 Que faire si..... 65
12.2 Données de maintenance.....66

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....66

13.1 Économie d'énergie..... 66

14. STRUCTURE DES MENUS..... 67

14.1 Menu 67

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 68

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

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

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

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

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

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

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.

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

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

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

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

2.5 Utilisation du verre

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

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

- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.
Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.
Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

2.6 Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

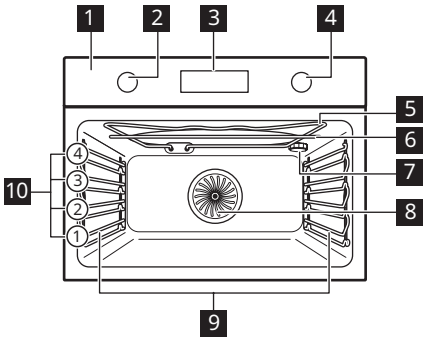
2.8 Mise au rebut

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

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

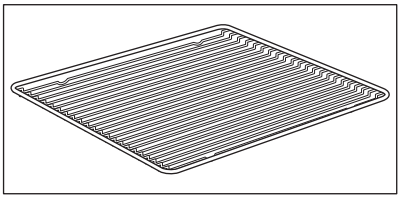
3.1 Vue d'ensemble



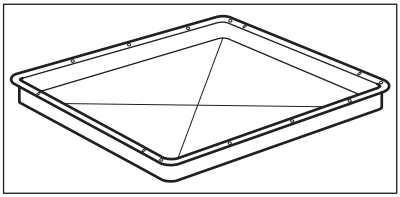
1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande
5. Résistance
6. Générateur de micro-ondes
7. Éclairage
8. Chaleur tournante
9. Support de grille, amovible
10. Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

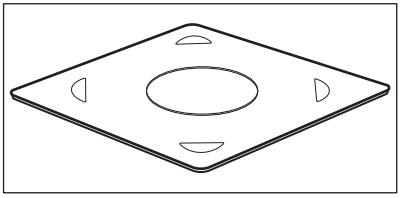
Grille métallique
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



Plateau de cuisson
Pour les gâteaux et biscuits.



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



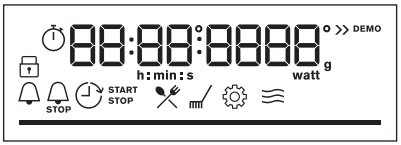
4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

4.2 Bandeau de commande

Touches tactiles du bandeau de commande					Appuyez sur la touche	Tournez la manette
			WATT	OK		
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration		
Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement le four.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.						

	Lorsque la manette des modes de cuisson est en position Arrêt, l'affichage se met en veille.
	Affichage avec les principales fonctions.

Voyants du minuteur :				
				

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four atteint la température réglée.	

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez le four à vide et réglez la durée :			
			 **0:00.** Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	**Étape 2**
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur **WATT** et tournez la manette pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK.

6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

Étape 1	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

Étape 2	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : OK pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
Étape 3	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.
Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson. Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur : OK Appuyez sur **WATT** et tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : OK	

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 min 55 s
Plus de 600 W	7 minutes

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

6.3 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

Mode de cuisson	Application
 **Chaleur tournante**	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 **Chauffage Haut/Bas**	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Mode de cuisson	Application
 **Turbo gril**	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 **Fonction Pizza**	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 **Turbo Gril + Micro-ondes**	Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.La fonction avec micro-ondes boost.
 **Chaleur tournante + Micro-ondes**	Cuisson sur un seul niveau.La fonction avec micro-ondes boost.
 **Décongélation**	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 **Réchauffer**	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 **Micro-ondes**	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 **Menu**	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée se compose d'un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les fonctions de cuisson, les températures et les durées recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
		 **P1 - P45**	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Préchauffez le four avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

