

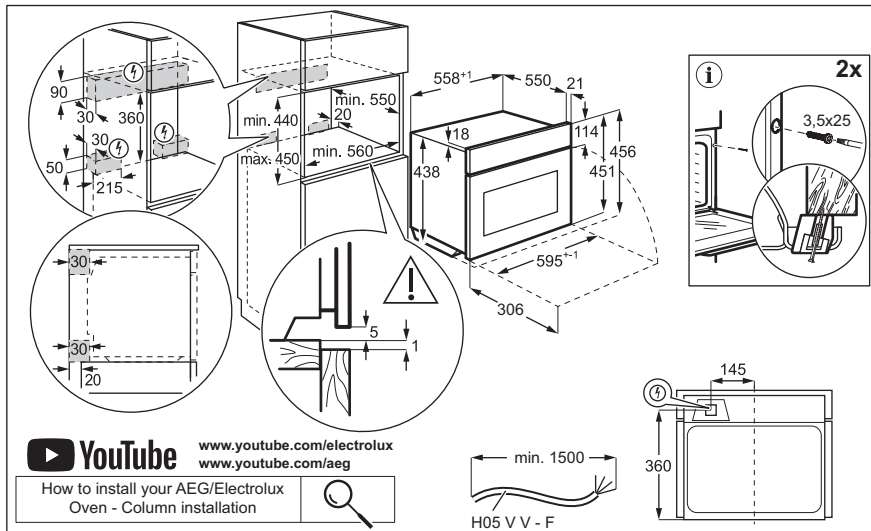
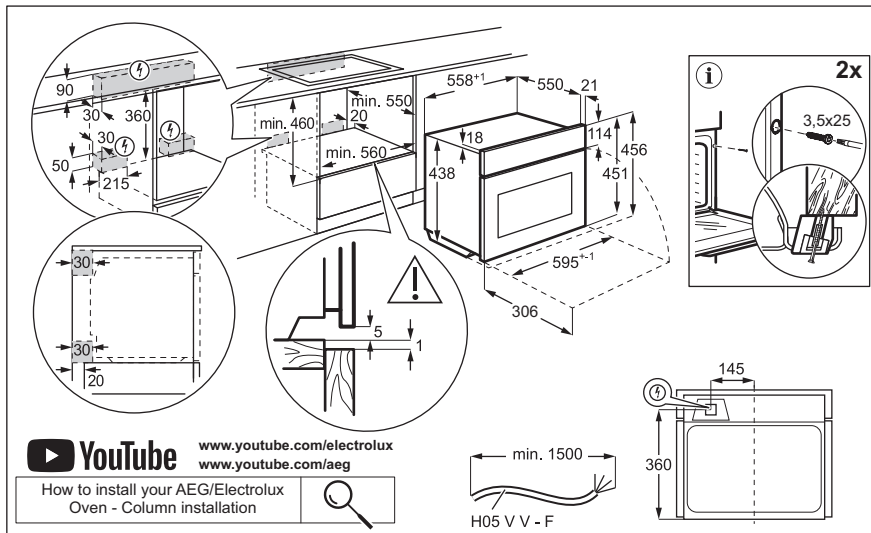


NKO7N721B
TO7NK721B

NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	3
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	23



INSTALLATIE / MONTAGE



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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....	6
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	13
8. KLOKFUNCTIES.....	14
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	15
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	15
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	20
13. ENERGIEVERBRUIK.....	21
14. MILIEUBESCHERMING.....	22

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor dit apparaat zijn ontworpen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de

niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.

- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte, de draaitafel en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden van de ruimte en kan corrosie veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



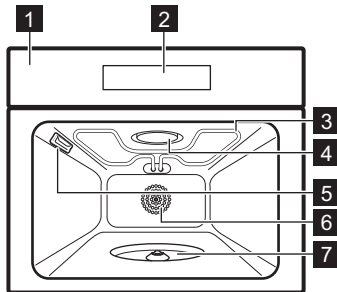
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

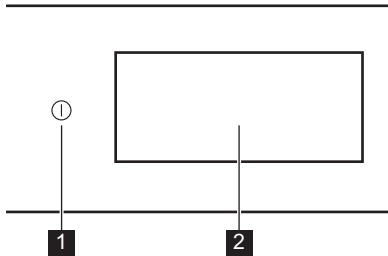
3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Verwarmingselement
- 4** Magnetrongenerator
- 5** Lamp
- 6** Ventilator
- 7** Draaiplateau-as

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / Uit	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.

