



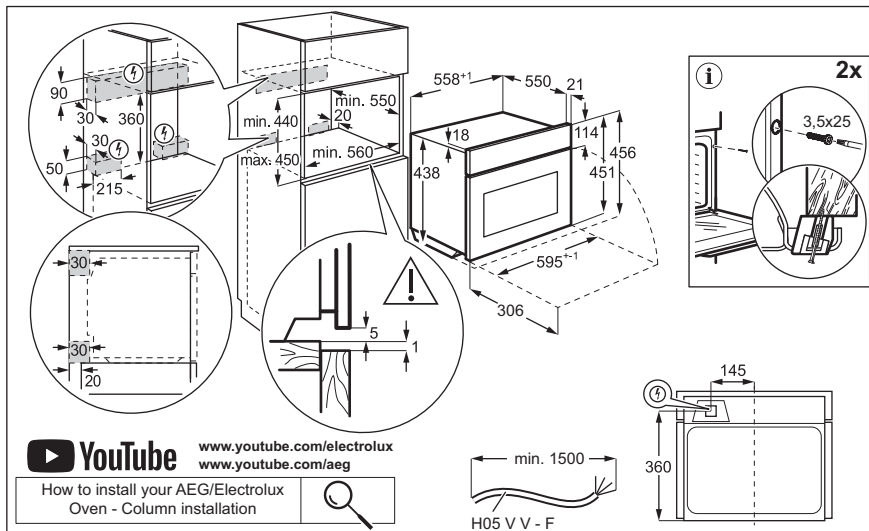
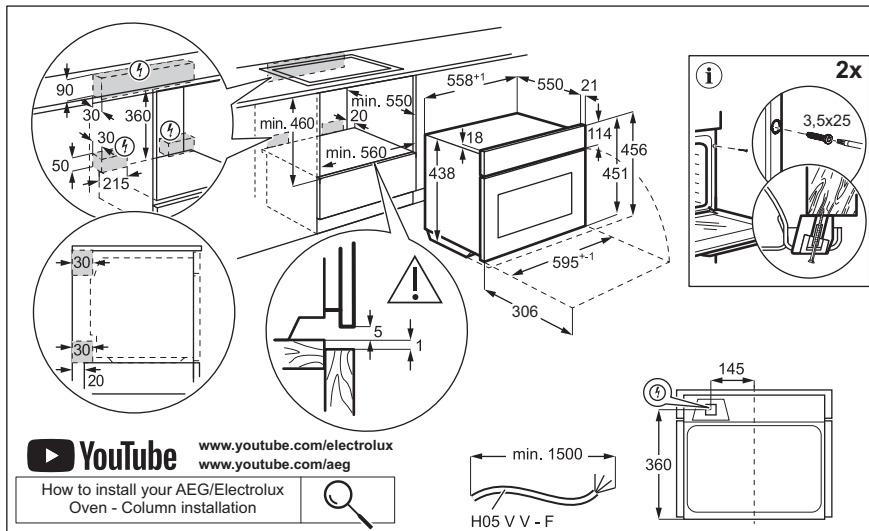
CM7600B

CM7600T

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	3
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	25



INSTALLATION / MONTAGE



Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	13
8. URFUNKTIONER.....	13
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	14
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIEFFEKTIV.....	23
14. MILJØHENSYN.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobilenheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer må ikke bruges til tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.

- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptore og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.

- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangscode.

- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Sørg for, at madlavningstermometeret ikke sidder fast i produktets låge.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!

- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under produktets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Indvendig belysning



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er

beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.7 Bortskaffelse



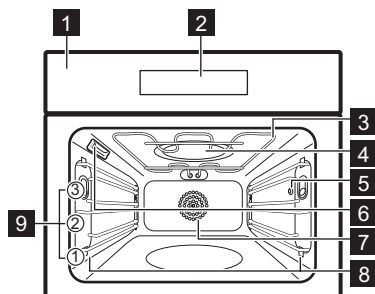
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Varmelegeme
- 4 Mikrobølgegenerator
- 5 Stik til termometer

- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Ovnribber

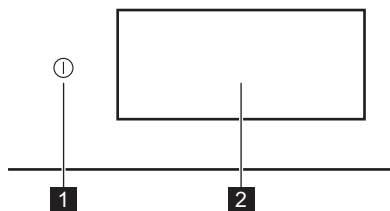
3.2 Tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



1 TIL / FRA Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

2 Display Viser aktuelle indstillinger.

Betjeningspanelet giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og -retter. Den viser også oplysningerne om den aktuelle driftsstatus.

