

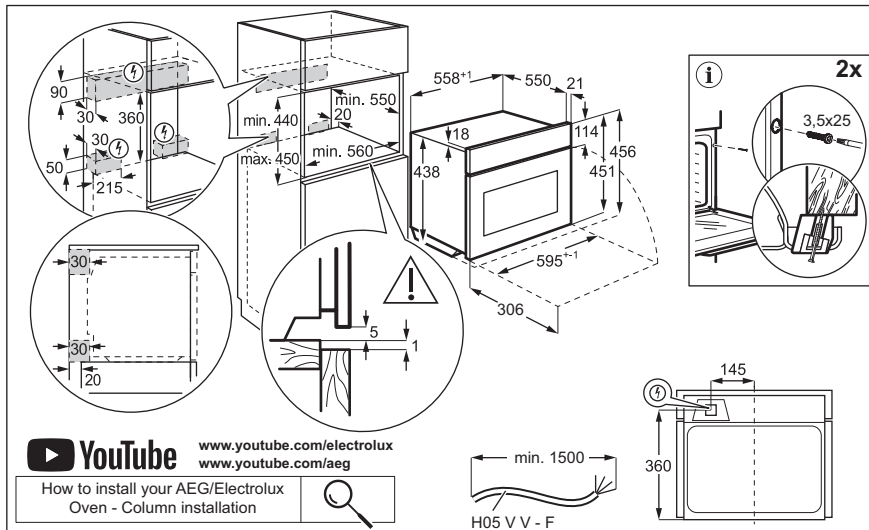
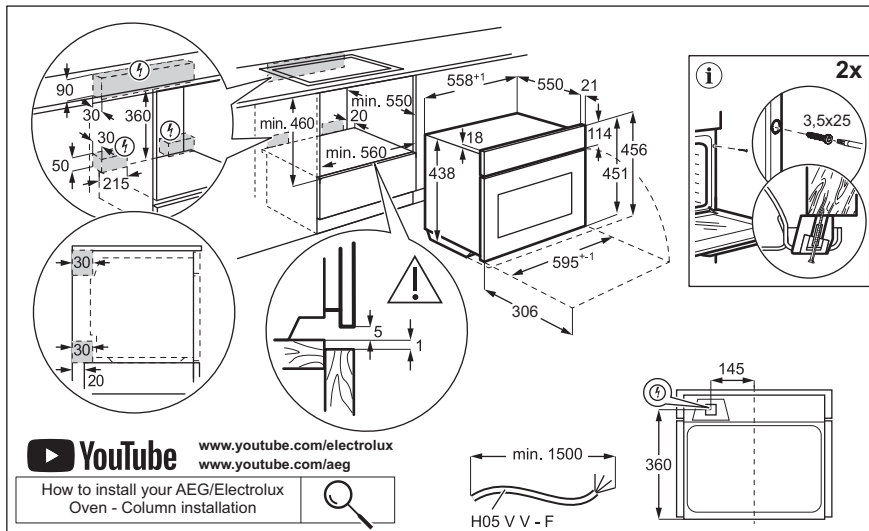


NKK8N621B

|    |                                                          |    |
|----|----------------------------------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing   <b>Combimagnetron</b>               | 3  |
| FR | Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes combiné</b> | 27 |
| DE | Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>     | 52 |



# 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](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 3  |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....           | 7  |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 9  |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....                   | 10 |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 11 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....                  | 12 |
| 7. EXTRA FUNCTIES.....                     | 15 |
| 8. KLOKFUNCTIES.....                       | 16 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....           | 17 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....              | 18 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....            | 23 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 24 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 25 |
| 14. MILIEUBESCHERMING.....                 | 26 |

## 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.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

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

oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

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

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

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

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

- Zorg ervoor dat de voedselsensor niet vast komt te zitten door de deur van het apparaat.
- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden van de ruimte en kan corrosie veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.



## 2.5 Binnenverlichting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.6 Service

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

## 2.7 Verwijdering



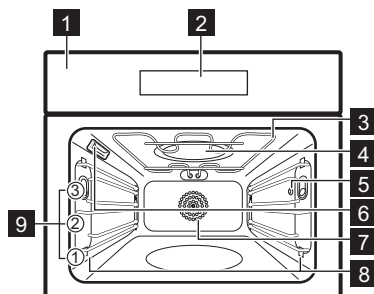
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Lamp
- 7 Ventilator

8 Inschuifrails, verwijderbaar

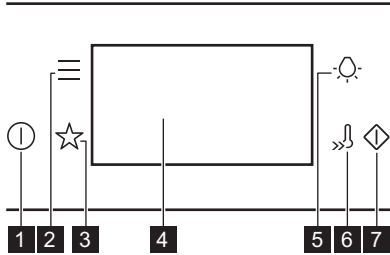
9 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.  
Het kan worden gebruikt met magnetronfuncties.
- **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. Het kan niet worden gebruikt met magnetronfuncties.
- **Voedselsensor**  
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.

# 4. BEDIENINGSPANEEL

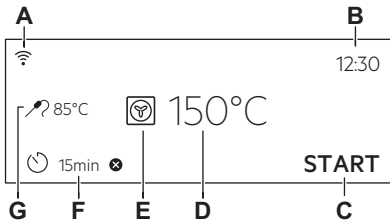
## 4.1 Overzicht bedieningspaneel



|   |                        |                                                                 |
|---|------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | Aan / Uit              | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.          |
| 2 | Menu                   | Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.             |
| 3 | Favorieten             | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.              |
| 4 | Display                | Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.            |
| 5 | Lampschakelaar         | Om de verlichting in en uit te schakelen.                       |
| 6 | Snel Opwarmen          | Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.            |
| 7 | Magnetron snel starten | Om de magnetronfunctie in te schakelen (1000 W en 30 seconden). |

## 4.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



- A. Wi-Fi
- B. Dagtijd
- C. BEGIN / STOP
- D. Temperatuur-/Magnetrontimer
- E. Verwarmingsfuncties
- F. Timer
- G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

### Indicatielampjes op de display

|        |                                                            |
|--------|------------------------------------------------------------|
| OK     | Om de selectie/instelling te bevestigen.                   |
| <      | Om één niveau terug te gaan in het menu.                   |
| ↶      | Om de laatste handeling ongedaan te maken.                 |
| ⬅      | Om de opties in en uit te schakelen.                       |
| 🔔      | De geluidsalarmp functie is geactiveerd.                   |
| 🔔 STOP | Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd. |
| 🔔      | Alleen pop-upbericht is geactiveerd.                       |
| 🕒      | De functie Uitgestelde start is geactiveerd.               |
| ✕      | Om de instelling te annuleren.                             |
| 📶      | Wi-Fi-verbinding is ingeschakeld.                          |
| 📶      | Bediening op afstand is ingeschakeld.                      |

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstones, Geluidsvolume, Dagtijd.

### 5.2 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. Het apparaat inschakelen.
  4. Druk op Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
  5. - schuif of druk om in of uit te schakelen: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec



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

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Frequentie        | 2.4 GHz WLAN<br>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

### 5.3 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).

### 5.4 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.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties

#### STANDAARD



##### 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 bruinen.



##### Hetelucht

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



##### Bevroren gerechten

Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



##### Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



##### Pizza-functie

Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben.



##### Onderwarmte

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rek-niveau.



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

#### SPECIAAL



##### Inmaken

Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.



##### Drogen

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.



##### Borden Warmen

Om borden voor het serveren op te warmen.



##### Deeg Laten Rijen

Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.



##### Gratineren

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelp gratin. Voor gratineren en bruinen.



##### Lage Temperatuur Garen

Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).



##### Warm houden

Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



##### Brood bakken

Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

#### MAGNETRON



##### Magnetron

Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W



##### Ontdooien

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

**Opwarmen**

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

**Popcorn**

Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 600 - 800 W

**Smelten**

Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W

**Vloeistof**

Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 600 - 1000 W

## COMBI MAGNETRON

**Hetelucht + magnetron**

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

**Boven- en onderwarmte + magnetron**

Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

**Grill + magnetron**

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

**Circulatiegrill + magnetron**

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

Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingtips.

