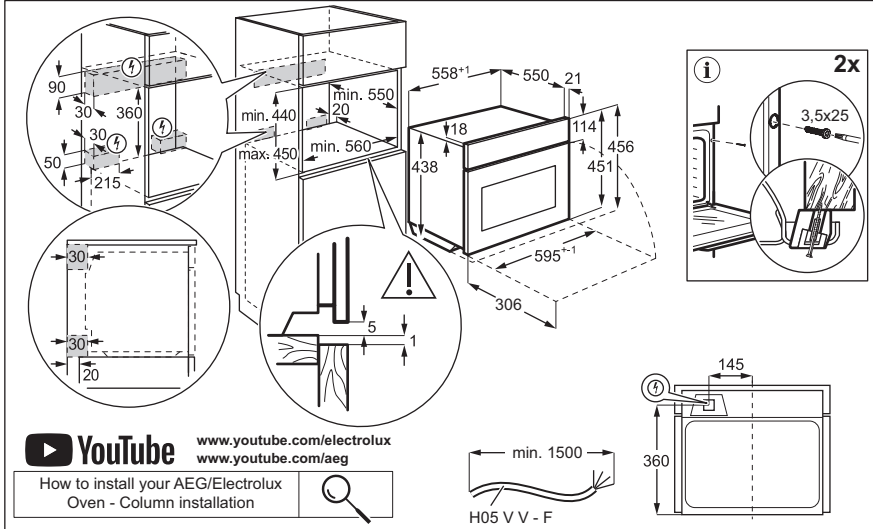
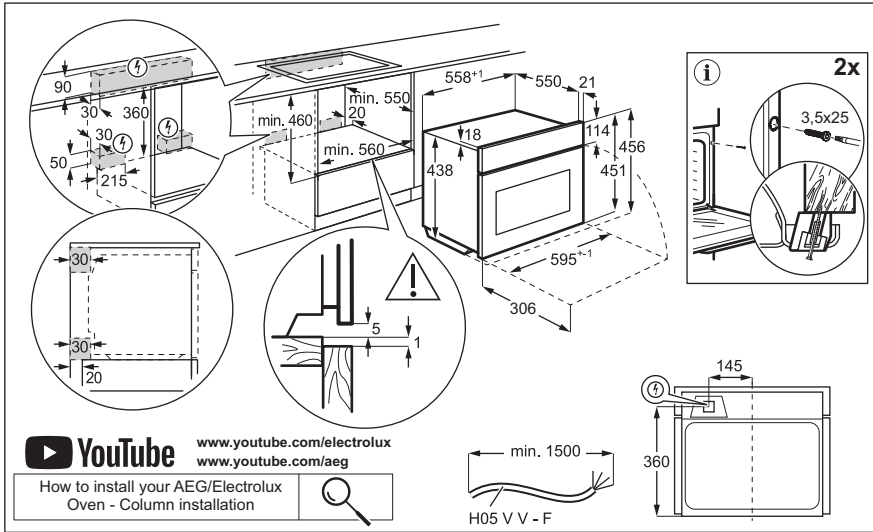


OA5PK40K

NL	Gebruiksaanwijzing Oven	3
FR	Notice d'utilisation Four	25
DE	Benutzerinformation Backofen	48



INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE



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



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

www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. KLOKFUNCTIES.....	15
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	22
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	23
14. MILIEUBESCHERMING.....	24

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.
- 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.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

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 oven deur 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.

- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle

pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering

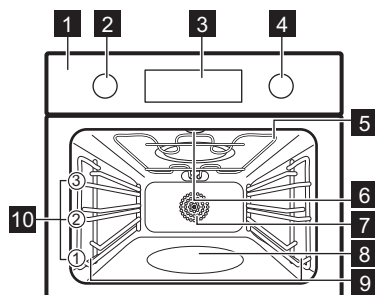
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement

- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitholling reliëf
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus


3.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.





4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

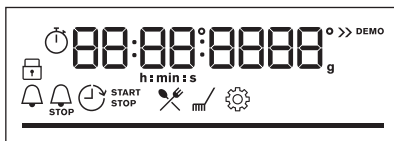
Het apparaat inschakelen:

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

4.2 Overzicht bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

	Het apparaat is vergrendeld.
	Submenu: Kook- En Bakassistent.
	Submenu: Reinigen.
	Submenu: Instellingen
	Snel opwarmen is ingeschakeld.
	Stoomkoken is geactiveerd.
	Kookwekker is ingeschakeld.
	Kooktijd is ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.
	Uptimer is ingeschakeld.
	Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Tijd instellen



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


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

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het

apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

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

4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.


6. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


6.1 Verwarmingsfuncties

 **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.


 **Boven + onderwarmte**
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

 **SteamBake**
Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.

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


 **Pizza-functie**
Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.

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

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

 **Grillen**
Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

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

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

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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


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

6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

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

6.4 Instelling: SteamBake Koken met stoom:


1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater. Raadpleeg het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips" voor de hoeveelheid.
Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.
3. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie  te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Verwarm de lege oven 10 min voor om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het bereiden klaar is, draait u aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdert u het resterende water uit de uitsparing met een zachte doek.

WAARSCHUWING!

Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

6.5 Invoeren: Menu

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



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt , , .





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

6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent













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
































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

Submenu: Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Vul de uitsparing van de ovenruimte met water om stoom te gebruiken.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.

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

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P1 Biefstuk, rauw		
P2 Biefstuk: medium	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3 Biefstuk, gaar		
P4 Biefstuk, medium	150 - 300 g per stuk; 3 cm dikke plakken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1500 - 2000 g	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P6 Biefstuk, rauw (op lage temperatuur garen)		
P7 Biefstuk, medium (op lage temperatuur garen)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8 Biefstuk, gaar (op lage temperatuur garen)		
P9 Filet, rauw (langzaam koken)		
P10 Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm dikke stukken	 2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11 Filet, goed gedaan (op lage temperatuur garen)		
P12 Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm dikke stukken	  1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13 Geroosterd varkensvlees (bijv. nek of schouder)	1500 - 2000 g	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P14 Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1500 - 2000 g	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P15 Varkenslende, vers	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dikke stukken	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P16 Spare ribs	2000 - 3000 g; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; bakplaat

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P17 Lambeen met botten	500 - 1000 g; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P18 Kip, Heel	1000 - 1400 g	 1;  150 ml ; Draai halverwege de bereidingstijd de kip om.
P19 Halve kip	500 - 800 g	  1; bakplaat
P20 Kippenborst	180 - 250 g per stuk	 2; stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P21 Kippenpoten, vers	250 - 350 g	 1; bakplaat
P22 Hele eend	1500 - 2500 g	  1; bakplaat Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23 Borststuk gans	350 - 500 g	 1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P24 Vleesbrood	1000 - 1500 g	 1; broodvorm op bakrooster
P25 Gehaktbrood Leberkäse	750 - 1000 g	 1; broodvorm op bakrooster
P26 Vis, hele, gegrild	500 - 1000 g per vis	 1; bakplaat
P27 Visfilet	150 - 300 g	  2; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster
P28 Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; bakplaat
P29 Appeltaart, bedekt	1000 - 1500 g	  2;  100 ml ; taartvorm op bakrooster
P30 Appeltaart	1000 - 1500 g	 2; taartvorm op bakrooster
P31 Appeltaart	1000 - 1200 g	  1;  100 ml ; taartvorm op bakrooster
P32 Brownies	1000 g van deeg	  2; stoofschotel op bakrooster
P33 Chocolade muffins	10 tot 20 stuks	  2;  100 ml; bakplaat
P34 Broodcake	1000 g van deeg	 1; broodvorm op bakrooster
P35 Gebakken aardappelen	1000 g van verse aardappelen	  2; bakplaat

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P36 Aardappelpartjes	750 - 1000 g van rauwe aardappelen	2; bakplaat bedekt met bakpapier
P37 Gegrilde gemengde groenten	1000 - 1500 g	1; bakplaat bedekt met bakpapier
P38 Aardappelkroketjes (bevroren)	500 - 750 g	2; bakplaat
P39 Patat (bevroren)	750 g	2; bakplaat
P40 Lasagne met droge pasta-bladen	1000 - 1500 g	1; stoofschotel op bakrooster
P41 Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1000 - 1500 g	1; stoofschotel op bakrooster
P42 Verse pizza, dunne korst	-	1; 100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier
P43 Verse pizza, dikke korst	-	1; bakplaat bedekt met bakpapier
P44 Quiche	-	1; springvorm van op bakrooster
P45 Stokbrood / ciabatta / witbrood	600 - 800 g van vers deeg	2; 100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier
P46 Volkoren / rogge / bruin brood	1000 g van vers deeg	1; 100 ml; bakplaat bedekt met bakpapier

6.7 Wijzigen: Instellingen

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

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Dagtijd	Wijzigen

Instellingen	Waarde
02 Helderheid display	1 - 5
03 Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04 Geluidsvolume	1 - 4
05 Uptimer	Aan/uit
06 Binnenverlichting	Aan/uit
07 Snel opwarmen	Aan/uit
08 Reinigingsherinnering	Aan/uit
09 Demofunctie	Activeringscode: 2468
10 Softwareversie	Controleren
11 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee


7. EXTRA FUNCTIES


7.1 Blokkering


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

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

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



 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

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

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

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




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


7.3 Koelventilator

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




8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving timerfuncties



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

 Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.
---	--

8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op OK. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd STOP