4.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt, kan rulles og opdeles i definerede sektioner. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

OK Bekræft valg/indstilling.

> < Naviger til næste eller forrige niveau i menuen.

^ v Få adgang til og justere yderligere indstillinger.

♥ Sådan gemmes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

♡ Sådan slettes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

⚙ Sådan går du til menuen: Indstillinger.

☀ Tænd og sluk lyset.

☑ Slå tilvalg til og fra.

🔒 Ovnlågen er låst.

🔔 Akustisk alarm funktionen er aktiveret.

🔔 Akustisk alarm og stop tilberedning funktionen er aktiveret.

🔔 Kun pop-op besked er aktiveret.

🕒 Udskudt start funktionen er aktiveret.

✕ Luk pop-op meddelelse eller annuller indstillingen.

📶 WiFi tilslutningen er slået til.

📶 WiFi tilslutningen er slået fra.

📶 Fjernbetjent tilstand er tændt.

🕒 Funktion med energibesparende tilstand.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning. Du kan vælge mellem at starte eller springe over onboarding-processen. Indstillingerne kan revideres og ændres, når det er nødvendigt.

Juster indstillingerne: Sprog, Aktuel tid, Trådløs tilslutning.

5.2 Trådløs tilslutning

Det er muligt at tilslutte produktet WiFi netværk og mobilenhed. Du kan modtage meddelelser, styre og overvåge produktet fra mobilenheden.

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.

- En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.
 4. Tryk < eller stryg til venstre for at åbne menuen. Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
 5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi.
- Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maks. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. AEG anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappe NIU6).

5.4 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventil rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
3. Indstil  funktionen. Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
4. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Menu

Tryk < eller stryg til venstre for at åbne menuen.

- Retter
- Funktioner
- Favoritter
- Indstillinger

6.2 Funktioner

Undermenuen indeholder en liste over tilberedningsfunktioner.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Juster indstillingerne.
4. Tryk på START . du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehør, Madlavningstermometer".
5. ^ - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.



Hurtig Forvarmning er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. For yderligere oplysninger om forvarmning henvises til kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer



Overvarme

Intens varme giver hurtig bruning på toppen.



Undervarme

Brun bunden af maden ensartet. God til pizza eller tærte samt til at færdigtilberede kager eller quicher. Forvarm ovnen, og brug den næste ovnrunde.



Varmluft

Jævn bagning og tilberedning på ét niveau. Indstil en lavere temperatur end for Over-/Undervarme.



Over-/Undervarme

Bagning og tilberedning på ét niveau.



Overvarme med blæser

Steg større kødstykker og fjerkræ med ben for at få et mørt resultat og en sprød overflade.



Varmluft & Undervarme

Sprød bund med jævn bruning.



Over-/Undervarme med blæser

Til nem mad uden forvarmning. Forvarm din ovn for at opnå det bedste resultat.



Mikrobølger

Fremskynd din genopvarmning og tilberedning.



Grill + Mikrobølger

Fremskynd den sprøde overflade.



Turbogrill + Mikrobølger

Fremskynd din stegning og tilberedning.



Varmluft + Mikrobølger

Fremskynd din bagning og tilberedning.



Over-/undervarme + Mikrobølger

Fremskynd din bagning og tilberedning med over-/undervarme.



Genopvarm

Genopvarm resterne forsigtigt igen for at få den bedste smag og konsistens.



Grill

Jævn bruning og sprød overflade.



Hævning af dej

Optimeret temperatur for hurtigere hævnning.



Optøning

Mild optøning for yderligere tilberedning. Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød, er anbefalingen at vende det to gange i løbet af optøningsprocessen.