Het bedieningspaneel biedt toegang tot verschillende kookfuncties en gerechten. Het geeft ook de informatie weer over de huidige bedrijfsstatus.

4.2 Display

Het display is volledig interactief, scrolbaar en onderverdeeld in gedefinieerde secties. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.

> < Om naar het volgende of vorige niveau in het menu te navigeren.

^ v Om extra instellingen te openen en aan te passen.

	Om huidige instellingen op te slaan in: Favorieten.
	Om huidige instellingen te verwijderen in: Favorieten.
	Om de verlichting in en uit te schakelen.
	Om de opties in en uit te schakelen.
	Het apparaat is vergrendeld.
	Geluidsalarm functie is geactiveerd.
	Geluidsalarm en stop met koken functie is geactiveerd.

	Alleen pop-up bericht is ingeschakeld.
	Om het pop-upbericht te sluiten of de instelling te annuleren.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Wi-Fi verbinding is uitgeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.
	Functie met energiebesparende modus.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding. Je kunt kiezen tussen het starten of overslaan van het onboardingsproces. De instellingen kunnen opnieuw worden bekeken en gewijzigd wanneer dat nodig is.

Pas de instellingen aan: Taal, Dagtijd, Draadloze verbinding.

5.2 Draadloze verbinding

Het apparaat maakt een Wi-Fi-netwerkverbinding en koppeling van mobiele apparaten mogelijk. U kunt meldingen ontvangen en uw apparaat bedienen en controleren vanaf het mobiele apparaat.

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
 - Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.
1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

2. Volg de onboardings-instructies van de app.
3. Het apparaat inschakelen.
4. Druk op  of veeg naar links om het menu te openen. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om in of uit te schakelen: Wi-Fi. De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

Frequentie	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievooraarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievooraarden ervan te

bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIU6).

5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de -functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
4. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Menu

Druk op  of veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Instellingen

6.2 Functies

Het submenu bevat een lijst met kookfuncties.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Pas de instellingen aan.
4. Druk op **START**.
5.  - druk hierop om de instellingen tijdens het koken aan te passen.
6. **STOP** - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.



Snel Voorverwarmen is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. Voor meer informatie over voorverwarmingsopties raadpleegt u het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", Instellingen, submenu: Voorkeuren.



Boven

Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.



Hetelucht

Gelijkmatig bakken en koken op één niveau.



Hete lucht & boven

Voor het braden en voor een knapperig oppervlak.



Magnetron

Versnel je opwarming en koken.



Grill + magnetron

Versnel je knapperige oppervlak.



Circulatiegrill + magnetron

Versnel je braden en koken.



Hetelucht + magnetron

Versnel je bakken en koken met hetelucht



Opwarmen

Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op.



Grillen

Gelijkmatig bruin en knapperig oppervlak



Deeg laten rijzen

Ideale omstandigheden voor rijzend deeg.

**Ontdooien**

Deze functie ontdooit voedsel voorzichtig voor verdere bereiding.

**Stoven**

Voor stoofschotels en gestoofde stukken vlees.

**Langzaam garen**

Langzaam en zacht koken bij constante lage temperaturen.

**Smelten**

Voor het smelten van boter of chocolade met magnetrontechnologie.

**Borden warmen.**

Voorverwarmen van borden.

**Dehydrateren**

Voor het drogen van fruit, kruiden en groenten.

**Braadstuk**

Voor het braden van vlees, vis, gevogelte en groenten.

**Brood bakken**

Deze functie zorgt voor perfect gerezen, knapperig en goudkleurig baksel.



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



Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur.

6.3 Instellen: Magnetron

1. Druk op  Magnetron op het display.
2. Stel de tijd en het vermogen van de magnetron in.
3. Druk op START .
4. Druk op STOP om de functie uit te schakelen.

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

6.4 Gerechten

Gerechten submenu bestaat uit een reeks programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. De tijd, temperatuur en indien beschikbaar het magnetronvermogen tijdens het koken worden aangepast.

