

**NKK6N40M**  
**TK6NK40FM**

EN	User Manual   <b>Microwave combi-oven</b>	3
DE	Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>	24



# INSTALLATION / MONTAGE

This diagram illustrates the installation of an AEG/Electrolux oven into a column. The main view shows the oven with dimensions: top width 558\*1, depth 550, and top thickness 21. The oven's own dimensions are 438 (width), 306 (depth), and 456 (height). Minimum clearances are specified: 50 mm at the top, 30 mm on the sides, 215 mm at the bottom, and 20 mm between the oven and the column. A warning symbol indicates a 5 mm gap at the bottom. A side view shows a depth of 145 mm and a height of 360 mm. A power cord labeled 'H05 V V - F' with a minimum length of 1500 mm is shown. A callout shows two screws (3,5x25) being used to secure the oven to the column.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)  
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

This diagram is identical to the one above, showing the installation of an AEG/Electrolux oven into a column. The main view shows the oven with dimensions: top width 558\*1, depth 550, and top thickness 21. The oven's own dimensions are 438 (width), 306 (depth), and 456 (height). Minimum clearances are specified: 50 mm at the top, 30 mm on the sides, 215 mm at the bottom, and 20 mm between the oven and the column. A warning symbol indicates a 5 mm gap at the bottom. A side view shows a depth of 145 mm and a height of 360 mm. A power cord labeled 'H05 V V - F' with a minimum length of 1500 mm is shown. A callout shows two screws (3,5x25) being used to secure the oven to the column.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)  
 How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
8. CLOCK FUNCTIONS.....	15
9. USING THE ACCESSORIES.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	21
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

### 2.3 Use

#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

### 2.4 Care and cleaning

#### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting

### WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature,

vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal

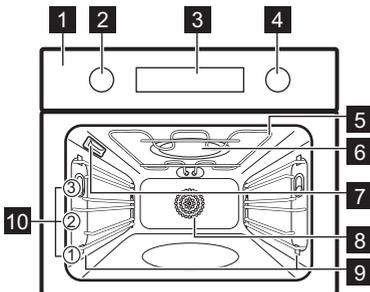
### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

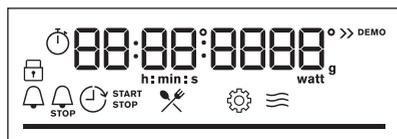
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

### 4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press to set: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
<b>WATT</b>	Press to set: Microwave power.
<b>OK</b>	Press to confirm your selection.

### 4.3 Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

### 5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.

3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.

6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions

#### Standard heating functions

 **True Fan Cooking**  
To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.

 **Conventional Cooking**  
To bake and roast food on one shelf position.

 **Pizza Function**  
To bake pizza and other dishes that require more heat from below.

 **Turbo Grilling**  
To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

#### Microwave functions

 **Defrost**  
Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W

 **Reheat**  
Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W

 **Microwave**  
Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

#### Microwave combi functions

 **Turbo Grilling + MW**  
To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



#### **True Fan Cooking + MW**

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.



There are additional heating functions available under the Assisted Cooking. Refer to Daily use, Menu: Assisted Cooking section.

For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

### 6.2 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.
3. Press OK.

 Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

### 6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

4. Press **OK** to start with default settings.
5. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

## 6.4 Setting: Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the microwave combi function.

The display shows: temperature and microwave power.

4. Press **OK** to start with default settings.
5. To adjust the temperature turn the control knob. Press **OK**.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

## 6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

## 6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a function (F1 - F...): Press **OK**.
4. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...): Press **OK**.
5. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
6. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
7. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

### Submenu: Assisted Cooking

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

	Heating function	Description
<b>F1</b>	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
<b>F2</b>	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
<b>F3</b>	Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
<b>F4</b>	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	Grill + MW	To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

### Legend



Weight adjustment available.



Function with microwave power. Use microwave safe accessory.



Preheat the appliance before you start cooking.