Gryderet

Du får møre og saftige gryderetter ved at samle ingredienserne sammen.



Slow Cooking

Lavtemperaturstegning forlænger tilberedningstiden, men du får et bedre tilberedningsresultat. Før du lægger kødet i ovnen, skal du svitse det.



Smeltning

Smelt forsigtigt smør eller chokolade ved lav effekt.



Konservering

Optimeret temperatur for hurtigere hævnning. Placer formene på en bageplade fyldt med vand.



Tallerkenvarmer.

Forvarmning af tallerkener inden servering.



Hold varm

Hold retterne varme til servering. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



Tørring

Tør frugt, urter og grøntsager ensartet ved lav temperatur. Åbn lågen lejlighedsvis under tørring for at forbedre tørreresultatet.



Steg

Få en sprød yderside og en mør inderside på kød, fjerkræ eller grøntsager.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.3 Indstilling: Mikrobølger

1. Fjern alt tilbehør, undtagen grillristen.
2. Tryk Mikrobølger på hoveddisplayet.
3. Indstil mikrobølgetid og -effekt.
4. Tryk på START.
5. STOP - tryk for at slukke funktionen.

Hvis du åbner lågen, stopper funktionen. For at starte den igen skal du trykke på **START**.

6.4 Retter

Retter undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden, temperaturen og mikrobølgeeffekten, hvis den er tilgængelig, under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med Termometer.

1. Åbn menuen, og vælg: Retter.
 2. Vælg en ret eller en madvaretype.
 3. Juster indstillingerne efter tilberedningspræferencer. Justér vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på **OK**.
 4. Anbring maden i ovnen i overensstemmelse med instruktionerne på skærmen.
 5. Tryk på **START**.
- Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

6.5 Favoritter



Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine foretrukne indstillinger, f.eks. ovnfunktion, ret eller rengøringsfunktion.

Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på for at gemme indstillingen.

Vælg: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Vælg en af de gemte indstillinger.
3. Tryk på **START** for at starte tilberedning.

Slet: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.

2. Tryk på: for at slette de gemte indstillinger.

6.6 Indstillinger

Denne undermenu indeholder en liste over indstillinger.

Undermenu: Opsætning

Sprog	Indstilling af sprog.
Aktuel tid	Indstil den aktuelle tid.
Lysstyrke	Indstilling af displayets lysstyrke.
Tastetoner	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for .
Signalstyrke	Indstilling af tastetoner og signalers lydstyrke.
Temperaturenhed	Visning af aktuell temperaturenhed.

Undermenu: Service

Demotilstand	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Undermenu: Præferencer

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Forvarmning/opvarmning	Ingen - konventionel måde at forvarme ovnen på. Den er indstillet som standard og tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Præferencen kan ændres til en anden forvarmningstype.
	Eco - forvarmning af ovn med mindre energiforbrug. Den er tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner.
	Hurtig - Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Opsætning af Standby-skærm	Tilpasning af skærmfunktioner og genveje.
----------------------------	---

Undermenu: Forbindelser

Opret forbindelse til WiFi	Tilslut til det trådløse netværk.
----------------------------	-----------------------------------

WiFi	Aktivér og deaktivér: WiFi.
Netværk	Kontroller netværksstatus og signalstyrke på: WiFi.
Glem netværk	Deaktivér det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.
Fjernbetjent tilstand	Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: WiFi.

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Åbn menuen.
2. Vælg: Indstillinger / Præferencer / Børnesikring.

Børnesikring er aktiveret. For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. For at indstille, hvad der sker, når tiden er gået, skal du vælge foretrukket: Afslut handling. Timeren kan bruges uafhængigt, selv når ovnen ikke er i brug.

Funktion	Beskrivelse
Afslut handling	 Akustisk alarm Når tiden er gået, lyder et signal. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	 Akustisk alarm og stop tilberedning Når tiden er gået, lyder et signal, og ovnfunktionen slukkes. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.
	 Kun pop-op besked Når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning. Ikke tilgængelig for mikrobølgefunktioner.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Op-timer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Den starter automatisk, når en ovnproces startes, og stopper, når processen er færdig. Den er synlig på hovedskærmen, hvis der ikke er indstillet en anden timer. Denne funktion påvirker ikke ovns funktion.