1. Ga naar het menu en selecteer: Gerechten.
2. Kies een gerecht of een voedseltype.
3. Pas de instellingen aan volgens de kookvoorkeuren.
4. Plaats het voedsel in het apparaat volgens de instructies op het scherm.
5. Druk op START .

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

6.5 Favorieten



Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

Om de instelling op te slaan, selecteert u de gewenste instelling en drukt u op .

Selecteer: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Selecteer een van de opgeslagen instellingen.
3. Druk op START om te beginnen met koken.

Verwijderen: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Druk op:  om de opgeslagen instellingen te verwijderen.

6.6 Instellingen

Dit submenu bevat een lijst met instellingen.

Submenu: Instelling

Taal	De taal van het apparaat instellen.
Dagtijd	De huidige tijd instellen.
Helderheid display	De helderheid van het display instellen.
Toetstonen	Het geluid van de aanraakvelden in en uitschakelen. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van ①.
Geluidsvolume	Het volume van de belangrijkste geluiden en signalen instellen.
Temperatuureenheid	De huidige temperatuureenheid weer-geven.

Submenu: Service

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

Submenu: Voorkeuren

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

Voorverwarmen/Opwarmen	Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Het is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd in een ander voorverwarmingstype.
	Eco - het apparaat voorverwarmen met minder energieverbruik. Het is beschikbaar voor alle kookfuncties.
	Snel - Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Personaliserings standby-scherm	De schermfuncties en snelkoppelingen aanpassen.

Submenu: Aansluitingen

Verbinden met Wi-Fi	Om het apparaat te verbinden met het draadloze netwerk.
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet Netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat START werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt. De functie kan op elk moment worden geactiveerd.

1. Ga naar het menu:
2. Selecteer: Instellingen / Voorkeuren / Kinderslot.

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

7.2 Automatische uitschakeling

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

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

7.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om

de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan

de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De bereidingsduur instellen. Maximum is 23 u 59 min. Selecteer de voorkeur om in te stellen wat er gebeurt wanneer de tijd verstreken is: Actie beëindigen. De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.
Actie beëindigen	 Geluidsalarm Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uitstaat.
	 Geluidsalarm en stop met koken Als de tijd verstreken is, klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
	 Alleen pop-up bericht Wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Het start automatisch wanneer een ovenproces wordt gestart en stopt wanneer het proces is voltooid. Het is zichtbaar op het hoofdscherm voor het geval er geen andere timer is ingesteld. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8.2 Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

2. Druk op: Timer.
3. Stel de duur in. U kunt de gewenste eindactie selecteren door op een van de symbolen te drukken.
4. Druk op **OK** om te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm.

8.3 Uitgestelde start

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op***.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Scrol om de gewenste starttijd in te stellen en druk op **OK**.
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen. Eindtijd of op drukken **OK** om deze stap over te slaan.
6. Druk op **OK** om terug te keren naar het hoofdscherm.

8.4 Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Instellingen / Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.

8.5 Timerinstellingen wijzigen

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

1. Druk op **^** / Timer.
2. Stel de nieuwe timerwaarde in. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

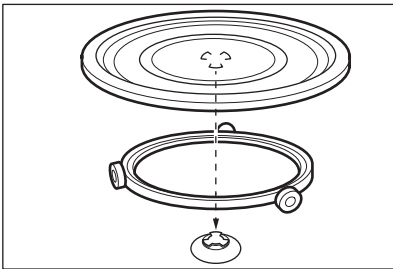


WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

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

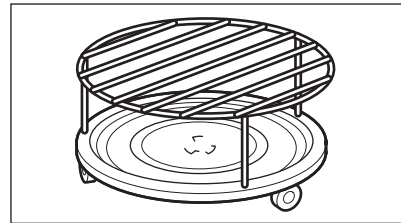


Gebruik alleen de draaitafelset die bij het apparaat werd meegeleverd. Bereid voedsel altijd op de draaiplateauset. Plaats de

rolgeleider rond de draaischijf. Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding. Om de draaiplateauset goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de inkepingen op de basis van de glasplaat overeenkomen met de as van de draaiplateau-as.

