

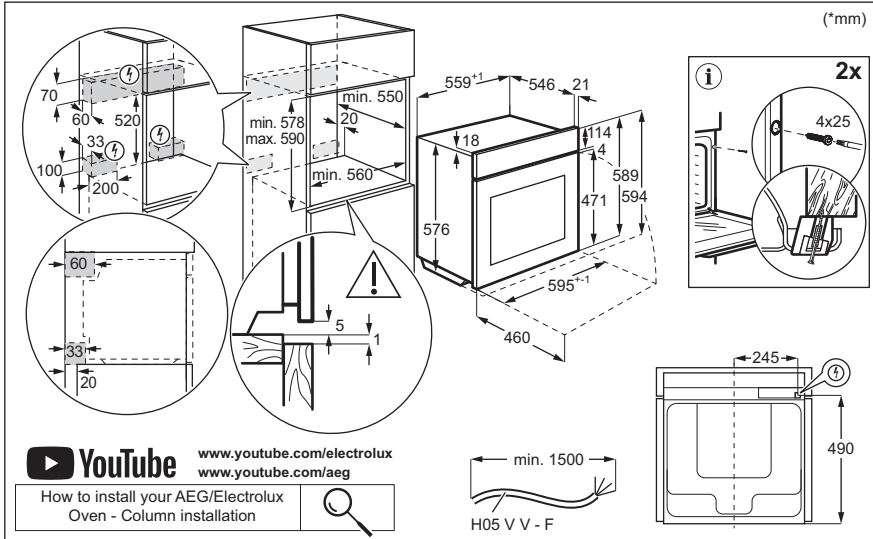
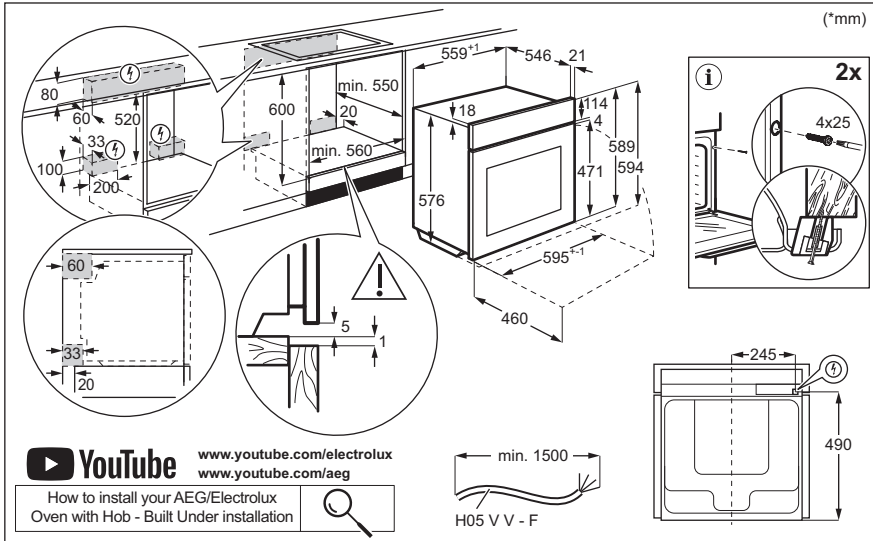


NBS6C521AB

| | |
|---|-----------|
| NL Gebruiksaanwijzing Oven | 3 |
| FR Notice d'utilisation Four | 24 |
| DE Benutzerinformation Backofen | 46 |



INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE



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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 5 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 8 |
| 4. BEDIENINGSPANEEL..... | 8 |
| 5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK..... | 9 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 10 |
| 7. EXTRA FUNCTIES..... | 14 |
| 8. KLOKFUNCTIES..... | 15 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN..... | 16 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 18 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 19 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING..... | 21 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID..... | 22 |
| 14. MILIEUBESCHERMING..... | 23 |

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- 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.
- 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.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - 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 reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email met schoonmaakmiddelen.

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

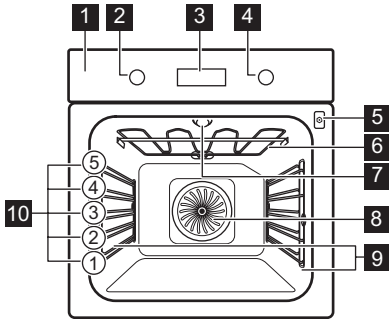
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp

- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus


3.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.




4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

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

4.2 Overzicht bedieningspaneel

-  Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
-  Druk op het volgende in te stellen: Snel opwarmen.
-  Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.

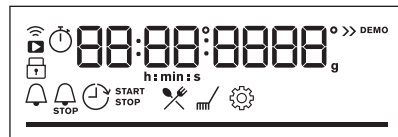


Druk om de kerntemperatuur van het voedsel in te stellen met: Voedselsensor.



Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display









Display met toetsfuncties.








Het apparaat is vergrendeld.



Submenu: Kookassistentie.

| | |
|---|--------------------------------|
|  | Submenu: Reinigen. |
|  | Submenu: Instellingen |
|  | Snel opwarmen is ingeschakeld. |
|  | Voedselsensor is ingeschakeld. |
|  | Kookwekker is ingeschakeld. |
|  | Kooktijd is ingeschakeld. |

| | |
|---|--|
|  | Tijd uitgestelde start is ingeschakeld. |
|  | Uptimer is ingeschakeld. |
|  | Wi-Fi is ingeschakeld. |
|  | Bediening op afstand is ingeschakeld. |
|  | Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is. |


5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




5.1 Tijd instellen

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

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

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.3 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
 - Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.
1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
 2. Volg de onboarding-instructies van de app.
 3. Draai aan de knop voor verwarmingsfuncties om  te selecteren.
 4. Draai aan de bedieningsknop om /Wi-Fi te selecteren. Schakel het in of uit. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. Instellingen.