## 6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken

aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

## 6.3 Instellen: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Het apparaat inschakelen.
3. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
4. Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op OK.
5. Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.
6. Druk op START.
7. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
8. Schakel het apparaat uit.



Als u de deur opent, stopt de functie. Om het weer te starten, drukt u op START.

## 6.4 Instellen: Combimagnetronfuncties

Combimagnetronfuncties combineer standaard verwarmingsfuncties met een magnetronboost om de kooktijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de magnetron-combinatiefunctie en druk op OK. Het display toont de temperatuur.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op: W. Op het display verschijnen de instellingen van het magnetronvermogen.
6. Stel het magnetronvermogen in. Druk op OK.

## 7. Druk op START .

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".

8. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

9. Schakel het apparaat uit.

## 6.5 Instellen: Magnetron snel starten

De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten

1. Houd  ingedrukt. De magnetron werkt 30 sec met het maximale vermogen.
2. Druk op de bedrijfstijdwaarde of druk op **+30 s** om de bereidingstijd te verlengen.
3. Druk op OK.

## 6.6 Menu

Druk op  om het menu te openen.

| Menu-item             |               | Toepassing                                         |
|-----------------------|---------------|----------------------------------------------------|
| Kook- En Bakassistent |               | Toont overzicht van de automatische programma's.   |
| Favorieten            |               | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen. |
| Opties                |               | Om de apparaatconfiguratie in te stellen.          |
| Instellingen          | Aansluitingen | Om de netwerkconfiguratie in te stellen.           |
|                       | Instelling    | Om de apparaatconfiguratie in te stellen.          |
|                       | Service       | Toont de softwareversie en -configuratie.          |

### Submenu voor: Opties

| Submenu           | Toepassing                                               |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Binnenverlichting | Schakelt de lamp in en uit.                              |
| Kinderslot        | Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. |

| Submenu            | Toepassing                                                                            |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Snel Opwarmen      | Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. |
| Tijdisindicatie    | Schakelt de klok in en uit.                                                           |
| Digitale klokstijl | Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.                               |

### Submenu voor: Aansluitingen

| Submenu                           | Beschrijving                                                                                                                                    |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                             | Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.                                                                                                               |
| Bediening op afstand              | Om de bediening op afstand in en uit te schakelen.<br>Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.                            |
| Automatische bediening op afstand | Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt.<br>Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi. |
| Netwerk                           | Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.                                                              |
| Vergeet Netwerk                   | Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.                                                     |

### Submenu voor: Instelling

| Submenu            | Beschrijving                                                                                                                                                                        |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taal               | Stelt de taal van het apparaat in.                                                                                                                                                  |
| Helderheid Display | Stelt de helderheid van de display in.                                                                                                                                              |
| Toetstonen         | Schakelt het geluid van de aanraken in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor  . |
| Geluidsvolume      | Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.                                                                                                                      |
| Dagtijd            | Stelt de huidige tijd en datum in.                                                                                                                                                  |

## Submenu voor: Service

| Submenu                         | Beschrijving                         |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| Demofunctie                     | Activerings-/deactiveringscode: 2468 |
| Softwareversie                  | Informatie over softwareversie.      |
| Terug naar fabrieksinstellingen | Herstelt fabrieksinstellingen.       |

## 6.7 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. U kunt de tijd, temperatuur en indien beschikbaar

magnetronvermogen tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Favorieten ☆

U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op .
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
6. Druk op .

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

### 7.2 Toetsenblokkering

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

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

### 7.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties / Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.

Kinderslot is geactiveerd.

Wanneer deze functie is geactiveerd, krijgt u toegang tot: Timer , Wi-Fi en lamp is beschikbaar.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

### 7.4 Automatische uitschakeling

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

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

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, Eindtijd.

## 7.5 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 klokfuncties

| Functie           | Omschrijving                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer             | De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min.<br>U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Actie beëindigen  | Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.<br><br>Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.<br><br>Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat. |
| Uitgestelde start | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tijd verlengen    | Om de bereidingstijd te verlengen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Uptimer           | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 8.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.

3. Stel de tijd in.

4. Druk op .

## 8.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

2. Druk op .

3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

## 8.4 Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.

2. Druk op .

3. Stel de bereidingstijd in.

4. Druk op ● ● ●.

5. Druk op: Uitgestelde start.

6. Kies de gewenste starttijd.

7. Druk op . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

## 8.5 Instellen: Uptimer

1. Druk op .

2. Druk op ● ● ●.

3. Druk op: Uptimer.



4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

## 8.6 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op **OK**.

# 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



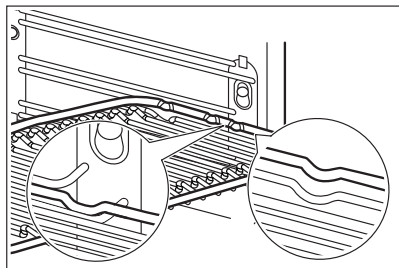
## WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Accessoires plaatsen

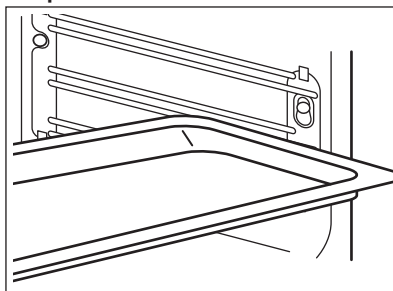
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

### Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

### Bakplaat



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. U kunt het gebruiken met standaard en magnetron combi verwarmingsfuncties.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- $^{\circ}\text{C}$  - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste  $25^{\circ}\text{C}$  hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Voor de beste kookresultaten:

- 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.

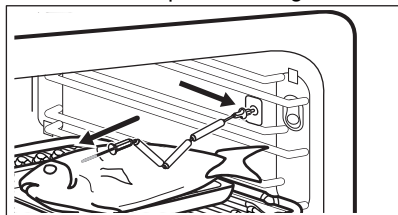
## Koken met: Voedselsensor



### 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.

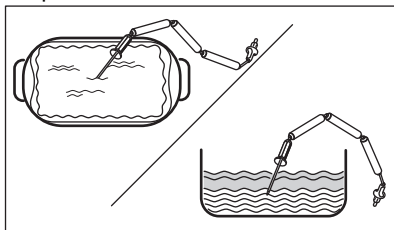
1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur. Gebruik de voedselsensor niet met magnetronfuncties, alleen standaard verwarmingsfuncties en magnetroncombinatiefuncties. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:  
**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. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
  - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
  - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START.
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als 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            |
|  | Gewicht (kg)          |
|  | Magnetronvermogen (W) |
|  | Inzetniveau           |

|                                                                                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Kooktijd (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|

**10.2 Lage Temperatuur Garen**

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Raadpleeg de onderstaande tabel om de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat te vinden.  **°C** waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken  **°C**.