### Legend



Shelf level. Refer to Product description.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P1</b> Roast beef, rare		
<b>P2</b> Roast beef, medium	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	<b>1; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b> Roast beef, well-done		
<b>P4</b> Steak, medium	150 - 300 g per piece; 3 cm thick slices	<b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b> Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1500 - 2000 g	<b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P6</b> Roast beef, rare (slow cooking)		
<b>P7</b> Roast beef, medium (slow cooking)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	<b>1; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b> Roast beef, well-done (slow cooking)		
<b>P9</b> Fillet, rare (slow cooking)		
<b>P10</b> Fillet, medium (slow cooking)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick pieces	<b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P11</b> Fillet, well-done (slow cooking)		
<b>P12</b> Veal roast (e.g. shoulder)	800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick pieces	<b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P13</b> Pork roast (e.g. neck or shoulder)	1500 - 2000 g	<b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b>
<b>P14</b> Pulled pork (slow cooking)	1500 - 2000 g	<b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b>

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P15</b> Pork loin, fresh	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P16</b> Spare ribs	2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; <b>baking tray</b>
<b>P17</b> Lamb leg with bones	500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick pieces	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P18</b> Chicken, whole	1000 - 1400 g	  1; <b>wire shelf</b> with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
<b>P19</b> Chicken, half	500 - 800 g	  1; <b>baking tray</b>
<b>P20</b> Chicken breast	180 - 250 g per piece	 2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P21</b> Chicken legs, fresh	250 - 350 g	 1; <b>baking tray</b>
<b>P22</b> Duck, whole	1500 - 2500 g	  1; <b>baking tray</b> Turn the duck after half of the cooking time.
<b>P23</b> Goose breast	350 - 500 g	 1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P24</b> Meat loaf	1000 - 1500 g	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
<b>P25</b> Meatloaf, Leberkäse	750 - 1000 g	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
<b>P26</b> Fish, whole, grilled	500 - 1000 g per fish	 1; <b>baking tray</b>
<b>P27</b> Fish fillet	150 - 300 g	  2; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P28</b> Cheesecake	2000 - 3000 g	 2; <b>baking tray</b>
<b>P29</b> Apple cake, covered	1000 - 1500 g	  2; pie pan on <b>wire shelf</b>
<b>P30</b> Apple tart	1000 - 1500 g	 2; tart pan on <b>wire shelf</b>
<b>P31</b> Apple pie	1000 - 1200 g	  1; pie pan on <b>wire shelf</b>
<b>P32</b> Brownies	1000 g of dough	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b>

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>P33</b> Chocolate muffins	10 to 20 pieces	  2; baking tray
<b>P34</b> Loaf cake	1000 g of dough	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
<b>P35</b> Baked potatoes	1000 g of fresh potatoes	  2; baking tray
<b>P36</b> Wedges	750 - 1000 g of raw potatoes	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P37</b> Grilled mixed vegetables	1000 - 1500 g	 1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P38</b> Croquettes (frozen)	500 - 750 g	  2; baking tray
<b>P39</b> French fries (frozen)	750 g	  2; baking tray
<b>P40</b> Lasagna with dry pasta sheets	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P41</b> Potato gratin (raw potatoes)	1000 - 1500 g	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
<b>P42</b> Pizza fresh, thin crust	-	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P43</b> Pizza fresh, thick crust	-	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P44</b> Quiche	-	  1; springform tin on <b>wire shelf</b>
<b>P45</b> Baguette / Ciabatta / White bread	600 - 800 g of fresh dough	  2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
<b>P46</b> Whole grain / Rye / Dark bread	1000 g of fresh dough	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper

## 6.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press **OK**.
- Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
- Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
<b>01</b> Time of day	Change

Setting	Value
<b>02</b> Display brightness	1 - 5
<b>03</b> Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
<b>04</b> Buzzer volume	1 - 4
<b>05</b> Uptimer	On / Off
<b>06</b> Light	On / Off
<b>07</b> Fast Heat Up	On / Off
<b>08</b> Demo mode	Activation code: 2468
<b>09</b> Software version	Check
<b>10</b> Reset all settings	Yes / No

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 **OK** - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

### 7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the

appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

### 7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Timer functions description



To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.



To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.



To postpone the start and / or end of cooking.



To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

1) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

2) This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function.