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

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start





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



De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

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

8.5 Instellen: Uptimer

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

8.6 Instellen: Dagtijd

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

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

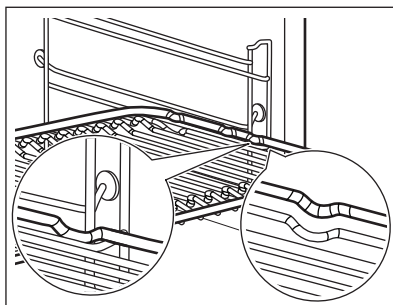


WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

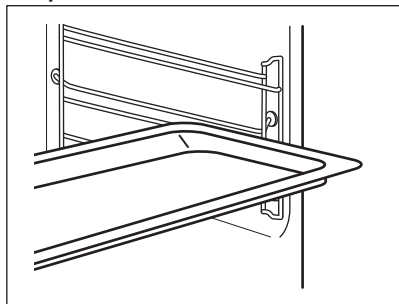
9.1 Accessoires plaatsen

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.

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
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Hoeveelheid water (ml)

10.2 Tabel voor de functie: SteamBake

					
Witbrood	Bakplaat 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Brood/Broodjes	Bakplaat 1)	210 2)	25 - 35	2	100

		°C			
Appeltaart	Bakrooster	160 2)	85 - 95	1	100
Zelfgemaakte pizza	Bakplaat 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza, bevroren	Bakrooster	220 2)	15 - 25	1	100
Kip	Bakplaat 1)	220	55 - 65	1	200
Croissants, bevroren	Bakrooster	170 2)	30 - 40	2	100
Hamlap	Bakplaat 1)	180	120 - 130	1	200
Regeneratie van maaltijden, enkele portie	Bakrooster	120 2)	10 - 20	1	50

1) Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

2) Verwarm de oven voor totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik de functie niet: Snel opwarmen.





10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

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

10.4 Warmelucht (vochtig)







			°C	
Pastagratin	Bakrooster	1	200	45 - 60
Aardappelgratin	Bakrooster	1	180	80 - 100
Moussaka	Bakrooster	1	180	75 - 90
Lasagne	Bakrooster	1	180	70 - 90
Cannelloni	Bakrooster	1	200	65 - 80
Broodpudding	Bakrooster	1	190	60 - 80
Rijstpudding	Bakrooster	1	180	80 - 100
Appelcake	Bakrooster	1	160	100 - 120
Witbrood	Bakplaat 1)	1	200	80 - 100

1) Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

10.5 Informatie voor testinstellingen

Bakken op één niveau

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

					
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Boven + onderwarmte	Bakplaat 2) 3)	2	150	26 - 36
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Bakplaat 2) 3)	2	150	22 - 32
Zachte cake zonder vet 1)	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	21 - 31
Zachte cake zonder vet 1)	Hetelucht	Bakrooster	1	160	35 - 45
Appeltaart 4)	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	60 - 70
Appeltaart 4)	Hetelucht	Bakrooster	1	170	60 - 70
Toast 1) 5)	Grillen	Bakrooster	2	300	4 - 5

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.

Aanvullende recepten

Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

				
Schuimgebakjes 1) 2)	Boven + onderwarmte	2	100	90 - 180
Schuimgebakjes 1) 2)	Hetelucht	2	100	90 - 180
Scones 1)	Boven + onderwarmte	3	190	11 - 13
Scones 1)	Hetelucht	3	190	11 - 13
Kip 3)	Circulatiegrill	1	200	70 - 80

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

2) Gebruik bakpapier.

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

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 reinigungsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

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

11.2 Reinigen van de uitsparing in de holte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.



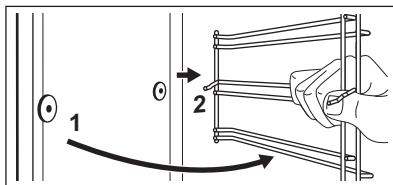
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

1. Giet 250 ml witte azijn of citroenzuur in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% zuurazijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.
3. Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

11.3 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.4 Pyrolytische reiniging



WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.


1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigungsmiddel.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
5. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren en druk op **OK**.

Reinigungsprogramma	Duur
C1 - Grondig reinigen	2 h 30 min
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min

6. Draai aan de bedieningsknop om het reinigungsprogramma te selecteren en druk op **OK**.
7. Druk op **OK** om het reinigen te starten. Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display .

- Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
- Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

11.5 Reinigingsherinnering

Als na de kooksessie  op het display knippert, herinnert het apparaat je eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. Je kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Wijzigen: Instellingen.