Voor het braden van smaak en kleur bakt u het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Doe het voedsel in de braadschaal en leg het op een bakplaat.

|  <b>°C</b> | <b>°C</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| < 65                                                                                        | 90        |
| 66 - 75                                                                                     | 110       |
| > 75                                                                                        | 150       |

**10.3 Informatie voor testinstituten**

**Bakken op één niveau**

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

|  |  |  |  | <b>°C</b> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>                                     | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat <b>2) 3)</b>                                                             | 2                                                                                 | 150       | 18 - 28                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat <b>2) 3)</b>                                                             | 2                                                                                 | 150       | 18 - 28                                                                           |
| Zachte cake zonder vet <b>1)</b>                                                  | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Zachte cake zonder vet <b>1)</b>                                                  | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170       | 28 - 38                                                                           |
| Appeltaart <b>4)</b>                                                              | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170       | 65 - 75                                                                           |
| Appeltaart <b>4)</b>                                                              | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 1                                                                                 | 170       | 57 - 67                                                                           |

|  |  |  |  |  |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Toast <b>1) 5)</b>                                                                | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 230                                                                               | 9 - 10 |

- 1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.
- 2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 3) De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

**Combifuncties magnetron en magnetron**  
 Testen in overeenstemming met: EN 60705, IEC 60705.

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

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Cake, zacht <b>1)</b>                                                             | Magnetron                                                                         | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 10 - 12                                                                           |
| Vleesbrood <b>2)</b>                                                              | Magnetron                                                                         | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Bouillon met stukjes ei <b>3)</b>                                                 | Magnetron                                                                         | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 18 - 23                                                                           |
| Gehakt vlees ontdooien (500 g) <b>4)</b>                                          | Magnetron                                                                         | 200                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 7 - 8                                                                             |
| Cake <b>3)</b>                                                                    | Boven- en onderwarmte + magnetron                                                 | 200                                                                               | 170                                                                               | 1                                                                                 | 22 - 27                                                                           |
| Aardappelgratin <b>1)</b>                                                         | Circulatiegrill + magnetron                                                       | 200                                                                               | 180                                                                               | 1                                                                                 | 28 - 33                                                                           |
| Kip (1100 g) <b>5)</b>                                                            | Circulatiegrill + magnetron                                                       | 200                                                                               | 200                                                                               | 1                                                                                 | 30                                                                                |
|                                                                                   | Circulatiegrill                                                                   | -                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | 18 - 23                                                                           |

- 1) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4 met de wijzers van de klok mee.
- 2) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
- 3) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.
- 4) Draai het vlees ondersteboven aan de langste kant, één keer na 1/3 en een tweede keer na 2/3 van de verstreken bereidingstijd.
- 5) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min, ondersteboven en verander de verwarmingsfunctie in: Circulatiegrill.

**Aanvullende recepten**

|  |  |  |  |  |  |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schuimgebakjes <b>1)</b>                                                            | Boven + onderwarmte                                                                 | Bakplaat <b>2) 3)</b>                                                               | 2                                                                                   | -                                                                                   | 100                                                                                  | 90 - 180 |
| Schuimgebakjes <b>1)</b>                                                            | Hetelucht                                                                           | Bakplaat <b>2) 3)</b>                                                               | 2                                                                                   | -                                                                                   | 100                                                                                  | 90 - 180 |

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat <b>2)</b>                                                                | 3                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 11 - 13                                                                           |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Hetelucht                                                                         | Bakplaat <b>2)</b>                                                                | 3                                                                                 | -                                                                                 | 190                                                                               | 10 - 12                                                                           |
| Kip <b>4)</b>                                                                     | Circulatiegrill                                                                   | Bakplaat <b>2)</b>                                                                | 1                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 65 - 75                                                                           |
| Popcorn <b>5)</b>                                                                 | Magnetron                                                                         | Platte keramische plaat                                                           | bottom                                                                            | 700                                                                               | -                                                                                 | 3 - 4                                                                             |
| Maaltijden, afgekoeld (1 portie) <b>6)</b>                                        | Magnetron                                                                         | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 500                                                                               | -                                                                                 | 7 - 9                                                                             |
| Vloeistoffen in babyflesjes                                                       | Magnetron                                                                         | -                                                                                 | bottom                                                                            | 1000                                                                              | -                                                                                 | 0.5                                                                               |
| Lasagne, bevroren (400 g)                                                         | Circulatiegrill + magnetron                                                       | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 100                                                                               | 200                                                                               | 24 - 29                                                                           |
| Lasagne, bevroren (600 g)                                                         | Circulatiegrill + magnetron                                                       | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 100                                                                               | 170                                                                               | 39 - 44                                                                           |
| Pizza, bevroren                                                                   | Boven- en onderwarmte + magnetron                                                 | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 200                                                                               | 210                                                                               | 12 - 16                                                                           |
| Gegrilde groenten, gemengd                                                        | Circulatiegrill + magnetron                                                       | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 20 - 25                                                                           |
| Geroosterd varkensvlees                                                           | Hetelucht + magnetron                                                             | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 300                                                                               | 165                                                                               | 55 - 65                                                                           |
| Gevulde champignons                                                               | Circulatiegrill + magnetron                                                       | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 12 - 17                                                                           |
| Lasagne met droge pastabladen                                                     | Boven- en onderwarmte + magnetron                                                 | Bakrooster <b>7)</b>                                                              | 1                                                                                 | 200                                                                               | 165                                                                               | 30 - 35                                                                           |

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

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

**3)** Gebruik bakpapier.

**4)** Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

**5)** De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen.

**6)** Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.

**7)** Het moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.

## 10.4 Magnetronaanbevelingen

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

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

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

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat

worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Raadpleeg het gedeelte "Hints en tips", kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

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

**Koken in de magnetron**

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte. Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

**Ontdooien in de magnetron**

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

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

**10.5 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron**

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

| Kookgerei/materiaal                                                                                   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas                       | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen  | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Ovenvaste keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur           | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Tot 200 °C hittebestendige kunststof                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Karton, papier                                                                                        | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Huishoudfolie                                                                                         | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Magnetronfolie                                                                                        | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

| Kookgerei/materiaal                                                      |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer                  | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating                          | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Bakplaat                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Bakrooster                                                               | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten | X                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                  |

## 10.6 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

### 800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

### 600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen

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

### 300 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen
- Doorgaan met koken

### 100 - 200 W

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

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over de reiniging

### Reinigingsmiddelen

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

### Dagelijks gebruik

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

binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

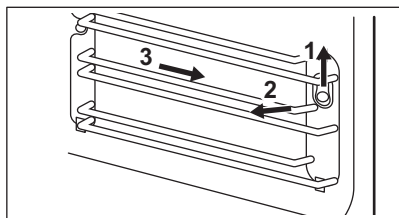
### Accessoires

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

## 11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## 11.3 Het lampje vervangen

### ⚠ WAARSCHUWING!

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

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

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

| Probleembeschrijving                                                                                           | Pauzeren en hervatten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.                                                            | Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Het apparaat warmt niet op.                                                                                    | De klok is niet ingesteld.<br>Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen.<br><br>De deur is niet goed gesloten.<br><br>De zekering is doorgeslagen.<br>Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.<br><br>Kinderslot is ingeschakeld. |
| De lamp is uit.                                                                                                | De lamp is opgebrand. Vervang de lamp.<br>Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Problemen met draadloos netwerksignaal.                                                                        | Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk.<br>Controleer uw draadloze netwerk en router.<br>Herstart de router.                                                                                                                                                                                                                       |
| Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.                                   | Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Het draadloze netwerksignaal is zwak.                                                                          | Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst. | Schakel de magnetron uit.<br>Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal.                                                                                                                                                                                                        |



## 12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

| Code en omschrijving                                                                  | Oplossing                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.             | Steek de Voedselsensor in het stopcontact.                                                                                           |
| <b>F240, F439</b> - de aanraakvelden op het display werken niet goed.                 | Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.                                          |
| <b>F601</b> - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal.                               | Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.                            |
| <b>F604</b> - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt.                              | Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding. |
| <b>F908</b> - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel. | Schakel het apparaat uit en weer in.                                                                                                 |
| <b>F131</b> - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. <sup>1)</sup>         | Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.                                                |
| <b>F602, F603</b> - Wi-Fi is niet beschikbaar. <sup>1)</sup>                          | Schakel het apparaat uit en weer in.                                                                                                 |

<sup>1)</sup> Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

## 12.3 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 Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

### **Koken met hete lucht**

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

### **Restwarmte**

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

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

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de

verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

### **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.

### **Stand-bymodus**

Na 2 min. schakelt het display over naar de stand-bymodus.