Wi-Fi is standaard ingeschakeld. Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.



Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboarding, indien nodig.

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Frequentie | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocol | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maximaal vermogen | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Wi-Fi-module | NIUS-50 |

5.4 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis

software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIUS).

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties



Hotelucht

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



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Bevroren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.



Pizza-functie

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



Onderwarmte

Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rekstand.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

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



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energiezuinigheid', Energiebesparingstips.


6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

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

6.4 Invoeren: Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt , , .

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

6.5 Instellen: Kookassistentie

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

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
5. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

Legenda



De voedselsensor moet worden aangesloten om de functie te kunnen gebruiken. Raadpleeg het hoofdstuk 'De accessoires gebruiken'.


























Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.































Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'.

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

| Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|----------------------------|------------------------------------|---|
| P1 Biefstuk, rauw | | |
| P2 Biefstuk: medium | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |   2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P3 Biefstuk, gaar | | |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|-----|---|--|--|
| P4 | Biefstuk, medium | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken |   3; braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P5 | Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2 kg |   2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| P6 | Biefstuk, rauw (langzaam koken) | | |
| P7 | Biefstuk, medium (langzaam koken) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken |   2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P8 | Biefstuk, gaar (langzaam koken) | | |
| P9 | Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P10 | Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |   2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| P11 | Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen) | | |
| P12 | Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken |   2 braadschaal op bakrooster Voeg vloeistof toe. Geroosterd bedekt. |
| P13 | Geroosterde varkenshals of schouder | 1.5 - 2 kg |   2 braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P14 | Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen) | 1.5 - 2 kg |   2; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen. |
| P15 | Varkenslende, vers | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |   2; braadschaal op bakrooster |
| P16 | Reserveribben varkensvlees | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P17 | Lambeen met botten | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken |   2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| P18 | Hele kip | 1 - 1.5 kg; vers |   2; stoofschotel op bakplaat Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| P19 | Halve kip | 0.5 - 0.8 kg |   3; bakplaat |

| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|-----|------------------------------|----------------------|---|
| P20 | Kippenborst | 180 - 200 g per stuk |   2 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. |
| P21 | Kippenpoten, vers | - |   3; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer. |
| P22 | Hele eend | 2 - 3 kg |   2 braadschaal op bakrooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om. |
| P23 | Gans, heel | 4 - 5 kg |   2; diepe pan Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om. |
| P24 | Vleesbrood | 1 kg |   2; bakrooster |
| P25 | Hele vis, gegrild | 0.5 - 1 kg per vis |   2; bakplaat Vul de vis met boter, kruiden en specerijen. |
| P26 | Visfilet | - |   3 stoofschotel op bakrooster |
| P27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springvorm van op bakrooster |
| P28 | Appelcake | - |  3; bakplaat |
| P29 | Appeltaart | - |  2; taartvorm op bakrooster |
| P30 | Appeltaart | - |  1 taartvorm op  22 cm bakrooster |
| P31 | Brownies | 2 kg van deeg |  3; diepe pan |
| P32 | Muffins | - |  3 muffinbakplaat op bakrooster |
| P33 | Broodcake | - |  2; broodvorm op bakrooster |
| P34 | Gebakken aardappelen | 1 kg |  2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat. |
| P35 | Aardappelpartjes | 1 kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken. |
| P36 | Gegrilde gemengde groenten | 1 - 1.5 kg |  3; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken. |
| P37 | Aardappelkroketjes, bevroren | 0.5 kg |  3; bakplaat |
| P38 | Patat, bevroren | 0.75 kg |  3; bakplaat |

| | Gerecht | Gewicht | Schaphniveau/accessoire |
|-----|--|------------|--|
| P39 | Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen | 1 - 1.5 kg | 2; stoofschotel op bakrooster |
| P40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen) | 1 - 1.5 kg | 1; stoofschotel op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd. |
| P41 | Verse pizza, dun | - | 2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P42 | Verse pizza, dik | - | 2; bakplaat bedekt met bakpapier |
| P43 | Quiche | - | 2; bakblik op bakrooster |
| P44 | Stokbrood / ciabatta / witbrood | 0.8 kg | 2; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood. |
| P45 | Volkoren / rogge / bruin brood | 1 kg | 2; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster |

6.6 Wijzigen: Instellingen

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

Submenu: Instellingen

| | Instellingen | Waarde |
|----|--------------------|------------------------------------|
| 01 | Dagtijd | Wijzigen |
| 02 | Helderheid display | 1 - 5 |
| 03 | Toetstonen | 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |

| | Instellingen | Waarde |
|----|-----------------------------------|------------------------------|
| 04 | Geluidsvolume | 1 - 4 |
| 05 | Voedselsensor Actie | 1 - Alarm en stop, 2 - Alarm |
| 06 | Uptimer | Aan/uit |
| 07 | Binnenverlichting | Aan/uit |
| 08 | Snel opwarmen | Aan/uit |
| 09 | Wi-Fi | Aan/uit |
| 10 | Automatische bediening op afstand | Aan/uit |
| 11 | Vergeet netwerk | Ja / Nee |
| 12 | Demofunctie | Activeringscode: 2468 |
| 13 | Softwareversie | Controleren |
| 14 | Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee |


7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Blokkering


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

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

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



 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.



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

 OK – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

|  (°C) |  (u) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |

|  (°C) |  (u) |
|--|---|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximaal | 3 |

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

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

7.3 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES


8.1 Omschrijving timerfuncties

| | |
|--|--|
|  Kookwekker | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
|  Kooktijd | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch. |
|  Tijd uitgestelde start | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. |
|  Uptimer | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |





8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op . De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd

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

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start



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

Op het display verschijnt: --:-- STOP .