### 8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.

3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

### 8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START .
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

### 8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

### 8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

## 9. USING THE ACCESSORIES

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Inserting accessories

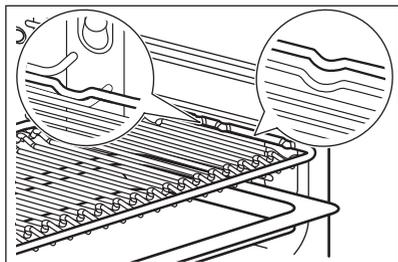
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

#### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

### 10.2 Information for test institutes

#### Baking on one level

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>	Conventional Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>	True Fan Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake <b>1)</b>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake <b>1)</b>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Shortbread <b>1)</b>	Conventional Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	140	28 - 38
Shortbread <b>1)</b>	True Fan Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	140	25 - 35

					
Apple pie <b>4)</b>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie <b>4)</b>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast <b>1) 5)</b>	Grill	Wire shelf	2	230	7 - 12

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Baking tray must touch the back of the oven interior.
- 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
- 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

### Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

					
Sponge cake <b>1)</b>	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf <b>1) 2)</b>	Microwave	300	-	1	30 - 35
Egg custard <b>3)</b>	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) <b>4)</b>	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake <b>3)</b>	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin <b>5)</b>	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) <b>6)</b>	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

- 1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
- 3) Do not turn the food during the cooking process.
- 4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
- 5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
- 6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

### Additional recipes

						
Meringues <b>1)</b>	Conventional Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180

						
Meringues <b>1)</b>	True Fan Cooking	Baking tray <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Scones <b>1)</b>	Conventional Cooking	Baking tray <b>2)</b>	3	-	200	11 - 13
Scones <b>1)</b>	True Fan Cooking	Baking tray <b>2)</b>	3	-	190	10 - 12
Chicken <b>4)</b>	Turbo Grilling	Baking tray <b>2)</b>	1	-	200	65 - 75
Popcorn <b>5)</b>	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) <b>6)7)</b>	Microwave	Wire shelf <b>8)</b>	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles <b>9)</b>	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) <b>10)</b>	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frozen (600 g) <b>10)</b>	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen <b>10)</b>	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	200	210	12 - 16
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	300	165	65 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	300	180	12 - 17
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <b>8)</b>	1	200	165	30 - 35

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 6) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 7) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 8) Wire shelf must touch the back of the oven interior.
- 9) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
- 10) Do not turn the food during the cooking process.

### 10.3 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf.  
Use first shelf position.

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon

must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to "Hints and tips", Microwave suitable cookware and materials section.

Do not cover the food when using Microwave combi functions. Refer to "Daily use" chapter.

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

### Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

### Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

## 10.4 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material		 	  1)
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗

Cookware / Material		 	  1)
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

1) Cookware and materials apply also to functions: Conventional Cooking + MW, Grill + MW. Refer to "Daily use, Setting: Assisted Cooking.

## 10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

### 800 - 1000 W

- Heating up liquids

### 600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

### 300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

### 100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

## 11. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

#### Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

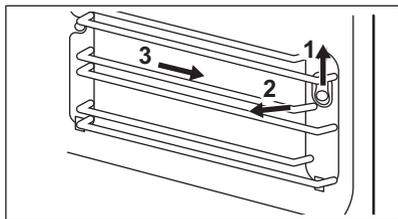
#### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

## 11.3 Replacing the lamp

### **WARNING!**

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

### 12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

## 13.1 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

### 13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

#### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

#### Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	24
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	27
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	30
4. BEDIENFELD.....	30
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	31
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	32
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	37
8. UHRFUNKTIONEN.....	38
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	39
10. HINWEISE UND TIPPS.....	39
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	44
12. FEHLERBEHEBUNG.....	45
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	45
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	46

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

Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

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

**⚠️ WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- 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.
- Wischen Sie den Backraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Backraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

**⚠️ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen:

Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.7 Entsorgung

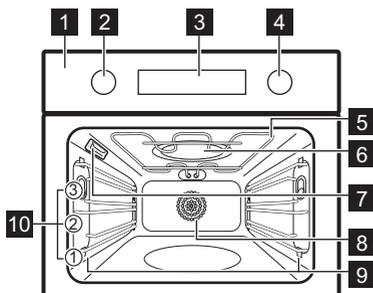
### **! WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



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

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

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

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

### 4.2 Überblick – Bedienfeld



Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.