## **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](http://www.aeg.com/support)**

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 27 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 31 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 33 |
| 4. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 34 |
| 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 35 |
| 6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 36 |
| 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 39 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 40 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 41 |
| 10. CONSEILS.....                                    | 43 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 47 |
| 12. DÉPANNAGE.....                                   | 48 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 50 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 50 |

## 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.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

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

### 2.3 Utilisation



#### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci

fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- 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 !
- Veillez à sécher la cavité et la porte de l'appareil avec un chiffon après chaque utilisation. La vapeur produite pendant le fonctionnement de l'appareil se condense sur les parois de la cavité et peut provoquer une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## **2.5 Éclairage interne**



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont



conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 3.2 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.7 Mise au rebut

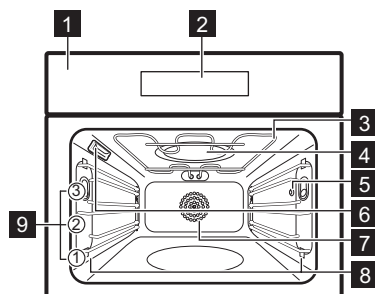
### ⚠ AVERTISSEMENT!

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 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante

- 8 Support de grille, amovible

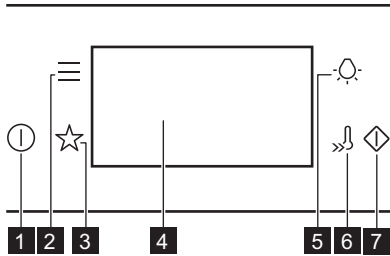
- 9 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

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

# 4. BANDEAU DE COMMANDE

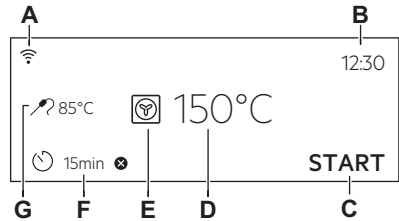
## 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



|   |                           |                                                                   |
|---|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 | Activez / Désactivez      | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Menu                      | Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage. |
| 3 | Mes programmes            | Indique les réglages favoris.                                     |
| 4 | Affichage                 | Affiche les réglages actuels de l'appareil.                       |
| 5 | Curseur de l'éclairage    | Pour allumer et éteindre l'éclairage.                             |
| 6 | Préchauffage Rapide       | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.     |
| 7 | Départ rapide micro-ondes | Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).    |

## 4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER / ARRETER
- D. Température / Minuteur micro-ondes
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

### Voyants de l'affichage

|        |                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------|
| OK     | Pour confirmer la sélection/le réglage.                       |
| <      | Pour remonter d'un niveau dans le menu.                       |
| ↶      | Pour annuler la dernière action.                              |
| ⏻      | Pour activer et désactiver les options.                       |
| 🔔      | La fonction de son alarme est activée.                        |
| 🔔 STOP | Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés. |
| 🔔      | Seul le message contextuel est activé.                        |
| 🕒      | La fonction de Démarrage retardé est activée.                 |
| ✕      | Pour annuler le réglage.                                      |
| 📶      | La connexion Wi-Fi est activée.                               |
| 📶      | La Télécommande est activée.                                  |

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

### 5.2 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. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  4. Appuyez sur . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
  5.  - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.



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<br>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

### 5.3 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.opensourcerepository.com> (dossier NIUS).

### 5.4 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD



#### **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.



#### **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.



#### **Plats surgelés**

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



#### **Chauffage Haut/ Bas**

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



#### **Fonction Pizza**

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



#### **Chauffage inférieur**

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



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

### PROGRAMMES SPÉCIAUX



#### **Stérilisation**

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



#### **Déshydratation**

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



#### **Chauffe-plats**

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



#### **Levée de pâte/pain**

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



#### **Gratiner**

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



#### **Cuisson basse température**

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



#### **Maintien au chaud**

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



#### **Cuisson du pain**

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

### MICRO-ONDES



#### **Micro-ondes**

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

**Décongélation**

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

**Réchauffer**

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

**Pop corn**

Préparation de sacs de pop-corn, plage de puissance : 600 à 800 W

**Fondre**

Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W

**Liquides**

Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 à 1 000 W

## MICRO-ONDES, COMBINAISON

**Chaleur tournante + Micro-ondes**

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

**Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes**

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

**Gril + Micro-ondes**

Pour griller et faire dorer les aliments sur un seul niveau. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

**Turbo Gril+ Micro-ondes**

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

Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Conseils pour économiser l'énergie ».

## 6.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :

4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.

5. Appuyez sur la touche START .  
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

## 6.3 Réglage : Fonction micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Mettez en fonctionnement l'appareil.
3. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
4. Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur OK.
5. Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK.
6. Appuyez sur la touche START .
7. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.



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

## 6.4 Réglage : Fonctions combinées du micro-ondes

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez les fonctions combinées du micro-ondes et appuyez sur OK. La température s'affiche.

- Réglez la température. Appuyez sur la touche **OK**.
- Appuyez sur **W**. L'affichage indique les réglages de puissance du micro-ondes.
- Réglez la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche **OK**.
- Appuyez sur la touche **START**.  
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
- STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
- Mettez à l'arrêt l'appareil.

## 6.5 Réglage : Départ rapide micro-ondes

La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

- Appuyez et maintenez enfoncé . Le micro-ondes fonctionne pendant 30 sec avec la puissance maximale.
- Appuyez sur la valeur du temps de cuisson ou sur **+30 s** pour prolonger le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche **OK**.

## 6.6 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

| Élément du menu  |               | Application                                         |
|------------------|---------------|-----------------------------------------------------|
| Cuisson assistée |               | Indique les programmes automatiques.                |
| Mes programmes   |               | Indique les réglages favoris.                       |
| Options          |               | Pour régler l'appareil.                             |
| Configurations   | Connections   | Pour régler la configuration du réseau.             |
|                  | Configuration | Pour régler l'appareil.                             |
|                  | Service       | Affiche la version et la configuration du logiciel. |

## Sous-menu pour : Options

| Sous-menu           | Application                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Eclairage four      | Allume et éteint l'éclairage.                                                          |
| Sécurité enfants    | Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.                                       |
| Préchauffage Rapide | Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson. |
| Indication Du Temps | Allume et éteint l'horloge.                                                            |
| Affichage Heure     | Change le format de l'affichage de l'heure.                                            |

## Sous-menu pour : Connections

| Sous-menu                             | Description                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                                 | Pour activer et désactiver : Wi-Fi.                                                                                                           |
| Télécommande                          | Pour activer et désactiver la télécommande.<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.                                          |
| Fonctionnement à distance automatique | Pour lancer automatiquement la télécommande après avoir appuyé sur <b>DEMARRER</b> .<br>Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi. |
| Réseau                                | Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.                                                                       |
| Ignorer Réseau                        | Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.                                                                 |

## Sous-menu pour : Configuration

| Sous-menu            | Description                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Langue               | Définit la langue de l'appareil.                                                                                                                                                            |
| Affichage Luminosité | Règle la luminosité de l'affichage.                                                                                                                                                         |
| Son touches          | Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  . |

| Sous-menu       | Description                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|
| Volume Alar-me  | Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches. |
| Heure ac-tuelle | Règle l'heure et la date actuelles.                               |

## Sous-menu pour : Service

| Sous-menu                        | Description                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------|
| Mode démo                        | Code d'activation / de désactivation : 2468 |
| Version du logiciel              | Informations sur la version logicielle.     |
| Réinitialiser tous les ré-glages | Restaure les réglages d'usine.              |

## 6.7 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes

supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez ajuster la durée et la température, et si disponible la puissance du micro-ondes pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

# 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez le réglage préféré.
  3. Appuyez sur la touche .
  4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
  5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
  6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.

## 7.2 Verrouillage des touches

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez un mode de cuisson.
  3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

## 7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.

Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

### 7.4 Arrêt automatique

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

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au

temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

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

### 7.5 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 de l'horloge

| Fonction                 | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Minuteur                 | Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.<br>Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Fin de l'action          | Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.<br><br>Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.<br><br>Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. |
| Démarrage retardé        | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Prolongation de la durée | Pour rallonger le temps de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Fonction | Description                                                                                                                                                                                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Compteur | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. |

### 8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche OK.

### 8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.  
Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ● .
4. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.  
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas



cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

## 8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche .
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## 8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .

2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## 8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

# 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

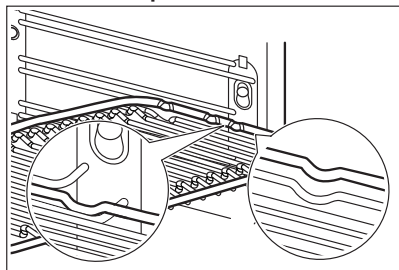
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 9.1 Insertion des accessoires

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

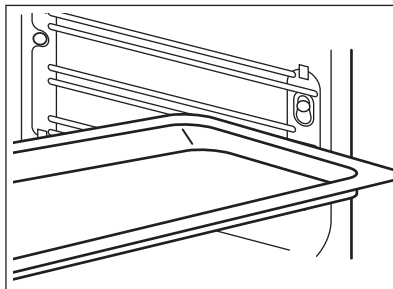
### Grille métallique



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

vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

### Plateau de cuisson



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. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$  - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins  $25^{\circ}\text{C}$

plus élevée que la température à cœur des aliments.

-  - la température à cœur des aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :
- 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



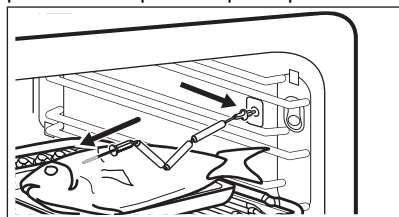
### AVERTISSEMENT!

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. N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

### Viande, volaille et poisson

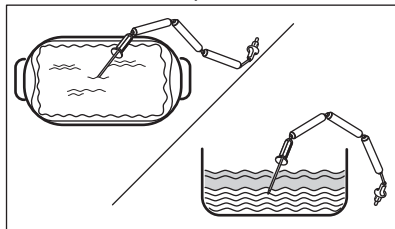
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



### 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. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
  - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START.
9. 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.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

# 10. CONSEILS

## 10.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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

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

### Symboles utilisés dans les tableaux :

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | Type d'aliment  |
|    | Mode de cuisson |
|   | Température     |
|  | Accessoire      |

|                                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Poids (kg)                   |
|  | Puissance du micro-ondes (W) |
|  | Niveau de la grille          |
|  | Heure de cuisson (min)       |

## 10.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson.

Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage recommandé de

température de l'appareil  °C qui vous permettra d'atteindre la température

souhaitée à l'intérieur des aliments  °C.

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôti et mettez-le sur une grille métallique.

|  °C | °C  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| < 65                                                                                 | 90  |
| 66 - 75                                                                              | 110 |
| > 75                                                                                 | 150 |

## 10.3 Informations pour les organismes de contrôle

### Cuisson sur un seul niveau

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

|  |  |  |  | °C  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau <b>1)</b>                                            | Chauffage Haut/ Bas                                                                 | Plateau de cuisson <b>2) 3)</b>                                                     | 2                                                                                   | 150 | 18 - 28                                                                             |
| Petits gâteaux, 20 par plateau <b>1)</b>                                            | Chaleur tournante                                                                   | Plateau de cuisson <b>2) 3)</b>                                                     | 2                                                                                   | 150 | 18 - 28                                                                             |

|  |  |  |  | °C  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Génoise allégée <b>1)</b>                                                         | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170 | 25 - 35                                                                           |
| Génoise allégée <b>1)</b>                                                         | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170 | 28 - 38                                                                           |
| Tarte aux pommes <b>4)</b>                                                        | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170 | 65 - 75                                                                           |
| Tarte aux pommes <b>4)</b>                                                        | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170 | 57 - 67                                                                           |
| Pain grillé <b>1) 5)</b>                                                          | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 230 | 9 - 10                                                                            |

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

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

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

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

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

## Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes : EN 60705, IEC 60705.

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

|  |  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Génoise <b>1)</b>                                                                 | Micro-ondes                                                                       | 400                                                                               | -   | 1                                                                                 | 10 - 12                                                                           |
| Rôti haché <b>2)</b>                                                              | Micro-ondes                                                                       | 400                                                                               | -   | 1                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Crème anglaise aux œufs <b>3)</b>                                                 | Micro-ondes                                                                       | 400                                                                               | -   | 1                                                                                 | 18 - 23                                                                           |
| Décongélation de la viande hachée (500 g) <b>4)</b>                               | Micro-ondes                                                                       | 200                                                                               | -   | 1                                                                                 | 7 - 8                                                                             |
| Gâteaux <b>3)</b>                                                                 | Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes                                                  | 200                                                                               | 170 | 1                                                                                 | 22 - 27                                                                           |
| Gratin de pommes de terre <b>1)</b>                                               | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | 200                                                                               | 180 | 1                                                                                 | 28 - 33                                                                           |
| Poulet (1 100 g) <b>5)</b>                                                        | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | 200                                                                               | 200 | 1                                                                                 | 30                                                                                |
|                                                                                   | Turbo gril                                                                        | -                                                                                 |     |                                                                                   | 18 - 23                                                                           |

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

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

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

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

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

## Recettes supplémentaires

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Meringues <b>1)</b>                                                               | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson <b>2) 3)</b>                                                   | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100                                                                               | 90 - 180                                                                          |
| Meringues <b>1)</b>                                                               | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson <b>2) 3)</b>                                                   | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100                                                                               | 90 - 180                                                                          |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Chauffage Haut/ Bas                                                               | Plateau de cuisson <b>2)</b>                                                      | 3                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 11 - 13                                                                           |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson <b>2)</b>                                                      | 3                                                                                 | -                                                                                 | 190                                                                               | 10 - 12                                                                           |
| Poulet <b>4)</b>                                                                  | Turbo gril                                                                        | Plateau de cuisson <b>2)</b>                                                      | 1                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 65 - 75                                                                           |
| Popcorn <b>5)</b>                                                                 | Micro-ondes                                                                       | Plaque plate en céramique                                                         | dessous                                                                           | 700                                                                               | -                                                                                 | 3 - 4                                                                             |
| Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion) <b>6)</b>                                  | Micro-ondes                                                                       | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 500                                                                               | -                                                                                 | 7 - 9                                                                             |
| Liquides dans les biberons                                                        | Micro-ondes                                                                       | -                                                                                 | dessous                                                                           | 1000                                                                              | -                                                                                 | 0.5                                                                               |
| Lasagnes, surgelées (400 g)                                                       | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 100                                                                               | 200                                                                               | 24 - 29                                                                           |
| Lasagnes, surgelées (600 g)                                                       | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 100                                                                               | 170                                                                               | 39 - 44                                                                           |
| Pizza, surgelée                                                                   | Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes                                                  | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 200                                                                               | 210                                                                               | 12 - 16                                                                           |
| Mélange de légumes grillés                                                        | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 20 - 25                                                                           |
| Rôti de porc                                                                      | Chaleur tournante + Micro-ondes                                                   | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 300                                                                               | 165                                                                               | 55 - 65                                                                           |
| Champignons farcis                                                                | Turbo Gril+ Micro-ondes                                                           | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 12 - 17                                                                           |
| Lasagne avec feuilles de pâtes sèches                                             | Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes                                                  | Grille métallique <b>7)</b>                                                       | 1                                                                                 | 200                                                                               | 165                                                                               | 30 - 35                                                                           |

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

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

**3)** Utilisez un papier cuisson.

**4)** Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

**5)** Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.

**6)** Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.

**7)** La grille métallique doit toucher l'arrière de l'intérieur du four.

10.4 Recommandations pour le micro-ondes

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

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

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

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

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

**Cuisson au micro-ondes**

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

**Décongélation au micro-ondes**

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

**10.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes**

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

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

| Ustensiles de cuisine / Matériaux                                                                                   |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                    |
| Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal                                 | ✓                                                                                   | X                                                                                   | X                                                                                    |