Grillrekset

De set omvat: Laag rek, Hoog rek. Plaats het grillrooster met de pootjes op de draaiplateauset.



Voor magnetron- en magnetroncombinatieverwarmingsfuncties wordt alleen een laag grillrek aanbevolen.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

Uw apparaat kan anders koken dan uw vorige apparaat. De onderstaande hints tonen aanbevolen verwarmingsfuncties en instellingen voor kooktijd voor specifieke soorten voedsel.

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

10.2 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Magnetronvermogen (W)
	Kooktijd (min)

Wanneer je het rek gebruikt, plaats het voedsel er dan direct op. Plaats het rek in het midden van de draaischijf.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Laag rek	-	160	19 - 29
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Laag rek	-	170	40 - 50
Appeltaart 2)	Hetelucht	Laag rek	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grillen	Hoog rek	-	230	6.5 - 7.5
Toast 3) 5)	Grillen	Hoog rek	-	230	7 - 8
Cake, zacht	Magnetron	-	600	-	6 - 7
Vleesbrood	Magnetron	-	400	-	25 - 30
Bouillon met stukjes ei	Magnetron	Laag rek	400	-	18 - 23
Gehakt vlees ontdooien (500 g) 6)	Magnetron	Laag rek	200	-	8 - 10
Cake	Hetelucht + magnetron	Laag rek	100	165	48 - 53
Aardappelgratin	Circulatiegrill + magnetron	-	300	165	33 - 38
Kip (1100 g) 7)	Circulatiegrill + magnetron	Laag rek	200	210	25
	Hete lucht & boven		-		23 - 28

- 1) Plaats de bodem van een veervormpan (Ø 28 cm) op het lage rek.
- 2) Geschikt voor het bakken van een enkele cakevorm.
- 3) Verwarm het apparaat voor 8 voor min met de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.
- 4) Volgens: IEC 60350-1:2016.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2023.
- 6) Draai het vlees na de helft van de tijd ondersteboven aan de langste kant.
- 7) Plaats een plaat in het midden van de draaischijf onder het rek. Plaats de kip rechtstreeks op het lage rek met de borstzijde naar beneden. Draai de kip na 25 min, ondersteboven en verander de verwarmingsfunctie in: Hete lucht & boven.

Aanvullende recepten

				°C	
Schuimgebakjes 1)	Hetelucht	Hoog rek 2)	-	100	90 - 180
Scones 1) 3)	Hetelucht	Laag rek	-	180	15 - 19
Kip 4)	Hete lucht & boven	Laag rek	-	200	85 - 95
Maaltijden, afgekoeld (1 portie) 5)	Magnetron	-	700	-	3
			500		4 - 6

					
Vloeistoffen in babyflesjes ⁶⁾	Magnetron	-	1000	-	0.5
Lasagne, bevroren (400 g)	Circulatiegrill + magnetron	-	200	200	27 - 32
Lasagne, bevroren (600 g)	Circulatiegrill + magnetron	-	200	180	43 - 48
Pizza, bevroren	Circulatiegrill + magnetron	Laag rek	200	210	9 - 11
Gegrilde groenten, gemengd	Circulatiegrill + magnetron	-	300	180	22 - 27
Geroosterd varkensvlees	Helrelucht + magnetron	-	300	175	60 - 70
Gevulde champignons	Circulatiegrill + magnetron	-	300	180	18 - 23
Lasagne met droge pastabladen / Gevulde cannelloni	Circulatiegrill + magnetron	-	200	160	30 - 35

1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.

2) Gebruik bakpapier.

3) Plaats de bodem van een veervormpan (Ø 28 cm) op het lage rek.

4) Plaats een plaat in het midden van de draaischijf onder het rek. Plaats de kip rechtstreeks op het lage rek met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

5) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel. min Zet na 3 het magnetronvermogen op 500 W en ga door met koken.

6) Plaats de fles op de draaischijf, 3 cm vanaf de rand.

10.3 Magnetronaanbevelingen

Leg het eten niet direct op het draaiplateau. Gebruik altijd kookgerei dat geschikt is voor de magnetron.

Plaats het kookgerei in het centrum van de draaiplateauset.