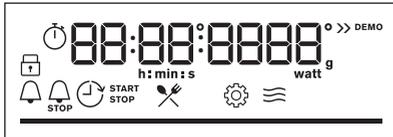


Zum Einstellen drücken: Schnellheizung.

	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
<b>WATT</b>	Zum Einstellen drücken: Mikrowellenleistung.
<b>OK</b>	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

### 4.3 Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Einstellungen
	Die Mikrowellenfunktion 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 INBETRIEBNAHME

**⚠️ WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Einstellen der Uhrzeit

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

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

### 5.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

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

2. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. 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 herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen

#### Standard-Ofenfunktionen

 **Heißluft**  
Zum Rösten 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.

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

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

#### Mikrowellenfunktionen

 **Auftauen**  
Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100 - 200 W

 **Aufwärmen**  
Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W

 **Mikrowelle**  
Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

#### Mikrowellen-Kombifunktionen

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

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



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



Unter Koch-Assistent stehen zusätzliche Ofenfunktionen zur Verfügung. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Abschnitt Koch-Assistent.

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie in Energieeffizienz, Tipps zur Energieeinsparung.

### 6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

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

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

### 6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion.

Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

4. Drücken Sie **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Dauer einzustellen. Drücken Sie **OK**.
6. Drücken Sie **WATT** und drehen Sie den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie **OK**.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.



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

## 6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

Mikrowellen-Kombifunktionen kombinieren die Standard-Ofenfunktionen mit der Mikrowellen-Boost-Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Kochergebnisse zu verbessern.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um die Kombi-Mikrowellenfunktion auszuwählen.

Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

4. Drücken Sie **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie **OK**.
6. Drücken Sie **WATT** und drehen Sie den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie **OK**.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

## 6.5 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf zusätzliche Ofenfunktionen, 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 einer Reihe zusätzlicher Ofenfunktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit, die Temperatur und, falls verfügbar, die Mikrowellenleistung 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 eine Funktion (F1 - F...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie **OK**.
6. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **OK**.
7. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

### Untermenü: Koch-Assistent

Das Display zeigt **F** und eine **Nummer** der Funktion an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Ofenfunktion	Beschreibung
<b>F1</b>	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
<b>F2</b>	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
<b>F3</b>	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.

Ofenfunktion	Beschreibung
<b>F4</b> Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.
<b>F5</b> Grill + MW	Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

Legende
 Gewichts Anpassung verfügbar.

Legende
 Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
 Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
 Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

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

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>P1</b> Roastbeef, blutig		
<b>P2</b> Roastbeef, rosa	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dicke Stücke	 <b>1; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P3</b> Roastbeef, durch		
<b>P4</b> Steak, rosa	150 - 300 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	 <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P5</b> Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1500 - 2000 g	  <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
<b>P6</b> Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
<b>P7</b> Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dicke Stücke	 <b>1; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P8</b> Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
<b>P9</b> Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
<b>P10</b> Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)	800 - 1000 g; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P11</b> Filet, durch (Niedertemperatur-Garen)		

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>P12 Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	800 - 1500 g; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
<b>P13 Schweinebraten</b> (z. B. Hals oder Schulter)	1500 - 2000 g	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P14 Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1500 - 2000 g	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P15 Schweinelende, frisch</b>	1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P16 Spareribs</b>	2000 - 3000 g; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs	 2; <b>Backblech</b>
<b>P17 Lammkeule mit Knochen</b>	500 - 1000 g; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
<b>P18 Hähnchen, ganz</b>	1000 - 1400 g	 1; <b>Kombirost</b> mit Teller direkt in der Mitte des Garraumbodens Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost legen. Drehen Sie das Hähnchen nach 30 Min um.
<b>P19 Hähnchen, halbiert</b>	500 - 800 g	 1; <b>Backblech</b>
<b>P20 Hähnchenbrust</b>	180 - 250 g pro Stück	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P21 Hähnchenschenkel, frisch</b>	250 - 350 g	 1; <b>Backblech</b>
<b>P22 Ente, ganz</b>	1500 - 2500 g	 1; <b>Backblech</b> Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
<b>P23 Gänsebrust</b>	350 - 500 g	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P24 Hackbraten</b>	1000 - 1500 g	 1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P25 Leberkäse-Laib</b>	750 - 1000 g	 1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P26 Fisch, ganz, gegrillt</b>	500 - 1000 g pro Fisch	 1; <b>Backblech</b>