5. Draai de regelknop om het in te stellen.
6. Druk op OK.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

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

8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.

2. Draai aan de bedieningsknop om / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op OK.

8.6 Instellen: Dagtijd

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

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



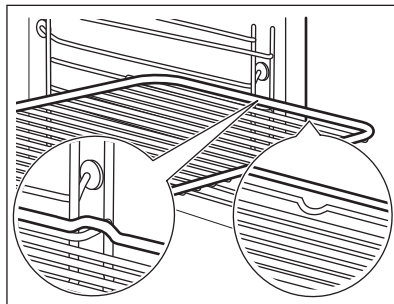
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

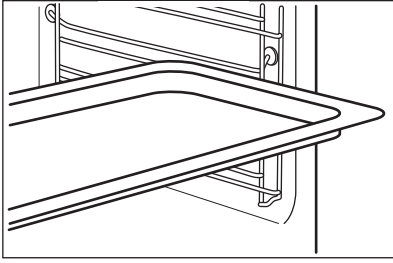
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat / Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.

- - de kerntemperatuur van het voedsel. Aanbevelingen:

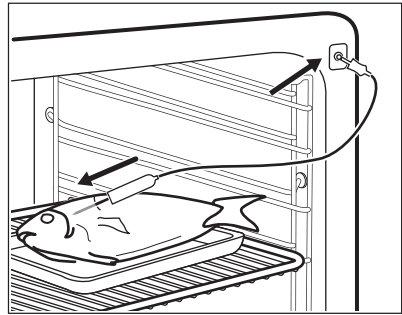
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

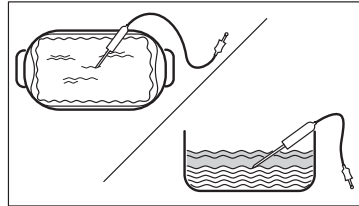
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal: **Vlees, gevogelte en vis**
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
7. Druk op **OK**.
8. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
9. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

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




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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

| | |
|---|--------------------|
|  | Soort voedsel |
|  | Verwarmingsfunctie |
|  | Temperatuur |



Accessoire



Inzetniveau



Kooktijd (min)




10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbassistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

10.3 Warmelucht (vochtig)






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Pastagratin | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Aardappelgratin | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Broodpudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rijstpudding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Appeltaart, gemaakt van zacht cakedeeg (ronde taartvorm) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Witbrood | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Informatie voor testinstituten

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

Bakken op één niveau






|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|------|---|---|
| Zachte cake zonder vet | Hetelucht | Bakrooster | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Zachte cake zonder vet | Boven + onder-warmte | Bakrooster | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Appeltaart 1) | Hetelucht | Bakrooster | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Appeltaart 1) | Boven + onder-warmte | Bakrooster | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Zandtaartdeeg | Boven + onder-warmte | Bakplaat | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 2) | Hetelucht | Bakplaat | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 2) | Boven + onder-warmte | Bakplaat | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Toast 3) | Grillen | Bakrooster | max. | 1 - 2 | 5 |

1) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

2) Verwarm het lege apparaat voor.

3) Verwarm het lege apparaat 5 min voor.

Bakken op meerdere niveaus

|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Zandtaartdeeg | Hetelucht | Bakplaat | 140 | 25 - 45 | 2 en 4 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1) | Hetelucht | Bakplaat | 150 | 25 - 35 | 2 en 4 |
| Zachte cake zonder vet | Hetelucht | Bakrooster | 160 | 45 - 55 | 2 en 4 |
| Appeltaart | Hetelucht | Bakrooster | 160 | 55 - 65 | 2 en 4 |

1) Verwarm het lege apparaat voor.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel. Breng dat middel niet aan op de katalytische oppervlakken.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

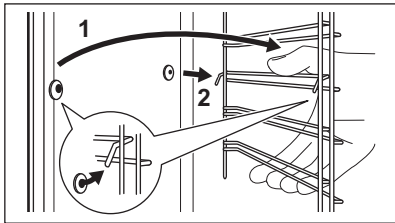
Accessoires

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

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Katalytische ventilatorafdekking

De ventilatorkap is gecoat met een katalytische emaille. Deze absorbeert op de wand opgehoopt vet tijdens de werking van het apparaat. Ter ondersteuning van het zelfreinigende proces moet u regelmatig het lege apparaat verwarmen.

Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de reiniging.

Het katalytische email is zelfreinigend, reinig dit niet met een doek.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.

3. Reinig alleen de onderkant van de overruimte en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

4. Selecteer Menu / Reinigen .

5. Druk drie keer op OK.

Duur: 1 u

Wanneer de reiniging eindigt, klinkt er een geluidssignaal. Schakelt het apparaat uit.

6. Als het apparaat koud is, reinig dan de ovenvloer met een natte, zachte doek

11.4 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

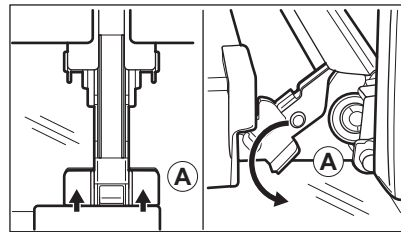
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

LET OP!

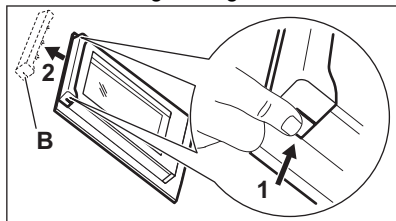
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.