	Mode de cuisson	Application
F1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
F2	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
F3	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
F4	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
F5	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf				
P1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	**1** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	40 min
P2	**Rôti de bœuf, à point**			50 min
P3	**Rôti de bœuf, bien cuit**			60 min
P4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	**Bœuf rôti/ braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	**1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	120 min
P6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	**1** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)			85 min
P8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)			130 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P9	**Filet, saignant** (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	**1** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	75 min
P10	**Filet, à point** (cuisson basse température)			90 min
P11	**Filet, bien cuit** (cuisson basse température)			120 min
Veau				
P12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	80 min
Porc				
P13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1,5 kg	**1** ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**et MW adapté Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
P14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	**1** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	215 min
P15	**Longe, fraîche**	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	**1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.	55 min
P16	**Travers**	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	**2 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
Agneau				

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P17	**Gigot d'agneau avec os**	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	**1** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	130 min
Volaille				
P18	**Poulet entier**	1,1 kg ; frais	**1** ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**et MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.	40 min
P19	**Demi poulet**	0,5 - 0,8 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées.	40 min
P20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	25 min
P21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**2** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	30 min
P22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	100 min
P23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**?** ; **plat profond** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	110 min
Autres				
P24	**Rôti haché**	1 kg	**1** ; **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.	60 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Poisson				
P25	**Poisson entier, grillé**	0,5 - 1 kg par poisson	**1** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	**Filet de poisson**	-	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.	20 min
Gâteaux/desserts				
P27	**Cheesecake**	-	**1** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique**	90 min
P28	**Gâteau aux pommes**	-	**2** ; **plateau de cuisson**	45 min
P29	**Tarte aux pommes**	-	**1** ; moule à tarte sur **grille métallique**	40 min
P30	**Tarte aux pommes**	-	**1** ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique**	60 min
P31	**Brownies**	2 kg	**2** ; **plat profond**	30 min
P32	**Muffins au chocolat**	-	**2** ; bac à muffins sur **grille métallique**	25 min
P33	**Quatre-quarts**	-	**1** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**	50 min
Légumes/Garnitures				
P34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**1** ; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P35	**Quartiers**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1,5 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	**Croquettes surgelées**	0,5 kg	**2** ; **plateau de cuisson**	25 min
P38	**Pommes, surgelées**	0,75 kg	**2** ; **plateau de cuisson**	25 min
Gratins, pain et pizza				
P39	**Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches**	1 - 1,5 kg	; **1** ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**	35 min
P40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1,1 kg	; **2** ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	35 min
P41	**Pizza fraîche, fine**	-	**1** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**1** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	**Quiche**	-	**1** ; plat de cuisson sur **grille métallique**	45 min
P44	**Baguette/ Ciabatta/Pain blanc**	0,8 kg	**1** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P45	**Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain**	1 kg	**1** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / **grille métallique**	60 min

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
STOP	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

Les fonctions de l'horloge sont disponibles uniquement pour : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00	**Étape 2**	**Étape 3**
			
Appuyez sur : ⏲.		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
ⓘ Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

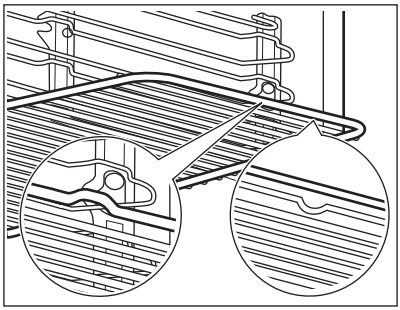
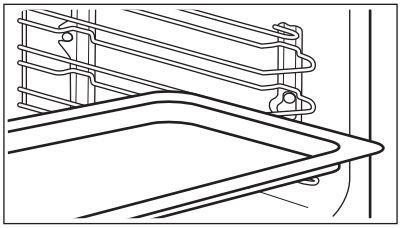
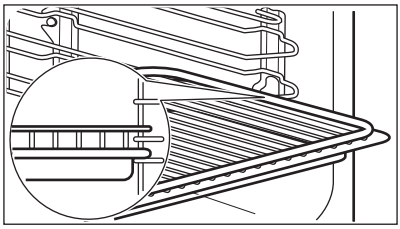
Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	**Étape 2**	L'affichage indique : 0:00 STOP	**Étape 3**	**Étape 4**
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
ⓘ Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