11.6 Verwijderen en installeren van de deur

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

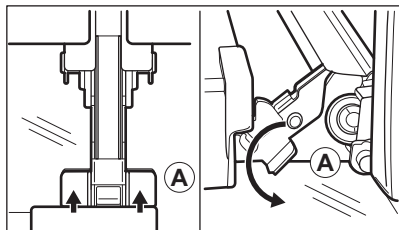
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

LET OP!

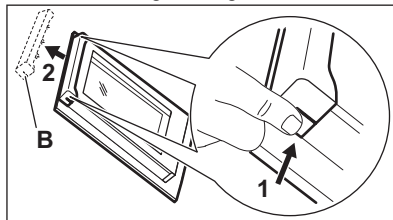
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

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

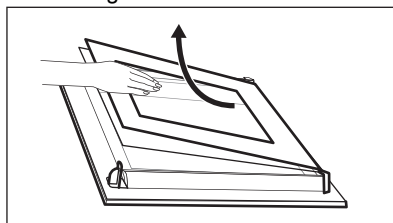


- Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
- Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.

- Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
- Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



- Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser. Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.7 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

WAARSCHUWING!

Risico op letsel bij het verwijderen van de glazen afdekking.

WAARSCHUWING!

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

1. Schakel het apparaat uit. Wacht totdat het apparaat koud is.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.

3. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het glazen deksel te verwijderen.
4. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
5. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
6. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Blokking is gedeactiveerd.
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.



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

12.2 Service-informatie

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

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

opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEZUINIGHEID

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	OA5PK40K 944005098
Energie-efficiëntie-index	79.7
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.59 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	45 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.0 kg

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

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

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

13.3 Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te

gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld


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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

14. MILIEUBESCHERMING

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

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	27
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	30
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	31
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	37
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	38
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	39
10. CONSEILS.....	39
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	42
12. DÉPANNAGE.....	44
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	45
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	47

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

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.
 - Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
 - Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.

- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.
- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

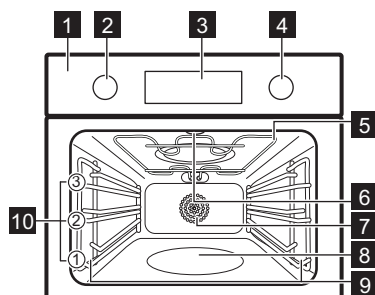
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance

- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Bac de la cavité
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires


- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

4. BANDEAU DE COMMANDE





4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

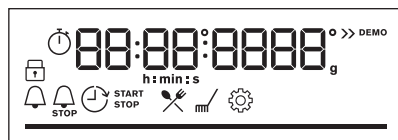
1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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












4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Minuteur est activée.
	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.
	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


5.1 Réglage de l'heure



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

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

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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


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


6. UTILISATION QUOTIDIENNE


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


6.1 Modes de cuisson


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


 **Chauffage Haut/Bas**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

 **SteamBake**
Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.


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


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

 **Cuisson de sole**
Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.

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

 **Gril**
Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

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

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

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU

65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

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

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


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

6.3 Réglage : Modes de cuisson

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

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

6.4 Réglage : SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet. Pour la quantité, reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.
3. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.


8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

AVERTISSEMENT!

Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

6.5 Accès : Menu

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



1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .




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

6.6 Réglage : Cuisson assistée

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









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


















Sous-menu : Cuisson assistée









































Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.

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



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

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1 Rôti de bœuf, saignant	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson
P2 Rôti de bœuf, moyen		Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3 Rôti de bœuf, bien cuit		
P4 Steak de bœuf, à point	150 - 300 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5 Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1500 - 2000 g	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6 Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1000 - 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson
P7 Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)		Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8 Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9 Filet, saignant (cuisson basse température)		
P10 Filet, à point (cuisson basse température)	800 - 1000 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11 Filet, bien cuit (cuisson basse température)		
P12 Rôti de veau (par ex. épaule)	800 - 1500 g ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P13	Rôti de porc (par ex. collet ou épaule)	1500 - 2000 g	 1; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1500 - 2000 g	 1; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P15	Filet de porc frais	1000 - 1500 g ; 6 à 7 cm d'épaisseur	 1; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P16	Côtes levées	2000 - 3000 g ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2; plateau de cuisson
P17	Gigot d'agneau avec os	500 - 1000 g ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P18	Poulet entier	1000 - 1400 g	 1;  150 ml ; plateau de cuisson inférieur Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson.
P19	Poulet, moitié	500 - 800 g	  1; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet	180 - 250 g par pièce	 2; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 350 g	 1; plateau de cuisson
P22	Canard entier	1500 - 2500 g	  1; plateau de cuisson Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie, escalope	350 - 500 g	 1; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P24	Rôti haché	1000 - 1500 g	 1; moule quatre-quarts sur grille métallique
P25	Pain de viande, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; moule quatre-quarts sur grille métallique
P26	Poisson, entier, grillé	500 - 1000 g par poisson	 1; plateau de cuisson