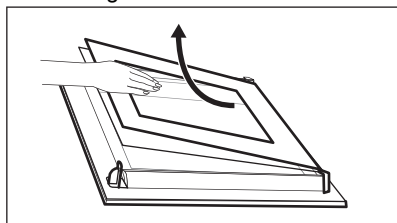


4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanen met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten

vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.5 Het lampje vervangen

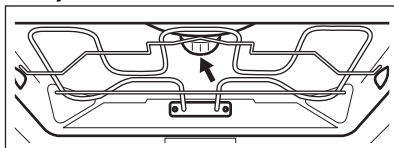
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

| Probleem | Controleer of... |
|---|---|
| U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen. | Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten. |
| Het apparaat warmt niet op. | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd. |
| Het apparaat warmt niet op. | De zekering is niet doorgeslagen. |
| Het apparaat warmt niet op. | Blokkering is gedeactiveerd. |
| De lamp is uit. | Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd. |

| Probleem | Controleer of... |
|----------------------------------|--|
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. |
| De Voedselsensor werkt niet. | De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken. |
| Op het display verschijnt 00:00. | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. |



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

12.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

| | |
|---|----------------------|
| Naam leverancier | AEG |
| Modelnummer | NBS6C521AB 944035108 |
| Energie-efficiëntie-index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 1.09 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 71 l |
| Soort oven | Inbouwoven |
| Massa | 31.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Forniuzen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

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

| | |
|---|--------|
| Stroomverbruik in stand-by | 0.8 W |
| Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by | 2.0 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

13.3 Energiebesparende tips

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot

minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)


Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

Wi-Fi

Schakel indien mogelijk de Wi-Fi uit om energie te besparen.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... | 24 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 26 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 29 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE..... | 29 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 30 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 31 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 36 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 37 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... | 38 |
| 10. CONSEILS..... | 39 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 41 |
| 12. DÉPANNAGE..... | 43 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 44 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 45 |

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- 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.
- 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.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

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

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique avec des détergents.

2.5 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

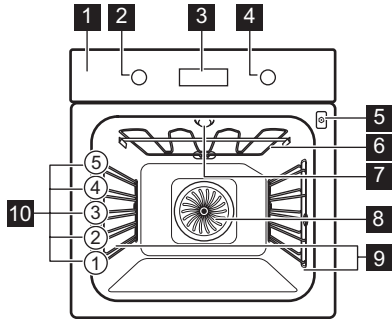
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION 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 Prise pour la sonde à viande
- 6 Résistance
- 7 Éclairage

- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

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

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

4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.



Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.



Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.

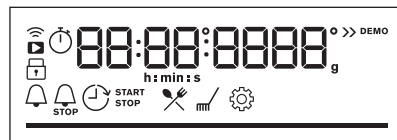


Appuyez pour régler la température de cuisson à cœur des aliments avec : Sonde de cuisson
















Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

| | |
|---|----------------------------------|
|  | L'appareil est verrouillé. |
|  | Sous-menu : Cuisson assistée. |
|  | Sous-menu : Nettoyage. |
|  | Sous-menu : Configurations |
|  | Préchauffage rapide est activée. |
|  | Sonde de cuisson est activée. |
|  | Minuteur est activée. |
|  | Heure de cuisson est activée. |

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

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


5.1 Réglage de l'heure



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

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

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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



1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

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

5.3 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
 2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.

3. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner .
4. Tournez la molette de commande pour sélectionner  / Wi-Fi. Allumez-le ou éteignez-le. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Configurations.

Wi-Fi est activé par défaut. Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».



Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

| | |
|------------|-----------------------------------|
| Fréquence | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocoles | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |

Puissance max. EIRP < 20 dBm (100 mW)

Module Wi-Fi NIUS-50

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS)

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson



Chaleur tournante

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



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



Fonction Pizza

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



Cuisson de sole

Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.



Décongélation

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



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

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



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.


6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

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

6.4 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

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

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.
5. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende



La sonde de cuisson doit être connectée pour pouvoir utiliser la fonction. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires ».





















































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



















Niveau de grille. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».



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

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|---|---|---|
| P1 | Rôti de bœuf, saignant | | |
| P2 | Rôti de bœuf, à point | 1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |   2 ; plateau de cuisson Faire frîre la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P3 | Rôti de bœuf, bien cuit | | |
| P4 | Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |    3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frîre la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1,5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frîre la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |
| P6 | Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température) | | |
| P7 | Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température) | 1 - 1,5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |   2 ; plateau de cuisson Faire frîre la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P8 | Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| P9 | Filet de bœuf rare (cuisson lente) | | |
| P10 | Filet de bœuf, moyen (cuisson lente) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |   2 ; plateau de cuisson Faire frîre la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P11 | Filet de bœuf, cuit (cuisson lente) | | |
| P12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajouter du liquide. Rôti couvert. |
| P13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1,5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P14 | Émincé de porc (cuisson lente) | 1,5 - 2 kg |   2 ; plateau de cuisson Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P15 | Filet de porc frais | 1 - 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique |
| P16 | Travers de porc | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|-----------------------------|-----------------------------------|---|
| P17 | Gigot d'agneau avec os | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P18 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais |   2 ; cocotte sur plateau de cuisson Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | Demi poulet | 0.5 - 0.8 kg |   3 ; plateau de cuisson |
| P20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce |    2 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. |
| P21 | Cuisses de poulet, fraîches | - |   3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| P22 | Canard entier | 2 - 3 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| P23 | Oie entière | 4 - 5 kg |   2 ; poêle profonde Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| P24 | Rôti haché | 1 kg |   2 ; grille métallique |
| P25 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson |   2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes. |
| P26 | Filet de poisson | - |   3 ; cocotte sur grille métallique |
| P27 | Gâteau au fromage | - |  2 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique |
| P28 | Gâteau aux pommes | - |  3 ; plateau de cuisson |
| P29 | Tarte aux pommes | - |  2 ; moule à tarte sur grille métallique |
| P30 | Tarte aux pommes | - |  1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique |
| P31 | Brownies | 2 kg de pâte |  3 ; plat profond |
| P32 | Muffins | - |  3 ; bac à muffins sur grille métallique |
| P33 | Quatre-quarts | - |  2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|-----|--|------------|--|
| P34 | Pommes de terre au four | 1 kg |  2; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| P35 | Pommes quartiers | 1 kg |  3; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| P36 | Mélange de légumes grillés | 1 - 1.5 kg |  3; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux. |
| P37 | Croquettes surgelées | 0.5 kg |  3; plateau de cuisson |
| P38 | Pommes, surgelées | 0.75 kg |  3; plateau de cuisson |
| P39 | Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches | 1 - 1.5 kg |  2; cocotte sur grille métallique |
| P40 | Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg |  1; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson. |
| P41 | Pizza fraîche, fine | - |   2; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| P42 | Pizza fraîche, épaisse | - |   2; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| P43 | Quiche | - |  2; plat de cuisson sur grille métallique |
| P44 | Baguette/Ciabatta/Pain blanc | 0.8 kg |   2; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| P45 | Céréales complètes / Riz / Pain noir | 1 kg |   2; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique |

6.6 Modification : Configurations

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

Sous-menu : Configurations

| | Réglage | Valeur |
|----|-------------------------|--------------------------------------|
| 01 | Heure actuelle | Modifier |
| 02 | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| 03 | Son touches | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé |
| 04 | Volume alarme | 1 - 4 |
| 05 | Action Sonde de cuisson | 1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme |

| Réglage | Valeur |
|---|----------------|
| 06 Compteur | Marche / Arrêt |
| 07 Eclairage four | Marche / Arrêt |
| 08 Préchauffage rapide | Marche / Arrêt |
| 09 Wi-Fi | Marche / Arrêt |
| 10 Fonctionnement à distance automatique | Marche / Arrêt |

| Réglage | Valeur |
|---|--------------------------|
| 11 Ignorer Réseau | Oui/Non |
| 12 Mode démo | Code d'activation : 2468 |
| 13 Version du logiciel | Contrôle |
| 14 Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Touches Verrouil


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

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

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



 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

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

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

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





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

7.3 Ventilateur de refroidissement



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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



8.1 Description des fonctions du minuteur

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



8.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

8.3 Réglage : Heure de cuisson

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



8.4 Réglage : Démarrage retardé

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



L'affichage indique : --:--  **STOP**.

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

8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

8.6 Réglage : Heure actuelle

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

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

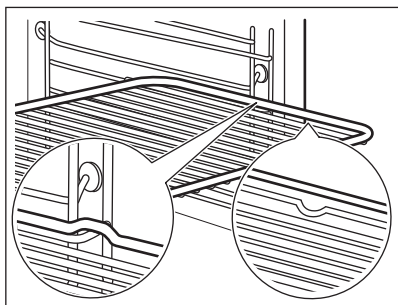
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

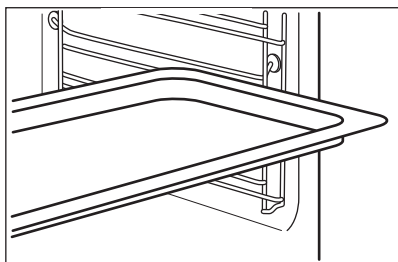
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir




Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25°C plus élevée que la température à cœur des aliments.
 -  - la température à cœur des aliments.
- Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

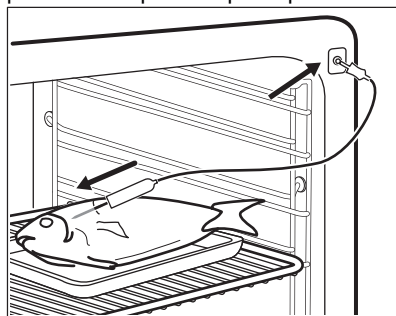
⚠ AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

Viande, volaille et poisson

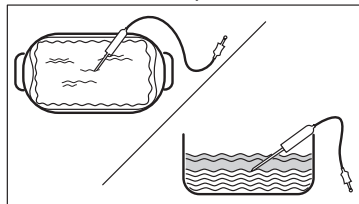
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la

cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil.

Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
7. Appuyez sur la touche OK.
8. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)




10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide






Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Gratin de pâtes | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Gratin de pommes de terre | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagnes | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Pudding au pain | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Gâteau de riz | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Gâteau aux pommes, à base de mélange de génoise (moule à gâteau rond) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Pain Blanc | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

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

Cuisson sur un seul niveau






|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|------|---|---|
| Génoise allégée | Chaleur tournante | Grille métallique | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Tarte aux pommes 1) | Chaleur tournante | Grille métallique | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Tarte aux pommes 1) | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Sablé | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau 2) | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau 2) | Chauffage Haut/Bas | Plateau de cuisson | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Pain grillé 3) | Gril | Grille métallique | max. | 1 - 2 | 5 |

1) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

2) Préchauffez l'appareil vide.

3) Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

Cuisson sur plusieurs niveaux

|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Sablé | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 140 | 25 - 45 | 2 et 4 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾ | Chaleur tournante | Plateau de cuisson | 150 | 25 - 35 | 2 et 4 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | Grille métallique | 160 | 45 - 55 | 2 et 4 |
| Tarte aux pommes | Chaleur tournante | Grille métallique | 160 | 55 - 65 | 2 et 4 |

1) Préchauffez l'appareil vide.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

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

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

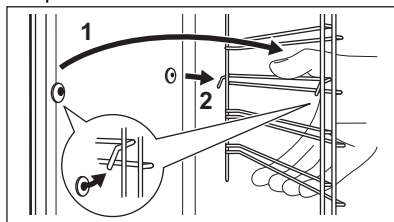
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.





- Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Couvercle du ventilateur catalytique

Le couvercle du ventilateur est revêtu d'émail catalytique. Il absorbe les graisses qui se déposent sur les parois pendant que l'appareil fonctionne. Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement l'appareil à vide.

Les taches ou la décoloration du revêtement catalytique n'ont aucune incidence sur le nettoyage.

L'émail catalytique est autonettoyant, ne le nettoyez pas avec un chiffon.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez le sol du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Sélectionnez Menu  / Nettoyage .

5. Appuyez trois fois sur OK.

Durée : 1 h

Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

6. Lorsque le four est froid, nettoyez le sol du four avec un chiffon doux humide.

11.4 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



AVERTISSEMENT!

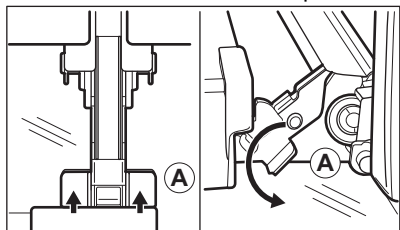
La porte est lourde.



ATTENTION!

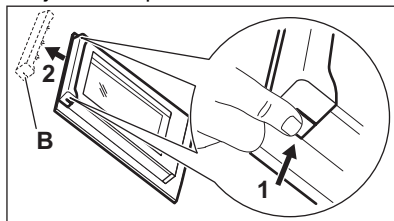
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.

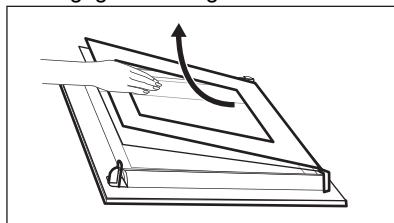


4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).

5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.5 Remplacement de l'ampoule



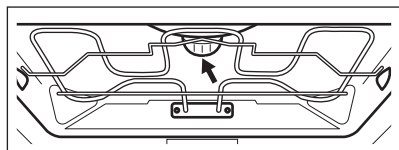
AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



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

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

| Problème | Vérifiez que... |
|---|---|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner. | L'appareil est correctement branché à l'électricité. |
| L'appareil ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le Touches Verrouil est désactivé. |
| L'éclairage est éteint. | Chaleur Tournante Humide - est activé. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |
| La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. | La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise. |
| L'affichage indique 00:00. | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |



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

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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne

retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

| | |
|--|----------------------|
| Nom du fournisseur | AEG |
| Identification du modèle | NBS6C521AB 944035108 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 1.09 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 71 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 31.5 kg |

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

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

| | |
|--|--------|
| Consommation d'énergie en mode veille | 0.8 W |
| Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau | 2.0 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 20 min |

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation ».

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide


Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Wi-Fi

Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 46 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 48 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 51 |
| 4. BEDIENFELD..... | 51 |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 52 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 53 |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 58 |
| 8. UHRFUNKTIONEN..... | 58 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... | 59 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE..... | 61 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 62 |
| 12. FEHLERSUCHE..... | 65 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 65 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 67 |

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 und mobilen Geräten mit der App spielen.
- 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 nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- 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. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- 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.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- 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 Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der

elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- 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 Zutat 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.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiÙe 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 Mobelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Geratetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Mobelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gerahuse oder den Boden beschädigen. SchlieÙen Sie die Mobelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Turglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!

- Reinigen Sie das Gerät regelmaÙig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

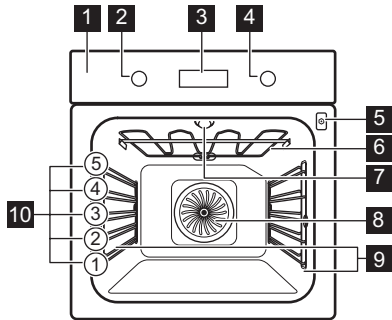
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Heizelement
- 7** Lampe

- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

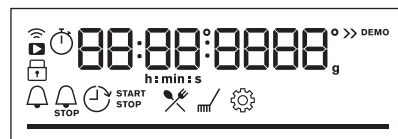
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**, um das Gerät auszuschalten.

4.2 Überblick – Bedienfeld









- Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.






| | |
|-----------|---|
| | Zum Einstellen drücken: Schnellaufheizung. |
| | Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten. |
| | Drücken, um die Lebensmittelkerntemperatur einzustellen mit: Temperatursensor |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken. |

4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

| | |
|---|--------------------------------------|
|  | Das Gerät ist verriegelt. |
|  | Untermenü: Koch-Assistent. |
|  | Untermenü: Reinigung. |
|  | Untermenü: Einstellungen |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
|  | Temperatursensor ist eingeschaltet. |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |
|  | Garzeit ist eingeschaltet. |

| | |
|---|--|
|  | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet. |
|  | Uptimer ist eingeschaltet. |
|  | Wi-Fi ist eingeschaltet. |
|  | Fernsteuerung ist eingeschaltet. |
|  | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



5.1 Einstellen der Uhrzeit


Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

5.2 Erstvorheizen und Reinigung



Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.

4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um  auszuwählen.
 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Wi-Fi auszuwählen. Schalten Sie die

Funktion ein oder aus. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

Wi-Fi ist standardmäßig eingeschaltet. Energiespartipps finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.



Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Frequenz | 2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz |
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max. Leistung | EIRP < 20 dBm (100 mW) |

Wi-Fi-Modul NIUS-50

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIUS).

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen



Heißluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Tiefkühlgerichte

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



Unterhitze

Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratin und zum Bräunen.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.


6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

» Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

6.4 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , ,  angezeigt.




2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie **OK**.

6.5 Einstellung: Koch-Assistent



Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.






















1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **OK**.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.





