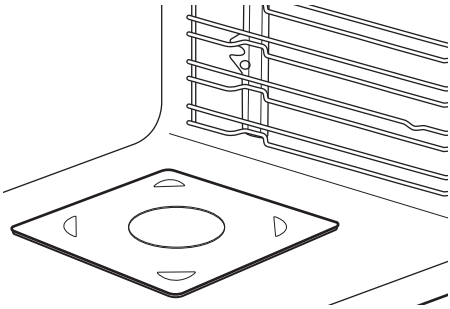
Comment régler Départ différé							
Étape 1	**Étape 2**	L'affichage indique : l'heure actuelle ⏲ DÉMARRER	**Étape 3**	**Étape 4**	L'affichage indique : --:-- ⏲ ARRÊTER	**Étape 5**	**Étape 6**
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
ⓘ Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.	
Plateau de cuisson: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	
Grille métallique, Plateau de cuisson: Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.	

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

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction du four.		
Activez-la lorsque le four est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Activez-la lorsque le four est éteint - le four ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.		
 OK	OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.
3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.		

9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations pour le micro-ondes

ⓘ Cuisinons !
Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.
Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.
Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.
De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.
Mélangez les aliments avant de les servir.
Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.
Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.
Placez les aliments dans le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).



Cuisson au micro-ondes
Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.
Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
N'utilisez pas le four pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.
Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.
Coupez les légumes en morceaux de même taille.
Après avoir mis à l'arrêt le four, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.



Décongélation au micro-ondes
Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.
Retirez ensuite les morceaux décongelés.
Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.
Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

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

500 à 600 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

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

100 à 200 W			
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongélation du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
FONCTION MICRO-ONDES	POWER (W)	(kg)		(min)	
Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	Dessous	18	-
Décongélation de viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.						
FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 (W)	 (°C)		 (min)	
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

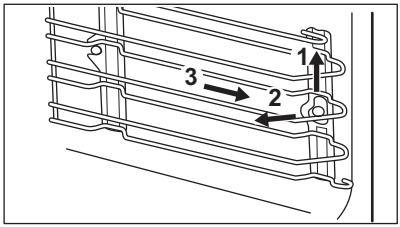
 **Agents nettoyants**	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 **Utilisation quotidienne**	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 **Accessoires**	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

11.3 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

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

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

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

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

12. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	**Vérifiez si...**
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	**Vérifiez si...**
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Codes d'erreur	
L'affichage indique…	**Vérifiez si...**

Codes d'erreur	
0:00.	Une coupure de courant s’est produite. Réglez l’heure actuelle.
Si l’affichage indique un code d’erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l’habitation pour redémarrer le four. Si le code d’erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu’il est bien en place.
Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).
Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.
Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
Chaleur résiduelle
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l’arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.
Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

	☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 ☰ ⚙	 OK	 **O1 - O9**	 OK	
Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Mode démo	Code d'activation : 2468	O8	Version du logiciel	Contrôle
O9	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....70

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....70
1.2 Allgemeine Sicherheit.....71

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....74

2.1 Montage.....74
2.2 Elektrischer Anschluss.....75
2.3 Gebrauch.....75
2.4 Reinigung und Pflege.....76
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....77
2.6 Innenbeleuchtung.....77
2.7 Wartung.....77
2.8 Entsorgung.....77

3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....78

3.1 Gesamtansicht.....78
3.2 Zubehör.....78

4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....79

4.1 Versenkbare Knöpfe.....79
4.2 Bedienfeld.....79

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....80

5.1 Erste Reinigung.....80

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....80

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....80

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen..... 81
6.3 Ofenfunktionen..... 81
6.4 Einstellung: Koch-Assistent..... 83
6.5 Koch-Assistent..... 83
7. UHRFUNKTIONEN..... 89
7.1 Uhrfunktionen..... 89
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen..... 90
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR..... 91
8.1 Einsetzen des Zubehörs..... 91
9. ZUSATZFUNKTIONEN..... 92
9.1 Verriegelung..... 92
9.2 Automatische Abschaltung..... 93
9.3 Kühlgebläse..... 93
10. TIPPS UND HINWEISE..... 93
10.1 Mikrowellenempfehlungen 93
10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien 94
10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln..... 95
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 96
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 98
11.1 Hinweise zur Reinigung..... 98
11.2 Entfernen: Einhängegitter 99
11.3 Austausch: Lampe..... 99
12. FEHLERSUCHE..... 100
12.1 Was zu tun ist, wenn …..... 100
12.2 Servicedaten..... 101
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 101
13.1 Energiesparen..... 101
14. MENÜSTRUKTUR..... 102
14.1 Menü..... 102
15. UMWELTTIPPS..... 103