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P27 Filet de poisson	150 - 300 g	  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
P28 Gâteau au fromage	2000 - 3000 g	 2 ; plateau de cuisson
P29 Tarte aux pommes couverte	1000 - 1500 g	  2 ;  100 ml ; moule à tarte sur grille métallique
P30 Tarte aux pommes	1000 - 1500 g	 2 ; moule à tartelettes aux fruits sur grille métallique
P31 Tarte aux pommes	1000 - 1200 g	  1 ;  100 ml ; moule à tarte sur grille métallique
P32 Brownies	1000 g de pâte	  2 ; cocotte sur grille métallique
P33 Muffins au chocolat	10 à 20 pièces	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson
P34 Quatre-quarts	1000 g de pâte	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P35 Pommes de terre au four	1000 g de pommes de terre fraîches	  2 ; plateau de cuisson
P36 Pommes quartiers	750 - 1000 g de pommes de terre crues	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P37 Mélange de légumes grillés	1000 - 1500 g	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P38 Croquettes (surgelées)	500 - 750 g	  2 ; plateau de cuisson
P39 Frites (surgelées)	750 g	  2 ; plateau de cuisson
P40 Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1000 - 1500 g	 1 ; cocotte sur grille métallique
P41 Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1000 - 1500 g	 1 ; cocotte sur grille métallique
P42 Pizza fraîche, croûte fine	-	  1 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43 Pizza fraîche, croûte épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P44 Quiche	-	  1 ; moule à charnière sur grille métallique
P45 Baguette/Ciabatta/Pain blanc	600 - 800 g de pâte fraîche	  2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P46 Pain complet / de seigle / noir	1000 g de pâte fraîche	  1 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

6.7 Modification : Configurations

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

Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier

Réglage	Valeur
02 Affichage Luminosité	1 - 5
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08 Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09 Mode démo	Code d'activation : 2468
10 Version du logiciel	Contrôle
11 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


7.1 Touches Verrouil


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

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

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



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

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

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

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





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

7.3 Ventilateur de refroidissement



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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE



8.1 Description des fonctions du minuteur

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



8.2 Réglage : Minuteur

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

8.3 Réglage : Heure de cuisson

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



8.4 Réglage : Démarrage retardé

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



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

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

8.5 Réglage : Compteur

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

8.6 Réglage : Heure actuelle

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

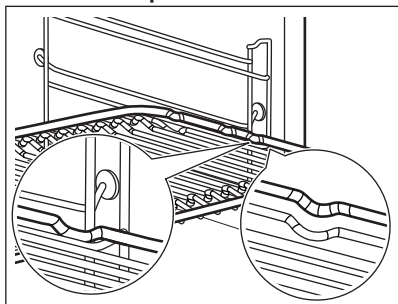
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

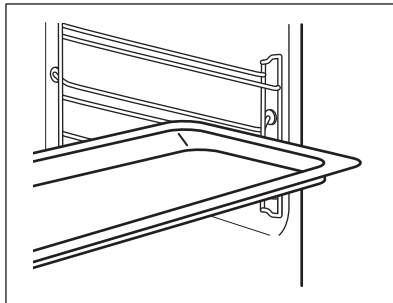
Grille métallique



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.

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



Niveau de la grille








Heure de cuisson (min)



Quantité d'eau (ml)

10.2 Tableau de la fonction : SteamBake

		°C			
Pain Blanc	Plateau de cuisson 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Pain & Petits pains	Plateau de cuisson 1)	210 2)	25 - 35	2	100
Tarte aux pommes	Grille métallique	160 2)	85 - 95	1	100
Pizza faite maison	Plateau de cuisson 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza, surgelée	Grille métallique	220 2)	15 - 25	1	100
Poulet	Plateau de cuisson 1)	220	55 - 65	1	200
Croissant, surgelé	Grille métallique	170 2)	30 - 40	2	100
Jambon à l'os	Plateau de cuisson 1)	180	120 - 130	1	200
Régénération de plats cuisinés, portion unique	Grille métallique	120 2)	10 - 20	1	50

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

2) Préchauffez le four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.





10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm

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

10.4 Chaleur Tournante Humide

			°C	
Gratin de pâtes	Grille métallique	1	200	45 - 60
Gratin de pommes de terre	Grille métallique	1	180	80 - 100
Moussaka	Grille métallique	1	180	75 - 90
Lasagnes	Grille métallique	1	180	70 - 90
Cannelloni	Grille métallique	1	200	65 - 80






			°C	
Pudding au pain	Grille métallique	1	190	60 - 80
Gâteau de riz	Grille métallique	1	180	80 - 100
Gâteau aux pommes	Grille métallique	1	160	100 - 120
Pain Blanc	Plateau de cuisson 1)	1	200	80 - 100

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

10.5 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 1)	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	26 - 36
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	Plateau de cuisson 2) 3)	2	150	22 - 32
Génoise allégée 1)	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	21 - 31
Génoise allégée 1)	Chaleur tournante	Grille métallique	1	160	35 - 45
Tarte aux pommes 4)	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	1	170	60 - 70
Tarte aux pommes 4)	Chaleur tournante	Grille métallique	1	170	60 - 70
Pain grillé 1) 5)	Gril	Grille métallique	2	300	4 - 5

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 moulés 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.