Untermenü: Koch-Assistent














| Legende | |
|---|--|
|  | Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor abgeschlossen sein. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs“. |
|  | Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |
|  | Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“. |

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.



| Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----------------------------|-----------------------------------|---|
| P1 Roastbeef, blutig | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke |   2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P2 Roastbeef, rosa | | |
| P3 Roastbeef, durch | | |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|--|--|--|
| P4 | Steak, rosa | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P5 | Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg |   2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |
| P6 | Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen) | | |
| P7 | Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke |   2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P8 | Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen) | | |
| P9 | Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen) | | |
| P10 | Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke |   2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| P11 | Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen) | | |
| P12 | Kalbsbraten (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke |   2; Bräter auf Kombirost Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt. |
| P13 | Schweinebraten Nacken oder Schulter | 1.5 - 2 kg |   2; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| P14 | Pulled Pork (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg |   2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| P15 | Schweinelende, frisch | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke |   2; Bräter auf Kombirost |
| P16 | Schweinefleisch-Spareribs | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Spareribs |  3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| P17 | Lammkeule mit Knochen | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke |   2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| P18 | Hähnchen, ganz | 1 - 1.5 kg; frisch |   2; Auflaufform auf Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|--------------------------|-----------------------|--|
| P19 | Halbes Hähnchen | 0.5 - 0.8 kg |   3; Backblech |
| P20 | Hähnchenbrust | 180 - 200 g pro Stück |   2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| P21 | Hähnchenschenkel, frisch | - |   3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger. |
| P22 | Ente, ganz | 2 - 3 kg |   2; Bräter auf Kombirost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| P23 | Gans, ganz | 4 - 5 kg |   2; tiefe Pfanne Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| P24 | Hackbraten | 1 kg |   2; Kombirost |
| P25 | Fisch, ganz, gegrillt | 0.5 - 1 kg pro Fisch |   2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern. |
| P26 | Fischfilet | - |   3; Auflaufform auf Kombirost |
| P27 | Käsekuchen | - |  2;  28 cm Back-Springform auf Kombirost |
| P28 | Apfelkuchen | - |  3; Backblech |
| P29 | Apfelkuchen | - |  2; Kuchenform auf Kombirost |
| P30 | Apfelkuchen | - |  1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost |
| P31 | Brownies | 2 kg Teig |  3; tiefe Pfanne |
| P32 | Muffins | - |  3; Muffin-Blech auf Kombirost |
| P33 | Brotkuchen | - |  2; Kastenform auf Kombirost |
| P34 | Ofenkartoffeln | 1 kg |  2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| P35 | Kartoffelspalten | 1 kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| P36 | Gemischtes Grillgemüse | 1 - 1.5 kg |  3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|-----|--|------------|--|
| P37 | Kroketten, gefroren | 0.5 kg |  3; Backblech |
| P38 | Pommes frites, gefroren | 0.75 kg |  3; Backblech |
| P39 | Fleisch- / Gemüsela- sagne mit trockenen Nudelblättern | 1 - 1.5 kg |  2; Auflaufform auf Kombirost |
| P40 | Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5 kg |  1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| P41 | Pizza frisch, dünn | - |   2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| P42 | Pizza frisch, dick | - |   2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| P43 | Quiche | - |  2; Backform auf Kombirost |
| P44 | Baguette / Ciabatta / Weißbrot | 0.8 kg |   2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| P45 | Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot | 1 kg |   2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kas- tenform auf Kombirost |

6.6 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

| Einstellung | Wert |
|---------------|---------------------------------------|
| 01 Uhrzeit | Ändern |
| 02 Helligkeit | 1 - 5 |
| 03 Tastentöne | 1 – Piepton, 2 – Klippen, 3 – Ton aus |

| Einstellung | Wert |
|--|-----------------------------------|
| 04 Lautstärke | 1 - 4 |
| 05 Temperatursensor Ak- tion | 1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm |
| 06 Uptimer | Ein / Aus |
| 07 Beleuchtung | Ein / Aus |
| 08 Schnellaufheizung | Ein / Aus |
| 09 Wi-Fi | Ein / Aus |
| 10 Automatischer Fernbe- trieb | Ein / Aus |
| 11 Netzwerk ignorieren | Ja / Nein |
| 12 Demo-Modus | Aktivierungscode: 2468 |
| 13 Softwareversion | Prüfen |
| 14 Gerät auf Werksein- stellungen zurückset- zen | Ja / Nein |


7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.



 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 OK – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

|  (°C) |  (Std) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - max. | 3 |

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Temperatursensor, Zeit Zeitvorwahl.


7.3 Kühlgebläse


Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.


8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Timerfunktionen




 **Kurzzeit-Wecker** Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

 **Garzeit** Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.



 **Zeit Zeitvorwahl** Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

 **Uptimer** Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.



8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker


1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie . Der Timer startet umgehend.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und  STOP.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und START.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK.



Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- 
STOP.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.



Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie OK.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

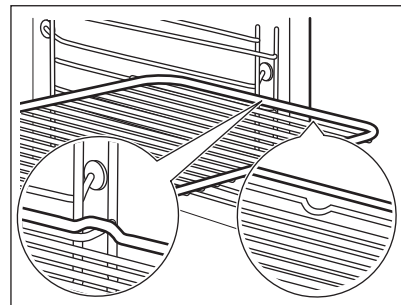
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

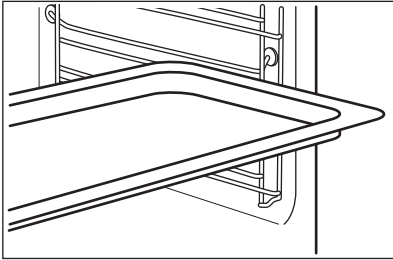
Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen

Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflauffanne




Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofinnenraums.

9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
 -  - Die Kerntemperatur der Speise.
- Empfehlungen:
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
 - Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
 - Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Temperatursensor

WARNUNG!