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8

Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- WARNUNG: Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- WARNUNG: Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- WARNUNG: Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und

Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Trinkflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

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

⚠ **WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerbrechen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerbrechen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzer darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.
Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Grifffflächen) nie ohne trockene Topflappen.
Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

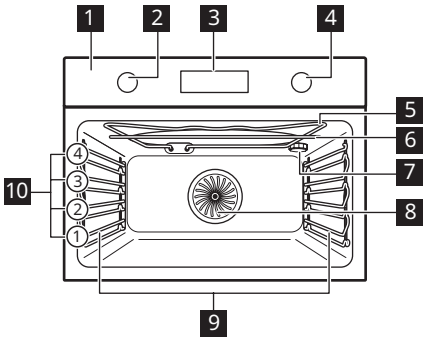
2.8 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

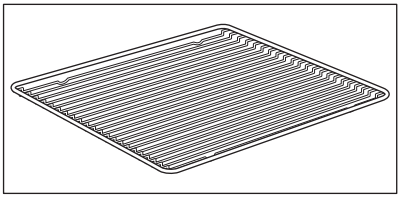
3.1 Gesamtansicht



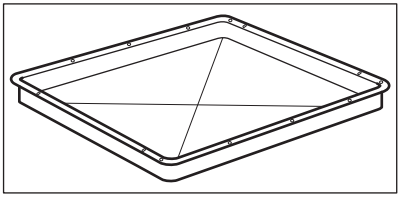
1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Display
4 Einstellknopf
5 Heizelement
6 Mikrowellengenerator
7 Lampe
8 Ventilator
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

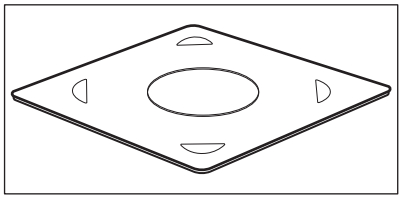
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas
Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



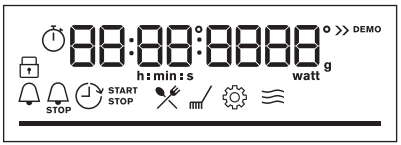
4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

4.2 Bedienfeld

Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
			WATT	OK		
Kurz-zeitwe-cker	Schnell-aufhei-zung	Back-ofen-be-leuch-tung	Mikrowel-lenleistung	Bestätigen Sie die Ein-stellung		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						

	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Display mit Tastenfunktionen.

Timer-Anzeigen:		STOP		

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Zeit ein:			
			00:00 angezeigt. Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	**Schritt 2**
	°C

Beginnen Sie mit dem Kochen	
Wählen Sie eine Ofenfunktion.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **WATT** und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie OK.

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
Schritt 2	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: OK, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
Schritt 3	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: OK Drücken Sie **WATT** und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie: OK	

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

MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	59:55 Minuten.
Mehr als 600 W	7 Minuten

ⓘ Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie OK.

6.3 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 **Heißluft**	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 **Ober-/Unterhitze**	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 **Heißluftgrillen**	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 **Pizzastufe**	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 **Heißluftgrillen + MW**	Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.Funktion mit Extraleistung der MW.
 **Heißluft + MW**	Backen auf einer Einschubebene.Funktion mit Extraleistung der MW.
 **Auftauen**	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 **Aufwärmen**	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 **Mikrowelle**	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 **Menü**	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Das Koch-Assistent Untermenü besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Funktionen und Gerichten mit empfohlenen Kochfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	• Gewichtsautomatik

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standard-einstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
		 **P1 - P45**	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

	Ofenfunktion	Gerät
F1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
F2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