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

## 10.6 Régler la puissance

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

### 800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

### 600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

### 400 - 500 W

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

- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

### 300 W

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

### 100 - 200 W

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

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

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

#### Utilisation quotidienne

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

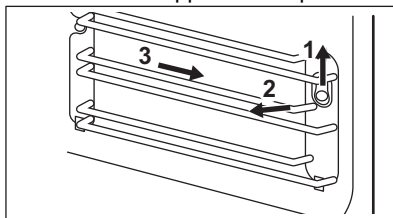
#### Accessoires

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

### 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

### 11.3 Remplacement de l'ampoule

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

## 12. DÉPANNAGE

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

| Description du problème                                                         | Cause et solution                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner. | L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. |



| Description du problème                                                                     | Cause et solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne chauffe pas.                                                                  | <p>L'horloge n'est pas réglée.<br/>Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».</p> <p>La porte n'est pas correctement fermée.</p> <p>Le fusible a disjoncté.<br/>Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.</p> <p>Sécurité enfants est activée.</p> |
| L'éclairage est éteint.                                                                     | <p>L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.<br/>Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
| Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.                                                    | Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.                                                                                                                                                                                                                            |
| Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.                              | Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.                                                                                                                                                                                                                                      |
| La puissance du signal du réseau sans fil est faible.                                       | Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. | <p>Éteignez le four à micro-ondes.<br/>Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.</p>                                                                                                                                                                                         |

## 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

| Code et description                                                                      | Solution                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.          | Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.                                                                                                      |
| <b>F240, F439</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.                                                                            |
| <b>F601</b> - problème au niveau du signal Wi-Fi.                                        | Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.                                             |
| <b>F604</b> - la première connexion au Wi-Fi a échoué.                                   | Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil. |
| <b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.  | Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.                                                                                                |
| <b>F131</b> - la température du capteur magnétron est trop élevée. <sup>1)</sup>         | Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.                                                    |
| <b>F602, F603</b> - le Wi-Fi n'est pas disponible. <sup>1)</sup>                         | Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.                                                                                                           |

<sup>1)</sup> Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

## 12.3 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 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

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

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

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

#### Maintien des aliments au chaud

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

#### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

#### Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

## 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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



**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](http://www.aeg.com/support)**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 52 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 56 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 58 |
| 4. BEDIENTELD.....                    | 59 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....     | 60 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 61 |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 64 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....                 | 65 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 66 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 68 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 72 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 73 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 75 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 75 |

## 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).
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

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

und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.



## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine 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.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.

- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor nicht von der Gerätetür eingeklemmt wird.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

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 Türglasscheiben 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!
- Wischen Sie den Backraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Fett- und Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- 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.

## 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

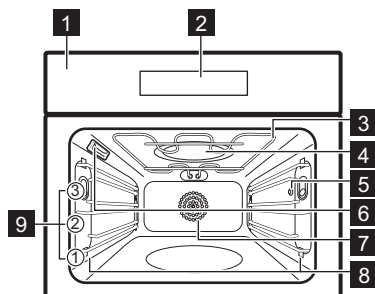
### ⚠ WARNUNG!

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 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Buchse für den Temperatursensor
- 6 Lampe

- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

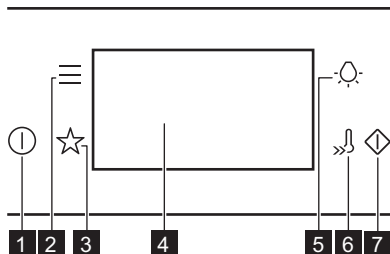
## 3.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.  
Dies kann zusammen mit Mikrowellenfunktionen verwendet werden.
- **Backblech**  
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.  
Dies kann nicht zusammen mit Mikrowellenfunktionen verwendet werden.
- **Temperatursensor**

Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.

## 4. BEDIENFELD

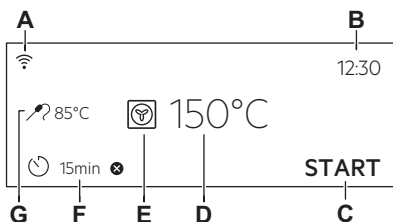
### 4.1 Überblick – Bedienfeld



|          |                               |                                                                 |
|----------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Ein / Aus                     | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.           |
| <b>2</b> | Menü                          | Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.           |
| <b>3</b> | Favoriten                     | Liste der bevorzugten Einstellungen.                            |
| <b>4</b> | Display                       | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.                |
| <b>5</b> | Lichtschalter                 | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.                           |
| <b>6</b> | Schnell- aufhei- zung         | Ein- und Ausschalten der Funkti- on: Schnellaufheizung.         |
| <b>7</b> | Mikro- wellen- Schnell- start | Einschalten der Mikrowellenfunk- tion (1000 W und 30 Sekunden). |

### 4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Wi-Fi
- B. Uhrzeit
- C. START / STOP
- D. Temperatur / Mikrowellen Timer
- E. Ofenfunktionen
- F. Kurzzeitwecker
- G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

#### Display-Anzeigen

|        |                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------|
| OK     | Bestätigen der Auswahl / Einstellung.                         |
| <      | Zurückblättern um eine Menüebene.                             |
| ↶      | Rückgängig machen der letzten Aktion.                         |
| ☐      | Ein- und Ausschalten der Optionen.                            |
| 🔔      | Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.                   |
| 🔔 STOP | Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert. |
| 🔔      | Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.                             |
| 🕒      | Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.                       |
| ✕      | Abbrechen der Einstellung.                                    |
| 📶      | Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.                           |
| 📺      | Fernsteuerung ist eingeschaltet.                              |

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

### 5.2 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. Schalten Sie das Gerät ein.
  4. Drücken Sie . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
  5.  - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.



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

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Frequenz      | 2.4 GHz WLAN<br>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

### 5.3 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).

### 5.4 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.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN



##### **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 Gratins und zum Bräunen.



##### **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.



##### **Tiefkühlgerichte**

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



##### **Ober-/Unterhitze**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



##### **Pizzastufe**

Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.



##### **Unterhitze**

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.



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

#### SONDERFUNKTIONEN



##### **Einkochen**

Um Gemüse und Obst einzuweichen, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



##### **Dörren**

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



##### **Teller wärmen**

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



##### **Gärstufe**

Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.



##### **Überbacken**

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



##### **Niedertemperatur Garen**

Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



##### **Warmhalten**

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



##### **Brot Backen**

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

#### MIKROWELLE



##### **Mikrowelle**

Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

**Auftauen**

Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100 - 200 W

**Aufwärmen**

Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W

**Popcorn Funktion**

Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W

**Schmelzen**

Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 bis 400 W

**Flüssigkeiten**

Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600 - 1000 W

## MIKROWELLEN-KOMBINATION

**Heißluft + MW**

Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

**Ober-/Unterhitze + MW**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

**Grill + MW**

Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

**Heißluftgrillen + MW**

Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Einschubposition. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

## 6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.

4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.

5. Drücken Sie START .  
Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.

6. Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten
7. Schalten Sie das Gerät aus.

## 6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Entfernen Sie alle Zubehöre, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
4. Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie OK.
5. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie START .
7. Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten
8. Schalten Sie das Gerät aus.



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten START .

## 6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen  
Kombinieren Sie Standard-Ofenfunktionen mit dem Mikrowellen-Boost, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.

3. Wählen Sie die Mikrowellen-Kombinationsfunktion und drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie: **W**. Das Display zeigt die Mikrowellenleistungseinstellungen an.
6. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie OK.
7. Drücken Sie **START**.  
Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
8. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

## 6.5 Einstellung: Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart

1. Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle läuft für 30 Sek mit maximaler Leistung.
2. Drücken Sie auf den Wert für die Laufzeit oder drücken Sie **+30 s**, um die Garzeit zu verlängern.
3. Drücken Sie **OK**.