Recettes supplémentaires

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

			°C	
Meringues 1) 2)	Chauffage Haut/Bas	2	100	90 - 180
Meringues 1) 2)	Chaleur tournante	2	100	90 - 180
Scones 1)	Chauffage Haut/Bas	3	190	11 - 13
Scones 1)	Chaleur tournante	3	190	11 - 13



Poulet **3)**

Turbo gril

1

200

70 - 80

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

2) Utilisez un papier cuisson.

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

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

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

Accessoires

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

11.2 Nettoyage du gaufrage de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.



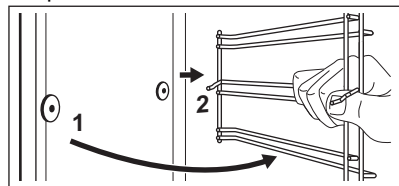
Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % d'acidité maximum, sans additifs.
2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
3. Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

11.3 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

11.4 Nettoyage par pyrolyse



⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!


Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu.
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  et appuyez sur OK.


Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage complet	2 h 30 min
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

11.5 Nettoyage conseillé

Lorsque  clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le

nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Modification : Configurations.

11.6 Retrait et installation de la porte

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

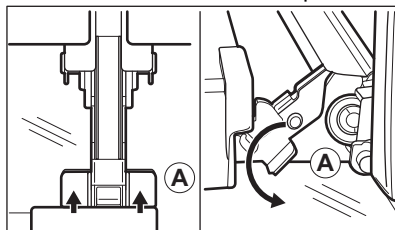
⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

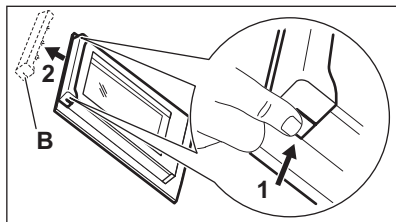
⚠ ATTENTION!

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

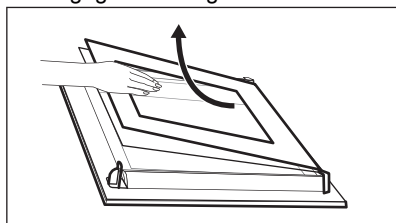
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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



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

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

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

11.7 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure lors du retrait du couvercle en verre.

⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Attendez que l'appareil soit froid.
2. Débranchez l'appareil.
3. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le couvercle en verre.
4. Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
6. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.

Problème	Vérifiez que...
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.



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

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	OA5PK40K 944005098
Indice d'efficacité énergétique	79.7
Classe d'efficacité énergétique	A+

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	45 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.0 kg

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

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

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

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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


Chaleur Tournante Humide


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

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

l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

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 :



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



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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	48
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	50
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	53
4. BEDIENFELD.....	54
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	54
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	55
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	60
8. UHRFUNKTIONEN.....	61
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	62
10. TIPPS UND HINWEISE.....	62
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	65
12. FEHLERSUCHE.....	67
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	68
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	69

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 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.
 - Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
 - Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
 - Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

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.

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- 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 Zutatens mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das 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.
- 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!

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

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühlluftöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B.

- Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

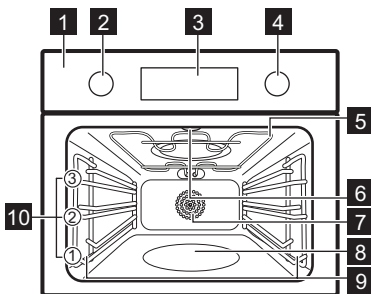
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display

- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Garraumvertiefung
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum


Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.

4. BEDIENFELD





4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

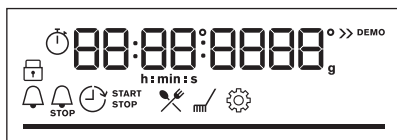
1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

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












4.2 Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Einstellen der Uhrzeit




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

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

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, 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



Heißluft

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



Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



SteamBake

Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.



Tiefkühlgerichte

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



Pizzastufe

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



Unterhitze

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



Feuchte Umluft

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



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

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



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

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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


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

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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

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

6.4 Einstellung: SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. Die Menge finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.


6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

WARNUNG!

Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

6.5 Eingabe: Menü

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



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , ,  angezeigt.