	Ofenfunktion	Gerät
F3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
F4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
F5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch				
P1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	**1**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	40 Min.
P2	**Roastbeef, rosa**			50 Min.
P3	**Roastbeef, durch**			60 Min.
P4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	**Rinderbraten/ geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	**1**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	120 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	**1**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)			85 Min.
P8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)			130 Min.
P9	**Filet, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	**1**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P10	**Filet, rosa** (Niedertemperatur-Garen)			90 Min.
P11	**Filet, fertig** (Niedertemperatur-Garen)			120 Min.
Kalb				
P12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	**1**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.	80 Min.
Schweinefleisch				
P13	**Schweinebraten oder Schulter**	1,5 kg	**1**; Keramik- oder Glasauflaufform auf **Kombirost**, MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	**1**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	215 Min.
P15	**Lende, frisch**	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	**1**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	**Rippchen**	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	**2**; **tiefe Pfanne** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
Lamm				
P17	**Lammkeule mit Knochen**	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	**1**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	130 Min.
Geflügel				
P18	**Hähnchen, ganz**	1,1 kg; frisch	**1**; Keramik- oder Glasauflaufform auf **Kombirost**, MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.	40 Min.
P19	**Halbes Hähnchen**	0,5 - 0,8 kg	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.
P20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	25 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P21	**Hähnchen-schenkel, frisch**	-	**2**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	30 Min.
P22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**1**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	100 Min.
P23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**?**; **tiefe Pfanne** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	110 Min.
Sonstige				
P24	**Hackbraten**	1 kg	**1**; **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	60 Min.
Fisch				
P25	**Ganzer Fisch, gegrillt**	0,5 - 1 kg pro Fisch	**1**; **Backblech** Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	**Fischfilet**	-	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
Süßes Backen/Desserts				
P27	**Käsekuchen**	-	**1**; ∅ Springform 28 cm auf **Kombirost**	90 Min.
P28	**Apfelkuchen**	-	**2**; **Backblech**	45 Min.
P29	**Apfelkuchen**	-	**1**; Kuchenform auf **Kombirost**	40 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P30	**Apfelkuchen**	-	**1**; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost**	60 Min.
P31	**Brownies**	2 kg	**2**; **tiefe Pfanne**	30 Min.
P32	**Schokoladenmuffins**	-	**2**; Muffin-Blech auf **Kombirost**	25 Min.
P33	**Brotkuchen**	-	**1**; Brotpfanne auf **Kombirost**	50 Min.
Gemüse / Beilagen				
P34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**1**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	**Wegdes**	1 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	**Gegrilltes Gemüse**	1 - 1,5 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	**Kroketten, gefroren**	0,5 kg	**2**; **Backblech**	25 Min.
P38	**Pommes frites, gefroren**	0,75 kg	**2**; **Backblech**	25 Min.
Gratins, Brot und Pizza				
P39	**Fleisch-/ Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten**	1 - 1,5 kg	**1**; Keramik- oder Glasauflaufform auf **Kombirost**	35 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1,1 kg	; **2**; Keramik- oder Glasauflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	35 Min.
P41	**Pizza frisch, dünn**	-	**1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet	15 Min.
P42	**Pizza frisch, dick**	-	**1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet	25 Min.
P43	**Quiche**	-	**1**; Backform auf **Kombirost**	45 Min.
P44	**Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot**	0,8 kg	**1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	**Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform**	1 kg	**1**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / **Kombirost**	60 Min.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

Uhr-Funktionen sind nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.	**Schritt 2**	**Schritt 3**
			
Drücken Sie: ⏲.		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker	Drücken Sie: OK.
ⓘ Der Countdown des Timers startet umgehend.			

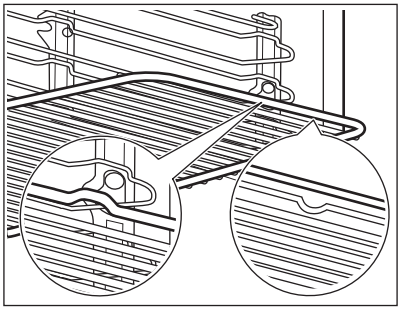
Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	**Schritt 2**	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. STOP	**Schritt 3**	**Schritt 4**
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: ⏲.		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
ⓘ Der Countdown des Timers startet umgehend.				