## 6.6 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

| Menüpunkt          |                   | Anwendung                                                |
|--------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Koch-Assistent     |                   | Liste der automatischen Programme.                       |
| Favoriten          |                   | Liste der bevorzugten Einstellungen.                     |
| Optionen           |                   | Konfigurieren des Geräts.                                |
| Einstellun-<br>gen | Verbindun-<br>gen | Einstellen der Netzwerk-<br>konfiguration.               |
|                    | Setup             | Konfigurieren des Ge-<br>räts.                           |
|                    | Service           | Anzeige der Software-<br>version und Konfigurati-<br>on. |

## Untermenü für: Optionen

| Unterme-<br>nü               | Anwendung                                                                                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Backofenbe-<br>leuchtung     | Ein- und Ausschalten der Beleuch-<br>tung.                                                    |
| Kindersiche-<br>rung         | Verhindert ein versehentliches Ein-<br>schalten des Geräts.                                   |
| Schnellauf-<br>heizung       | Verringert die Aufheizzeit. Die Funkti-<br>on ist nur für einige Ofenfunktionen<br>verfügbar. |
| Zeitanzeige                  | Ein- und Ausschalten der Uhr.                                                                 |
| Digitale Uhr-<br>zeitanzeige | Ändern des Formats der angezeigten<br>Uhrzeit.                                                |

## Untermenü für: Verbindungen

| Unterme-<br>nü                      | Beschreibung                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi                               | Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-<br>Fi:                                                                                                           |
| Fernsteue-<br>rung                  | Zum Aktivieren und Deaktivieren der<br>Fernsteuerung.<br>Die Option wird nur eingeblendet nach<br>dem Einschalten von: Wi-Fi:                         |
| Automati-<br>scher Fern-<br>betrieb | Automatischer Start der Fernsteue-<br>rung nach Betätigung von <b>START</b> .<br>Die Option wird nur eingeblendet nach<br>dem Einschalten von: Wi-Fi: |
| Netzwerk                            | Überprüfung des Netzwerkstatus und<br>der Signalstärke von: Wi-Fi:                                                                                    |
| Netzwerk ig-<br>norieren            | Deaktivieren der automatischen Ver-<br>bindung des aktuellen Netzwerks mit<br>dem Gerät.                                                              |

## Untermenü für: Setup

| Unterme-<br>nü | Beschreibung                                                                                                                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprache        | Legt die Sprache des Geräts fest.                                                                                                      |
| Helligkeit     | Auswahl der Helligkeit.                                                                                                                |
| Tastentöne     | Ein- und Ausschalten der Tastentöne<br>der Sensorfelder. Es ist nicht möglich,<br>den Signalton für Folgendes stumm-<br>zuschalten: ①. |

| Untermenü  | Beschreibung                                     |
|------------|--------------------------------------------------|
| Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Töne und Signale.  |
| Uhrzeit    | Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums. |

## Untermenü für: Service

| Untermenü                                 | Beschreibung                              |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| DEMO                                      | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468    |
| Softwareversion                           | Informationen zur Softwareversion.        |
| Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Wiederherstellung der Werkseinstellungen. |

## 6.7 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und

Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit, Temperatur und, falls verfügbar, die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

# 7. ZUSATZFUNKTIONEN

## 7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
  2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
  3. Drücken Sie .
  4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
  5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
  6. Drücken Sie **OK**.
-  – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
-  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

## 7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
  2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
  3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
- ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

## 7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
  2. Drücken Sie .
  3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
  4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
- Kindersicherung ist aktiviert.



Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe sind verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

7.4 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                                                                                     |

|  (°C) |  (Std) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                     |

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: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

7.5 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 Uhrfunktionen

| Funktion             | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurzzeitwecker       | Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Optionen nach Ablauf | Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.<br><br>Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.<br><br>Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |
| Zeitvorwahl          | Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Funktion         | Beschreibung                                                                                                                                                                        |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zeitverlängerung | Verlängern der Garzeit.                                                                                                                                                             |
| Uptimer          | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts. |

8.2 Einstellung: Uhrzeit

- 1. Schalten Sie das Gerät ein.
- 2. Drücken Sie: Uhrzeit.
- 3. Stellen Sie die Zeit ein.
- 4. Drücken Sie OK.

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

- 1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- 2. Drücken Sie .
- 3. Stellen Sie die Zeit ein. Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.

- Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.  
Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

## 8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
- Drücken Sie .
- Stellen Sie die Garzeit ein.
- Drücken Sie **• • •**.
- Drücken Sie: Zeitvorwahl.
- Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
- Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 8.5 Einstellung: Optimier

- Drücken Sie .
- Drücken Sie **• • •**.
- Drücken Sie: Optimier.
- Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

- Drücken Sie .
- Stellen Sie den Timerwert ein.
- Drücken Sie **OK**.

# 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



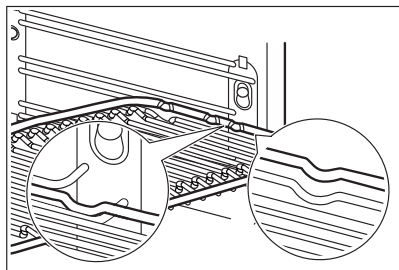
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Einsetzen des Zubehörs

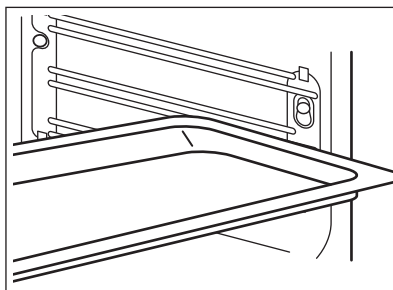
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, „Geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle“.

### Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

### Backblech



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

## 9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit Standard- und Mikrowellen-Kombiofenfunktionen verwenden.

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.

Für beste Garergebnisse:

- 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

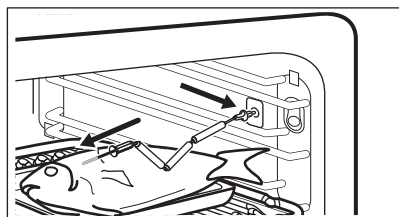
### **WARNUNG!**

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. Verwenden Sie den Temperatursensor nicht bei Mikrowellenfunktionen, sondern nur bei Standard-Ofenfunktionen und Mikrowellen-Kombifunktionen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

#### **Fleisch, Geflügel und Fisch**

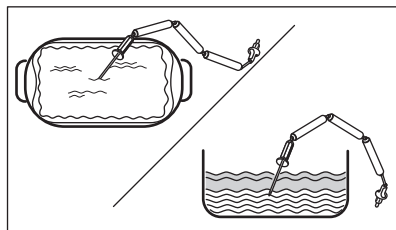
Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



#### **Auflauf**

Föhren 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 beröhren.



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. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
  - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
  - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
8. Drücken Sie **START**.
9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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         |
|  | Gewicht (kg)    |

## 10.3 Informationen für Prüfinstitute

**Backen auf einer Einschubebene**  
Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Blech <b>1)</b>                                                    | Ober-/Unterhitze                                                                    | Backblech <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                   | 150                                                                                 | 18 - 28                                                                             |
| Törtchen, 20 pro Blech <b>1)</b>                                                    | Heißluft                                                                            | Backblech <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                   | 150                                                                                 | 18 - 28                                                                             |
| Biskuit, fettfrei <b>1)</b>                                                         | Ober-/Unterhitze                                                                    | Kombirost                                                                           | 1                                                                                   | 170                                                                                 | 25 - 35                                                                             |
| Biskuit, fettfrei <b>1)</b>                                                         | Heißluft                                                                            | Kombirost                                                                           | 1                                                                                   | 170                                                                                 | 28 - 38                                                                             |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Mikrowellenleistung (W) |
|  | Einschubebene           |
|  | Garzeit (Min)           |

## 10.2 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur-einstellung °C, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der Lebensmittel zu erreichen  °C.