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



6.6 Einstellung: Koch-Assistent



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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.








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
























Untermenü: Koch-Assistent






















Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser.

Legende	
	Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.



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

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1 Roastbeef, blutig		
P2 Roastbeef, rosa	1000 - 1500 g; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3 Roastbeef, durch		
P4 Steak, rosa	150 - 300 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5 Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1500 - 2000 g	 2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6 Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7 Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1000 - 1500 g; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8 Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9 Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P10 Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)	800 - 1000 g; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11 Filet, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P12 Kalbsbraten (z. B. Schulter)	800 - 1500 g; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P13 Schweinebraten (z. B. Hals oder Schulter)	1500 - 2000 g	 1; Keramik- oder Glasaufform auf Kombirost

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P14 Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1500 - 2000 g	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P15 Schweinelende, frisch	1000 - 1500 g; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P16 Spareribs	2000 - 3000 g; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs	 2; Backblech
P17 Lammkeule mit Knochen	500 - 1000 g; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P18 Hähnchen, ganz	1000 - 1400 g	 1;  150 ml; Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P19 Hähnchen, halbiert	500 - 800 g	  1; Backblech
P20 Hähnchenbrust	180 - 250 g pro Stück	 2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P21 Hühnerkeulen, frisch	250 - 350 g	 1; Backblech
P22 Ente, ganz	1500 - 2500 g	  1; Backblech Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23 Gänsebrust	350 - 500 g	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P24 Hackbraten	1000 - 1500 g	 1; Brotpfanne auf Kombirost
P25 Leberkäse-Laib	750 - 1000 g	 1; Brotpfanne auf Kombirost
P26 Fisch, ganz, gegrillt	500 - 1000 g pro Fisch	 1; Backblech
P27 Fischfilet	150 - 300 g	  2; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
P28 Käsekuchen	2000 - 3000 g	 2; Backblech
P29 Apfelkuchen, gedeckt	1000 - 1500 g	  2;  100 ml ; Tortenform auf Kombirost
P30 Apfel-Tarte	1000 - 1500 g	 2; Tortenform auf Kombirost

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P31 Apfelkuchen	1000 - 1200 g	 1;  100 ml ; Tortenform auf Kombirost
P32 Brownies	1000 g Teig	 2; Auflaufform auf Kombirost
P33 Schokoladenmuffins	10 bis 20 Stück	 2;  100 ml; Backblech
P34 Laibkuchen	1000 g Teig	 1; Brotpfanne auf Kombirost
P35 Ofenkartoffeln	1000 g frische Kartoffeln	 2; Backblech
P36 Kartoffelspalten	750 - 1000 g rohe Kartoffeln	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P37 Gemischtes gegrilltes Gemüse	1000 - 1500 g	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P38 Kroketten, gefroren	500 - 750 g	 2; Backblech
P39 Pommes frites, gefroren	750 g	 2; Backblech
P40 Lasagne mit trockenen Nudelblättern	1000 - 1500 g	 1; Auflaufform auf Kombirost
P41 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1000 - 1500 g	 1; Auflaufform auf Kombirost
P42 Pizza frisch, dünne Kruste	-	 1;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P43 Pizza frisch, dicke Kruste	-	 1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P44 Quiche	-	 1; Back-Springform auf Kombirost
P45 Baguette / Ciabatta / Weißbrot	600 - 800 g frischer Teig	 2;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P46 Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1000 g frischer Teig	 1;  100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet

6.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.

4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Beleuchtung	Ein / Aus

Einstellung	Wert
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
10 Softwareversion	Prüfen
11 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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



 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

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

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

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





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

7.3 Kühlgebläse



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

8. UHRFUNKTIONEN



8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
 Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeit Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.



8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker


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

8.3 Einstellung: Garzeit

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



8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

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



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

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.5 Einstellung: Uptimer

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

8.6 Einstellung: Uhrzeit

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

4. Drücken Sie **OK**.

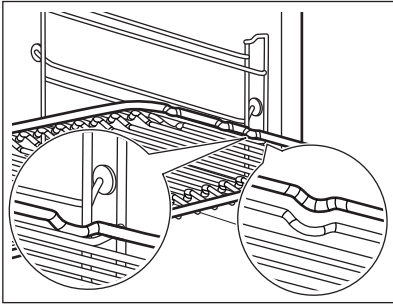
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

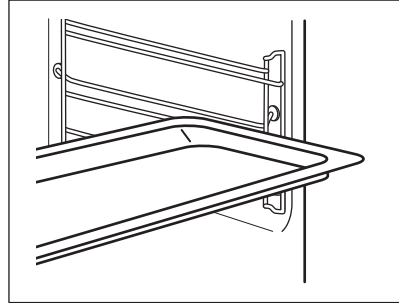
Kombirost



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.