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>P27</b> Fischfilet	150 - 300 g	  2; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P28</b> Käsekuchen	2000 - 3000 g	 2; <b>Backblech</b>
<b>P29</b> Apfelkuchen, gedeckt	1000 - 1500 g	  2; Tortenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P30</b> Apfel-Tarte	1000 - 1500 g	 2; Tortenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P31</b> Apfelkuchen	1000 - 1200 g	  1; Tortenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P32</b> Brownies	1000 g Teig	  2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P33</b> Schokoladenmuffins	10 bis 20 Stück	  2; <b>Backblech</b>
<b>P34</b> Laibkuchen	1000 g Teig	 1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
<b>P35</b> Ofenkartoffeln	1000 g frische Kartoffeln	  2; <b>Backblech</b>
<b>P36</b> Kartoffelspalten	750 - 1000 g rohe Kartoffeln	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
<b>P37</b> Gemischtes gegrilltes Gemüse	1000 - 1500 g	 1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
<b>P38</b> Kroketten, gefroren	500 - 750 g	  2; <b>Backblech</b>
<b>P39</b> Pommes frites, gefroren	750 g	  2; <b>Backblech</b>
<b>P40</b> Lasagne mit trockenen Nudelblättern	1000 - 1500 g	  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P41</b> Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1000 - 1500 g	  1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P42</b> Pizza frisch, dünne Kruste	-	  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
<b>P43</b> Pizza frisch, dicke Kruste	-	  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
<b>P44</b> Quiche	-	  1; Back-Springform auf <b>Kombirost</b>
<b>P45</b> Baguette / Ciabatta / Weißbrot	600 - 800 g frischer Teig	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
<b>P46</b> Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1000 g frischer Teig	  1; <b>Backblech</b> 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

Einstellung	Wert
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
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
09 Softwareversion	Prüfen
10 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.

 **OK** – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

 **OK** – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 7.2 Automatische Abschaltung

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

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

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

 <b>Kurzzeit-Wecker</b>	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.
 <b>Garzeit 1)</b>	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 <b>Zeit Zeitvorwahl 2)</b>	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 <b>Uptimer</b>	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.

1) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Ober- / Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

2) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Ober- / Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe.

### 8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **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 Täglicher Gebrauch, 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 Täglicher Gebrauch, 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

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

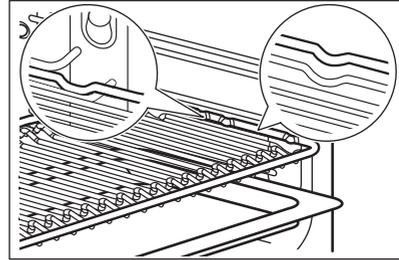


Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Hinweise und Tipps“, „Geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle“.

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

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen

der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

## 10. HINWEISE UND TIPPS

### 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 unter Energieeffizienz.

## In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

## 10.2 Informationen für Prüfinstitute

### Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

					
Törtchen, 20 pro Backblech <b>1)</b>	Ober- / Unterhitze	Backblech <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Törtchen, 20 pro Backblech <b>1)</b>	Heißluft	Backblech <b>2) 3)</b>	2	150	18 - 28
Biskuit, fettfrei <b>1)</b>	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	25 - 35
Biskuit, fettfrei <b>1)</b>	Heißluft	Kombirost	1	170	28 - 38
Mürbeteig-Plätzchen <b>1)</b>	Ober- / Unterhitze	Backblech <b>2) 3)</b>	2	140	28 - 38
Mürbeteig-Plätzchen <b>1)</b>	Heißluft	Backblech <b>2) 3)</b>	2	140	25 - 35
Apfelkuchen <b>4)</b>	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	65 - 75
Apfelkuchen <b>4)</b>	Heißluft	Kombirost	1	170	57 - 67
Toast <b>1) 5)</b>	Grill	Kombirost	2	230	7 - 12

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

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

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

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

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

### Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß: EN 60705, IEC 60705.