Zum Erzielen von Röstgeschmack und -farbe das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne braten, bevor es in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut in die Röstform und stellen Sie sie auf einen Kombirost.

|  °C | °C  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| < 65                                                                                 | 90  |
| 66 - 75                                                                              | 110 |
| > 75                                                                                 | 150 |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelkuchen <b>4)</b>                                                             | Ober-/Unterhitze                                                                  | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 170                                                                               | 65 - 75                                                                           |
| Apfelkuchen <b>4)</b>                                                             | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 1                                                                                 | 170                                                                               | 57 - 67                                                                           |
| Toast <b>1) 5)</b>                                                                | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 230                                                                               | 9 - 10                                                                            |

**1)** Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

**2)** Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

**3)** Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

**4)** 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

**5)** Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

## Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombifunktionen

Tests gemäß: EN 60705, IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuit <b>1)</b>                                                                 | Mikrowelle                                                                        | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 10 - 12                                                                           |
| Hackbraten <b>2)</b>                                                              | Mikrowelle                                                                        | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Eierstich <b>3)</b>                                                               | Mikrowelle                                                                        | 400                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 18 - 23                                                                           |
| Auftauen von Hackfleisch (500 g) <b>4)</b>                                        | Mikrowelle                                                                        | 200                                                                               | -                                                                                 | 1                                                                                 | 7 - 8                                                                             |
| Kastenkuchen <b>3)</b>                                                            | Ober-/Unterhitze + MW                                                             | 200                                                                               | 170                                                                               | 1                                                                                 | 22 - 27                                                                           |
| Kartoffelgratin <b>1)</b>                                                         | Heißluftgrillen + MW                                                              | 200                                                                               | 180                                                                               | 1                                                                                 | 28 - 33                                                                           |
| Hähnchen (1100 g) <b>5)</b>                                                       | Heißluftgrillen + MW                                                              | 200                                                                               | 200                                                                               | 1                                                                                 | 30                                                                                |
|                                                                                   | Heißluftgrillen                                                                   | -                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   | 18 - 23                                                                           |

**1)** Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

**2)** Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

**3)** Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

**4)** Drehen Sie das Fleisch über die Längsseite um, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.

**5)** Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

## Zusätzliche Rezepte

|  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Baiser <b>1)</b>                                                                    | Ober-/Unterhitze                                                                    | Backblech <b>2) 3)</b>                                                              | 2                                                                                   | -                                                                                   | 100                                                                                 | 90 - 180                                                                            |

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Baiser <b>1)</b>                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech <b>2) 3)</b>                                                            | 2                                                                                 | -                                                                                 | 100                                                                               | 90 - 180                                                                          |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Ober-/Unterhitze                                                                  | Backblech <b>2)</b>                                                               | 3                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 11 - 13                                                                           |
| Scones <b>1)</b>                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech <b>2)</b>                                                               | 3                                                                                 | -                                                                                 | 190                                                                               | 10 - 12                                                                           |
| Hähnchen <b>4)</b>                                                                | Heißluftgrillen                                                                   | Backblech <b>2)</b>                                                               | 1                                                                                 | -                                                                                 | 200                                                                               | 65 - 75                                                                           |
| Popcorn Funktion <b>5)</b>                                                        | Mikrowelle                                                                        | Flache Keramikplatte                                                              | unten                                                                             | 700                                                                               | -                                                                                 | 3 - 4                                                                             |
| Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) <b>6)</b>                                     | Mikrowelle                                                                        | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 500                                                                               | -                                                                                 | 7 - 9                                                                             |
| Flüssigkeiten in Babyflaschen                                                     | Mikrowelle                                                                        | -                                                                                 | unten                                                                             | 1000                                                                              | -                                                                                 | 0.5                                                                               |
| Lasagne, gefroren (400 g)                                                         | Heißluftgrillen + MW                                                              | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 100                                                                               | 200                                                                               | 24 - 29                                                                           |
| Lasagne, gefroren (600 g)                                                         | Heißluftgrillen + MW                                                              | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 100                                                                               | 170                                                                               | 39 - 44                                                                           |
| Pizza, gefroren                                                                   | Ober-/Unterhitze + MW                                                             | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 210                                                                               | 12 - 16                                                                           |
| Gemischtes Grillgemüse                                                            | Heißluftgrillen + MW                                                              | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 20 - 25                                                                           |
| Schweinebraten                                                                    | Heißluft + MW                                                                     | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 165                                                                               | 55 - 65                                                                           |
| Gefüllte Pilze                                                                    | Heißluftgrillen + MW                                                              | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 300                                                                               | 180                                                                               | 12 - 17                                                                           |
| Lasagne mit trockenen Nudelblättern                                               | Ober-/Unterhitze + MW                                                             | Kombirost <b>7)</b>                                                               | 1                                                                                 | 200                                                                               | 165                                                                               | 30 - 35                                                                           |

**1)** Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Funktion nicht verwenden: Schnellaufheizung.

**2)** Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

**3)** Backpapier verwenden.

**4)** Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

**5)** Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.

**6)** Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.

**7)** Der Kombirost muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

## 10.4 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Kombiosts. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit oder rühren Sie es um.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in den Becher oder das Glas geben, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofeninnenraums berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist. Siehe „Ratschläge und Tipps“, Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr und geeignete Materialien für die Mikrowelle“.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht, wenn Sie Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Verwenden Sie keine Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombifunktionen, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

**Speisezubereitung in der Mikrowelle**

Decken Sie die Speisen zum Kochen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb des Spiegeleies an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

**Auftauen in der Mikrowelle**

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

**10.5 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien**

Verwende nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwende die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfe vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

| Kochgeschirr / Material                                                                                |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas                           | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall              | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material                                              | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur          | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Pappe, Papier                                                                                          | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |

| Kochgeschirr / Material                              |  |  |  |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Frischhaltefolie                                     | ✓                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                  |
| Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen    | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Backblech                                            | X                                                                                 | X                                                                                 | X                                                                                  |
| Kombirost                                            | X                                                                                 | X                                                                                 | ✓                                                                                  |
| Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne | X                                                                                 | ✓                                                                                 | X                                                                                  |

## 10.6 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

### 800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

### 600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

### 400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen

- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

### 300 W

- Garen / Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Weiter garen

### 100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch
- Schokolade und Butter schmelzen

## 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.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch.

Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- 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 Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit

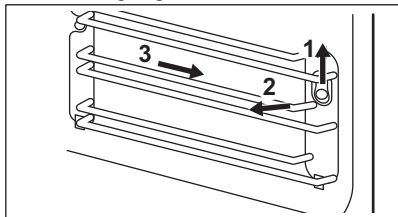


Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehe die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 11.3 Austauschen der Lampe

### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

Nur der Kundendienst darf die Lampe austauschen. Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.

## 12. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problembeschreibung                                   | Ursache und Abhilfe                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen. | Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.                                                                                                                       |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.                         | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.<br>Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.                                                                                            |
|                                                       | Die Tür ist nicht richtig geschlossen.                                                                                                                                                                       |
|                                                       | Die Sicherung ist durchgebrannt.<br>Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist.<br>Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker*in. |
|                                                       | Kindersicherung ist eingeschaltet.                                                                                                                                                                           |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.                          | Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.<br>Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.                                                                                  |
| Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.        | Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.<br>Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router.<br>Starten Sie den Router neu.                                                   |

| Problembeschreibung                                                                                           | Ursache und Abhilfe                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.                                  | Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.                                                               |
| Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.                                                                 | Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.                                                                                                                                 |
| Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. | Schalten Sie den Mikrowellenofen aus.<br>Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal. |

## 12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

| Code und Beschreibung                                                              | Problembeseitigung                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>F111</b> – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.    | Stecken Sie den Temperatursensor vollständig in die Buchse.                                                                                 |
| <b>F240, F439</b> – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. | Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.                              |
| <b>F601</b> – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.                                        | Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.                                |
| <b>F604</b> – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.               | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung. |
| <b>F908</b> – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.       | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.                                                                                                  |
| <b>F131</b> – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. <sup>1)</sup>       | Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.                                         |
| <b>F602, F603</b> – Kein Wi-Fi verfügbar. <sup>1)</sup>                            | Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.                                                                                                  |

<sup>1)</sup> Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

## 12.3 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 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 (nur ohne Mikrowellenfunktion).

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, 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.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

#### **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 Backofenbeleuchtung**

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

#### **Standby-Modus**

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



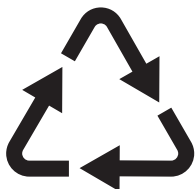
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und

zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (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 Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber 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 Vertrieber 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber 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 Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, 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 m<sup>2</sup> 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.