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
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Wassermenge (ml)

10.2 Tabelle für die Funktion: SteamBake

		°C			
Weißbrot	Backblech 1)	190 2)	45 - 55	2	100
Brötchen	Backblech 1)	210 2)	25 - 35	2	100
Apfelkuchen	Kombirost	160 2)	85 - 95	1	100
Pizza, hausgemacht	Backblech 1)	210 2)	20 - 30	1	100
Pizza, gefroren	Kombirost	220 2)	15 - 25	1	100
Hähnchen	Backblech 1)	220	55 - 65	1	200
Croissant, gefroren	Kombirost	170 2)	30 - 40	2	100
Schinkenstück	Backblech 1)	180	120 - 130	1	200
Wiederaufwärmen von Gerichten auf dem Teller, Einzelportion	Kombirost	120 2)	10 - 20	1	50

1) Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

2) Den Backofen aufheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnell-aufheizung.





10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





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

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm

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

10.4 Feuchte Umluft

			°C	
Nudelgratin	Kombirost	1	200	45 - 60
Kartoffelgratin	Kombirost	1	180	80 - 100
Moussaka	Kombirost	1	180	75 - 90
Lasagne, frisch	Kombirost	1	180	70 - 90
Cannelloni	Kombirost	1	200	65 - 80
Brotpudding	Kombirost	1	190	60 - 80
Milchreis	Kombirost	1	180	80 - 100






			°C	
Apfelkuchen	Kombirost	1	160	100 - 120
Weißbrot	Backblech 1)	1	200	80 - 100

1) Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober- / Unterhitze	Backblech 2) 3)	2	150	26 - 36
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heißluft	Backblech 2) 3)	2	150	22 - 32
Biskuit, fettfrei 1)	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	21 - 31
Biskuit, fettfrei 1)	Heißluft	Kombirost	1	160	35 - 45
Apfelkuchen 4)	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	60 - 70
Apfelkuchen 4)	Heißluft	Kombirost	1	170	60 - 70
Toast 1) 5)	Grill	Kombirost	2	300	4 - 5

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

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.

Zusätzliche Rezepte

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

			°C	
Baiser 1) 2)	Ober- / Unterhitze	2	100	90 - 180
Baiser 1) 2)	Heißluft	2	100	90 - 180
Scones 1)	Ober- / Unterhitze	3	190	11 - 13
Scones 1)	Heißluft	3	190	11 - 13
Hähnchen 3)	Heißluftgrillen	1	200	70 - 80

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

2) Backpapier verwenden.

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

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.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

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

11.2 Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.



Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung.

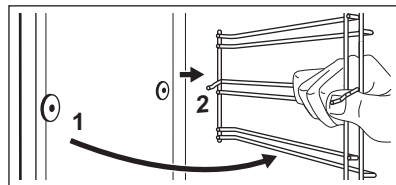
Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.

2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

11.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.4 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!



Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.


Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbaren Einhängegitter.

- Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
- Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen und drücken Sie dann OK.


Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min

- Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
- Drücken Sie OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display  an.

- Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
- Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display  blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

11.6 Aus- und Einbauen der Tür

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

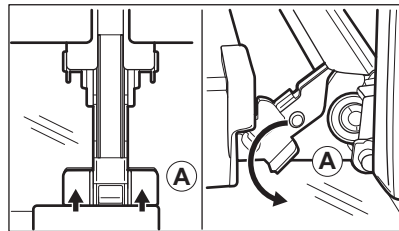
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

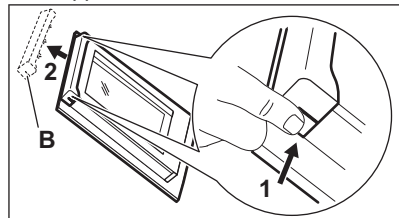
VORSICHT!

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

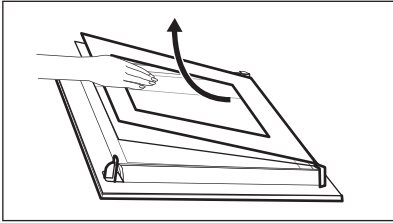
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



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



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

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

11.7 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr beim Entfernen der Glasabdeckung.

⚠️ WARNUNG!

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

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warte, bis das Gerät kalt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
5. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
6. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

12. FEHLERSUCHE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Problem	Prüfen...
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.



Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

12.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	OA5PK40K 944005098
Energieeffizienzindex	79.7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	45 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	33.0 kg

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

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand

0.8 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

13.3 Energiespartipps

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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht 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.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

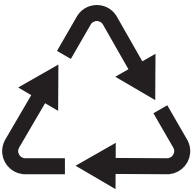
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Akkumulatoren 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 Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

aeg.com

867380940-A-282024



CE