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

					
Biskuit <b>1)</b>	Mikrowelle	500	-	1	8 - 10
Hackbraten <b>1) 2)</b>	Mikrowelle	300	-	1	30 - 35

			°C		
Eierstich <b>3)</b>	Mikrowelle	400	-	1	18 - 23
Auftauen von Hackfleisch (500 g) <b>4)</b>	Mikrowelle	200	-	1	7 - 8
Kastenkuchen <b>3)</b>	Ober-/Unterhitze + MW	200	170	1	22 - 27
Kartoffelgratin <b>5)</b>	Heißluftgrillen + MW	200	180	1	35 - 40
Hähnchen (1100 g) <b>6)</b>	Heißluftgrillen + MW	200			30
	Heißluftgrillen	-	200	1	18 - 23

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

**2)** Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstecken.

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

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

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

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

## Zusätzliche Rezepte

					°C	
Baiser <b>1)</b>	Ober- / Unterhitze	Backblech <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Baiser <b>1)</b>	Heißluft	Backblech <b>2) 3)</b>	2	-	100	90 - 180
Scones <b>1)</b>	Ober- / Unterhitze	Backblech <b>2)</b>	3	-	200	11 - 13
Scones <b>1)</b>	Heißluft	Backblech <b>2)</b>	3	-	190	10 - 12
Hähnchen <b>4)</b>	Heißluftgrillen	Backblech <b>2)</b>	1	-	200	65 - 75
Popcorn Funktion <b>5)</b>	Mikrowelle	Flache Keramikplatte	unten	700	-	3 - 4
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) <b>6)7)</b>	Mikrowelle	Kombirost <b>8)</b>	1	500	-	7 - 9
Flüssigkeiten in Babyflaschen <b>9)</b>	Mikrowelle	-	unten	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g) <b>10)</b>	Heißluftgrillen + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	100	210	23 - 28
Lasagne, gefroren (600 g) <b>10)</b>	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	200	190	48 - 53

						
Pizza, gefroren <b>10)</b>	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	200	210	12 - 16
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	300	180	20 - 25
Schweinebraten	Heißluft + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	300	165	65 - 70
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	300	180	12 - 17
Lasagne mit trockenen Nudelblättern	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost <b>8)</b>	1	200	165	30 - 35

- 1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
- 6) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
- 7) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 8) Der Kombirost muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.
- 9) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
- 10) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

### 10.3 Mikrowellenempfehlungen

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

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit bzw. rühren Sie es um.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

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

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

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

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

#### Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

### Auftauen in der Mikrowelle

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

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

Das Umdrehen verbessert das Ergebnis. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

### 10.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälteset.

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kochgeschirr / Material				
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	✗	✗	✗
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✗	✗
Pappe, nur Papier	✓	✗	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✗	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗	✗
Kombirost	✓	✓	✓	✓

1) Kochgeschirr und Materialien gelten auch für die Funktionen: Ober-Unterhitze + MW, Grill + MW. Siehe „Täglicher Gebrauch“, Einstellungen: Koch-Assistent.

## 10.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

### 800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

### 600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

### 400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen

- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

### 300 W

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

### 100 - 200 W

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

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

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

#### Zubehör

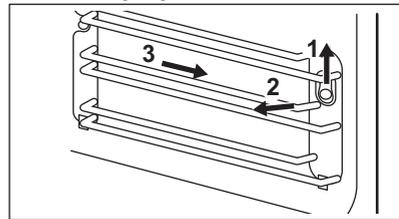
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 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 die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

## 11.3 Austauschen der Lampe

### **WARNUNG!**

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

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

## 12. FEHLERBEHEBUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



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

### 12.2 Service-Daten

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

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

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen für Leistungsaufnahme 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

### 13.2 Energiespartipps

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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen (nur ohne Mikrowellenfunktion).

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

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

#### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### Restwärme

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

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

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

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



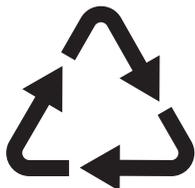
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und

zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die

zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere

Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.







**aeg.com**

867387725-A-212025



**CE**