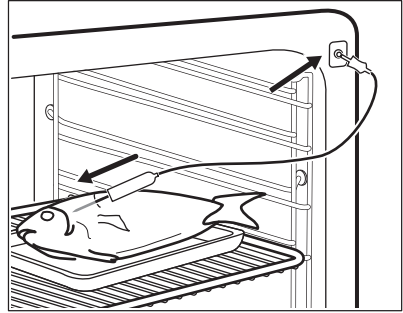
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

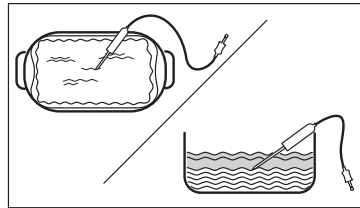
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.




Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie **OK**.
8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.
Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

9. Ziehen Sie den Stecker des
Temperatursensors aus der Buchse und
nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.




Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

| | |
|---|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion |
|  | Temperatur |

| | |
|---|---------------|
|  | Zubehör |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |




10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft






Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

|  | °C |  |  |
|---|-----------|---|---|
| Nudelgratin | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartoffelgratin | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne, frisch | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Brotpudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Milchreis | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Weißbrot | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene






|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|------|---|---|
| Biskuit, fettfrei | Heißluft | Kombirost | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Biskuit, fettfrei | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Apfelkuchen 1) | Heißluft | Kombirost | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Apfelkuchen 1) | Ober- / Unterhitze | Kombirost | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Mürbeteiggebäck | Ober- / Unterhitze | Backblech | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Törtchen, 20 pro Backblech 2) | Heißluft | Backblech | 150 | 20 - 30 | 3 |
| Törtchen, 20 pro Backblech 2) | Ober- / Unterhitze | Backblech | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Toast 3) | Grill | Kombirost | Max. | 1 - 2 | 5 |

1) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

2) Das leere Gerät aufheizen.

3) Das leere Gerät 5 Min lang aufheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

|  |  |  | °C |  |  |
|---|---|---|-----|---|---|
| Mürbeteiggebäck | Heißluft | Backblech | 140 | 25 - 45 | 2 und 4 |
| Törtchen, 20 pro Backblech 1) | Heißluft | Backblech | 150 | 25 - 35 | 2 und 4 |
| Biskuit, fettfrei | Heißluft | Kombirost | 160 | 45 - 55 | 2 und 4 |
| Apfelkuchen | Heißluft | Kombirost | 160 | 55 - 65 | 2 und 4 |

1) Das leere Gerät aufheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel. Tragen Sie kein Reinigungsmittel auf den katalytischen Oberflächen auf.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch.
Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

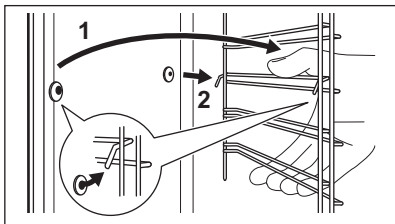
Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Abdeckung des katalytischen Ventilators

Die Ventilatorabdeckung ist mit katalytischer Emaille beschichtet. Das Fett, das sich während des Betriebs an den Wänden des Geräts niederschlägt, wird absorbiert. Heizen Sie das leere Gerät regelmäßig auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen.

Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die Reinigung nicht.

Die katalytische Emaille ist selbstreinigend. Nicht mit einem Tuch reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie nur den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wählen Sie Menü **≡** / Reinigung **m** / .
5. Drücken Sie drei Mal **OK**.

Dauer: 1 Std

Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.

6. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie den Backofenboden mit einem feuchten weichen Lappen.

11.4 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

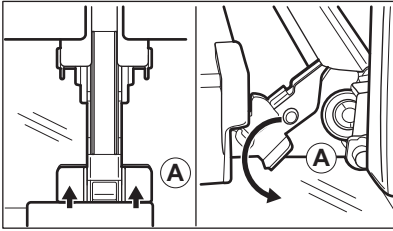
! **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

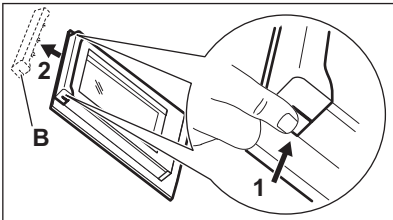
! **VORSICHT!**

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

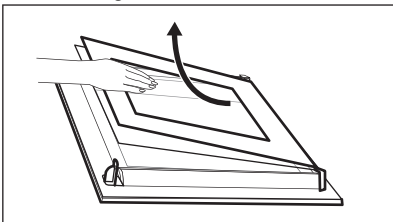
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.5 Austauschen der Lampe

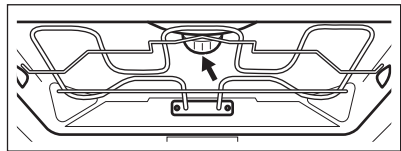
WARNING!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problem | Prüfen... |
|---|---|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Sperren ist deaktiviert. |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Feuchte Umluft – ist aktiviert. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. |
| Der Temperatursensor funktioniert nicht. | Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt. |
| Auf dem Display wird 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 das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umwelt design und Energiekennzeichnung

| | |
|----------------------|----------------------|
| Name des Lieferanten | AEG |
| Modellbezeichnung | NBS6C521AB 944035108 |

| | |
|--|----------------------|
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 1.09 kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Lautstärke | 71 l |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |
| Masse | 31.5 kg |

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|--|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0.8 W |
| Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb | 2.0 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür 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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmanzeige oder

Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Wi-Fi

Schalten Sie das Wi-Fi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

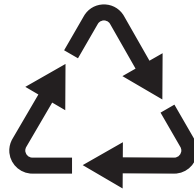
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für

kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.