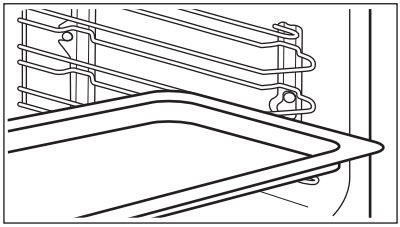
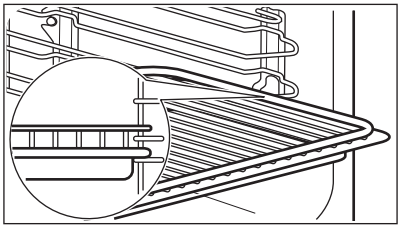
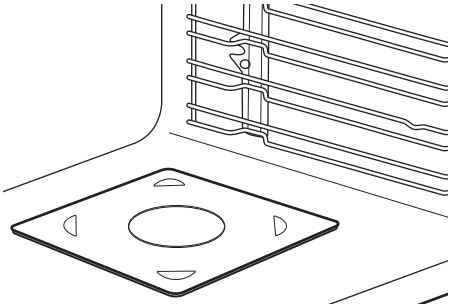
<table>
<tr><th colspan="8">Einstellung: Zeitvorwahl</th></tr>
<tr><td>Schritt 1</td><td>Schritt 2</td><td rowspan="3">Das Display zeigt die Uhrzeit an
START</td><td>Schritt 3</td><td>Schritt 4</td><td rowspan="3">Im Display wird Folgendes angezeigt:
--:--
STOPP</td><td>Schritt 5</td><td>Schritt 6</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Wählen Sie die Ofenfunktion.</td><td>Drücken Sie wiederholt:
⏲.</td><td>Stellen Sie die Startzeit ein.</td><td>Drücken Sie: OK.</td><td>Stellen Sie die Endzeit ein.</td><td>Drücken Sie: OK.</td></tr>
<tr><td colspan="8">ⓘ Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.</td></tr>
</table>

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

<table>
<tr>
<td>Kombirost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

Backblech: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	
Kombirost, Backblech: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.	
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas: Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Es ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillten mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.	

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.
Einschalten, wenn der Backofen in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist – der Backofen kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld ist verriegelt.

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.		
 OK	OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
ⓘ 3 x 🔒 – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Mikrowellenempfehlungen

ⓘ **Kochen wir!**
Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.
Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.
Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.
Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.
Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.
Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.
Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.
Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).



Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.
Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.
Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.
Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.
Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie einige Minuten stehen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.



Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.
Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.
Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.
Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓

Kochgeschirr / Material			
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiergerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	7 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	POWER (W)	(kg)		(Min.)	
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	Niedrig	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Niedrig	7 - 8	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKRO-WEL-LENK-OMBI-FUNKTI-ON		POWER (W)	(°C)		(Min.)	
Kasten-kuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffel-gratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKRO-WEL-LENK-OMBI-FUNKTI-ON		 (W)	 (°C)		 (Min.)	
Hähn-chen, 1,1 kg	Heißluftgril-len + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehäl-ter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

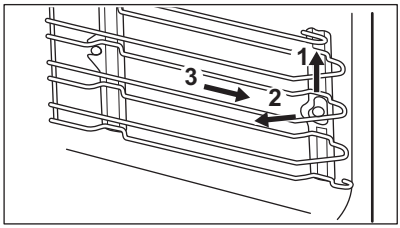
 **Reinigungs-mittel**	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reini-gungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 **Täglicher Ge-brauch**	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder an-dere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trock-nen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 **Zubehör**	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

Komponenten	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Fehlercodes	
Im Display erscheint …	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).
Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.
Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
Garen mit Heißluft
Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.
Restwärme
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.
Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

	☰ - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 ☰ ⚙	 OK	 **O1 - O9**	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
O7	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O8	Softwareversion	Prüfen

Einstellungen		
O9	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867370841-A-072022

CE

AEG