Contact met te warme of te koude voorwerpen kan het draaiplateau breken.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Plaats de lepel in de beker of het glas bij het opwarmen van vloeistoffen, om de warmteverdeling te verbeteren en te

voorkomen dat deze overdadig gaat koken. De lepel mag geen enkel deel van de binnenkant van de oven raken, dit kan vonken veroorzaken.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Raadpleeg het gedeelte "Aanwijzingen en tips", kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

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

Koken in de magnetron

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje

eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees, tweemaal omdraaien tijdens het ontdooien.

10.4 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal/voedselbak voor gebruik.

Volg de instructies van de fabrikant voor ander specifiek kookgerei in de magnetron dat niet in deze tabel staat vermeld.

Kookgerei/materiaal	 	 	   
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, alleen op papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X

Kookgerei/materiaal	 	 	   
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Hoog rek	X	X	X
Laag rek	✓	✓	✓

10.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

900 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

800 W

- Rijst sudderen
- Popcorn

500 - 700 W

- Groenten koken
- Eenpansgerechten opwarmen

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

300 - 400 W

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

100 - 200 W

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

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

Dagelijks gebruik

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

Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht alvorens te reinigen

totdat de draaischijf afgekoeld is. Er bestaat een risico dat de draaischijf kan breken. Houd de rolgeleider en de onderkant van de ovenruimte schoon om ervoor te zorgen dat de draaischijf soepel draait. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Het lampje vervangen



WAARSCHUWING!

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

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

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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

12.2 Foutcodes

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

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. ¹⁾	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F240, F239 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

Code en omschrijving	Oplossing
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F131 - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. 1)2)	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1)2)	Schakel het apparaat uit en weer in.

1) Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

2) Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

12.3 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

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

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

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

13.2 Energiebesparende tips

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

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber

schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

14. MILIEUBESCHERMING

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

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

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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	23
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	27
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	29
4. BEDIENFELD.....	30
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	30
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	31
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	34
8. UHRFUNKTIONEN.....	34
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	35
10. HINWEISE UND TIPPS.....	36
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	40
12. FEHLERBEHEBUNG.....	40
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	42
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	43

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder

von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- 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.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- 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, die Drehscheibe 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 Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠️ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die 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

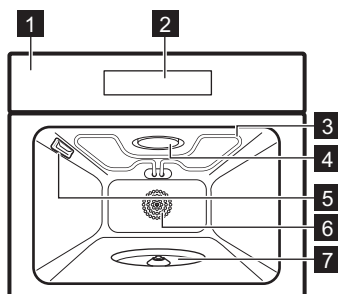
⚠️ **WARNUNG!**

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

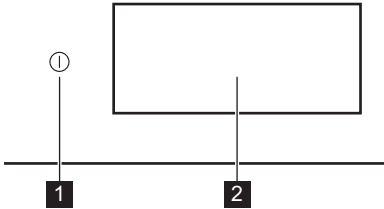
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Drehscheiben-Achse

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



- | | | |
|----------|-------------|---|
| 1 | START / AUS | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |

Das Bedienfeld bietet Zugriff auf verschiedene Kochfunktionen und Gerichte. Es zeigt auch die Informationen zum aktuellen Betriebsstatus an.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

- | | |
|-----|---|
| > < | Um zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü zu navigieren. |
| ^ v | Um zusätzliche Einstellungen zu öffnen und einzustellen. |
| ♥ | So speichern Sie die aktuellen Einstellungen unter: Favoriten. |
| ♡ | So löschen Sie die aktuellen Einstellungen in: Favoriten. |
| 💡 | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| 🔧 | Ein- und Ausschalten der Optionen. |
| 🔒 | Das Gerät ist verriegelt. |
| 🔔 | Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet. |
| 🔔 → | Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet. |
| 🔔 | Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet. |
| × | So schließen Sie die Popup-Meldung oder brechen die Einstellung ab. |
| 📶 | Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet. |
| 📶 | Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet. |
| 📺 | Fernsteuerung ist eingeschaltet. |
| 🔋 | Funktion mit Energiesparmodus. |

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie können wählen, ob Sie den Onboarding-Prozess starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf jederzeit erneut aufgerufen und geändert werden.

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, drahtlose Verbindung.

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die Wi-Fi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.

- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie: Einstellungen/Verbindungen.
 5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die

Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

5.4 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. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
4. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie **START**.
5.  - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.

6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.



Schnell Vorheizen ist nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Aufheizoptionen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Heißluft

Gleichmäßiges Backen und Garen gleichzeitig auf einer Einschubebene.



Heißluftgrillen

Zum Braten und für eine knusprige Oberfläche.



Mikrowelle

Schnelles Aufwärmen und Kochen.



Grill + MW

Zum schnelleren knusprig Braten.



Heißluftgrillen + MW

Zum Beschleunigen von Brat- und Garprozessen.



Heißluft + MW

Zum Beschleunigen von Gar- und Backprozessen.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.



Grillstufe

Für gleichmäßige Bräunung und knusprige Oberflächen.



Gärstufe

Ideale Bedingungen für das Aufgehenlassen eines Teigs.



Auftauen

Diese Funktion taut die Gerichte für die weitere Zubereitung schonend auf.



Schmoren

Für Eintöpfe und geschmorte Fleischstücke.



Niedertemperaturgaren

Langsames und sanftes Garen bei konstant niedrigen Temperaturen.



Schmelzen

Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade mit Mikrowellentechnologie.



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren



Dörren

Zum Trocknen von Obst, Kräutern und Gemüse.



Braten

Zum Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.



Brot Backen

Diese Funktion sorgt für perfekt aufgegangene, knusprige und goldene Backwaren.



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



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

6.3 Einstellung: Mikrowelle

1. Drücken Sie Mikrowelle auf dem Hauptdisplay.
2. Stellen Sie Dauer und Leistung der Mikrowelle ein.
3. Drücken Sie START.
4. STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.

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

6.4 Gerichte

Das Untermenü Gerichte besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Dauer, Temperatur und ggf. die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.

3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor.
4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie **START**.
Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.5 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie dann , um die Einstellung zu speichern.

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
3. Drücken Sie **START**, um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Drücken Sie: , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Gerätes.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit des Displays.

Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für  können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke Level	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Temperatur-einheit	Zur Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.

Untermenü: Service

Demo Mo-dus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwarever-sion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät zu-rücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Untermenü: Optionen

Backofen-be-leuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersiche-rung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Vorheizen/ Aufheizen	Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist als Standard eingestellt und steht bei allen Kochfunktionen zur Verfügung. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
	Nachhaltig - Aufheizen des Gerätes mit geringerem Energieverbrauch. Für alle Kochfunktionen verfügbar.
	Schnell - verkürzt die Aufheizdauer. Nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar.
Personalisie-rung	So passen Sie die Bildschirmfunktionen und Tastenkombinationen an.

Untermenü: Verbindungen

Wi-Fi-Verbin-dung herstel-len	Verbinden des Gerätes mit dem drahtlosen Netzwerk.
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi.

Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerkeinstellungen zurücksetzen	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

Fernsteuerung	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
---------------	--

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.

1. Menü öffnen.
2. Wählen Sie: Einstellungen / Optionen / Kindersicherung.

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

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.

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

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 Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Funktion	Beschreibung
Startzeit-vorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. Für Mikrowellen-funktionen nicht verfügbar.
Zeitverlän-gerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvor-gang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie: Timer.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie **OK**, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

2. Drücken Sie *******.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann **OK**.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder **OK** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie **^** / Timer.
2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

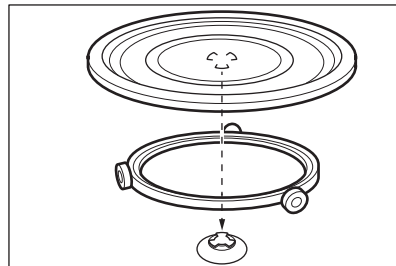


WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

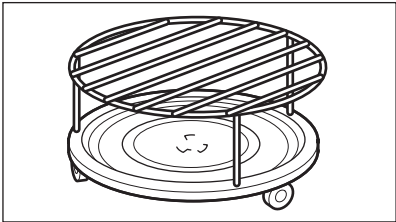


Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set. Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehtellers. Legen Sie die Glasdreh-scheibe

auf die Rollenführung. Damit das Drehteller-Set richtig funktioniert, stellen Sie sicher, dass die Vertiefungen auf der Basis der Glasplatte auf die Drehtellerwelle ausgerichtet sind.

Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Das Set umfasst: Niedriger Rost, Hoher Rost. Setzen Sie den Grillrost mit den Füßen nach unten auf das Drehteller-Set.



Für Mikrowellen- und Mikrowellenkombi-Ofenfunktionen wird nur ein niedriges Grillgestell empfohlen.

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.

Auf Ihrem Gerät kocht es sich unter Umständen anders als auf Ihrem vorherigen Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Garzeit für die einzelnen Speisen.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)

10.2 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Wenn Sie das Gestell verwenden, legen Sie die Lebensmittel direkt darauf. Platzieren Sie das Gestell in der Mitte des Drehtellers.

					
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Niedriger Rost	-	160	19 - 29
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Niedriger Rost	-	170	40 - 50
Apfelkuchen 2)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grillstufe	Hoher Rost	-	230	6.5 - 7.5

				°C	
Toast 3) 5)	Grillstufe	Hoher Rost	-	230	7 - 8
Biskuit	Mikrowelle	-	600	-	6 - 7
Hackbraten	Mikrowelle	-	400	-	25 - 30
Eierstich	Mikrowelle	Niedriger Rost	400	-	18 - 23
Auftauen von Hackfleisch (500 g) 6)	Mikrowelle	Niedriger Rost	200	-	8 - 10
Kastenkuchen	Heißluft + MW	Niedriger Rost	100	165	48 - 53
Kartoffelgratin	Heißluftgrillen + MW	-	300	165	33 - 38
Hähnchen (1100 g) 7)	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	25
	Heißluftgrillen		-		23 - 28

1) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.

2) Geeignet zum Backen einer einzelnen Kuchenform.

3) Aufheizen des Gerätes für 8 Min mit der folgenden Einstellung: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

4) Gemäß: IEC 60350-1:2016.

5) Gemäß: IEC 60350-1:2023.

6) Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Zeit über die längste Seite.

7) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie das Hähnchen nach 25 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

				°C	
Baiser 1)	Heißluft	Hoher Rost 2)	-	100	90 - 180
Scones 1) 3)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	15 - 19
Hähnchen 4)	Heißluftgrillen	Niedriger Rost	-	200	85 - 95
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) 5)	Mikrowelle	-	700	-	3
			500		4 - 6
Flüssigkeiten in Babyflaschen 6)	Mikrowelle	-	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	200	27 - 32
Lasagne, gefroren (600 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	180	43 - 48
Pizza, gefroren	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	9 - 11
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	22 - 27

					
Schweinebraten	Heißluft + MW	-	300	175	60 - 70
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	18 - 23
Lasagne mit trockenen Nudelblättern / Cannello- ni, gefüllt	Heißluftgrillen + MW	-	200	160	30 - 35

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

2) Backpapier verwenden.

3) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.

4) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

5) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel. Stellen Sie die Mikrowellenleistung nach 3 Min auf 500 W und setzen Sie den Garprozess fort.

6) Stellen Sie die Flasche auf den Drehteller, 3 cm von der Kante entfernt.

10.3 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf das Drehteller-Set. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Drehteller-Set.

Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann das Drehteller-Set beschädigen.

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 / Garbehälterset.

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	✗	✗	✗
Hoher Rost	✗	✗	✗
Niedriger Rost	✓	✓	✓

10.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

900 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

800 W

- Köcheln von Reis

- Popcorn Funktion

500 - 700 W

- Garen von Gemüse
- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

300 - 400 W

- Garen / Erwärmen von empfindlichen Speisen

- Weiter garen
- Erwärmen von Babynahrung

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. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Halten Sie die Rollenführung und den Garraumboden sauber, um ein reibungsloses Drehen des Drehtellers zu gewährleisten. 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 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 ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in. Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelmrückstände unter dem Drehteller-Set. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembehebung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F240, F239 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. 1)2)	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. 1)2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihre(n) Händler:in oder ein autorisiertes Servicezentrum.

2) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

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

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

13.2 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.

Warmhalten von Speisen

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

Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

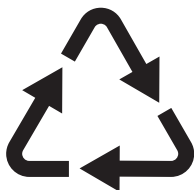
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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