8.2 Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk: Timer.

3. Indstil varigheden. Du kan vælge den foretrukne sluthandling ved at trykke på et af symbolerne.
4. Tryk på OK for at bekræfte og vende tilbage til hovedskærmen.

8.3 Udskudt start

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på ***.
3. Tryk: Udskudt start.
4. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og tryk på OK.
5. Du kan nu indstille det ønskede Sluttid eller trykke på OK for at springe dette trin over.
6. Tryk på OK for at vende tilbage til hovedskærmen.

8.4 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Indstillinger / Opsætning / Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på OK.

8.5 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på ^ / Timer.
2. Indstil ny timerværdi. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

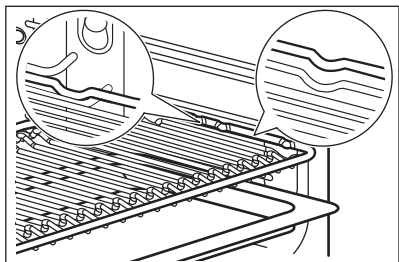


Afhængigt af modellen kan tilbehørsfunktionerne variere. Se kapitlet "Produktbeskrivelse" for yderligere oplysninger om tilbehøret.

Brug kun egnet kogegej og udstyr. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegej og udstyr velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippekant. Fordybningerne er også tippekant. Den høje kant forhindrer kogegej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovns bagvæg, og at fødderne peger nedad.



Hvis din plade har en hædning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
-  – madens kerntemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Termometer

ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

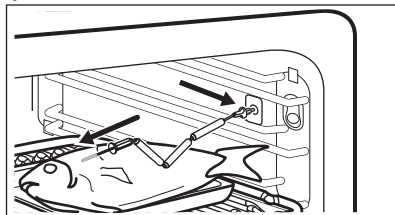
1. Vælg en ovnfunktion i menuen: Funktioner eller en ret fra menuen: Retter. Brug ikke madlavningstermometeret med mikrobølgefunktioner, kun med standardovnfunktioner og

mikrobølgekombifunktioner. Se kapitlet "Daglig brug".

2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Tryk på OK.
4. Tryk på START.
5. Sæt madlavningstermometeret i retten:

Kød, fjerkræ og fisk

Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

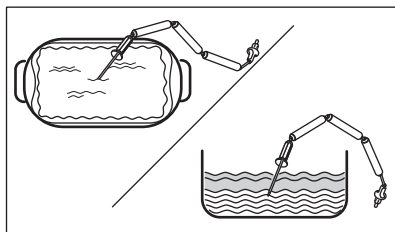


Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

7.  - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Termometer kort for at indstille kerntemperatur eller den foretrukne funktion:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.

- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
- Kun pop-op besked - når maden når kernetemperaturen, vises meddelelsen på displayet.

9. Tryk på OK.

10. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om

maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

11. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.

12. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør

	Vægt (kg)
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Slow Cooking

Med denne funktion kan du tilberede magre, møre stykker kød og fisk. Brug madlavningstermometeret til at måle temperaturen i maden. Se nedenstående tabel for at finde den anbefalede temperaturindstilling °C, som giver dig mulighed for at opnå den ønskede temperatur i maden  °C.

For at opnå stegesmag og -farve skal du stege kødet på en varm pande i flere minutter, før det sættes i ovnen. Læg maden i stegefadet, og placer den på risen.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe

Tests i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Over-/Undervarme	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Små kager i form, 20 stk./plade 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	150	18 - 28
Fedtfattig sandkage 1)	Over-/Undervarme	Grillrist	1	170	25 - 35
Fedtfattig sandkage 1)	Varmluft	Grillrist	1	170	28 - 38
Småkage 1)	Over-/Undervarme	Bageplade 2) 3)	2	140	28 - 38
Småkage 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	140	25 - 35
Æbletærte 4)	Over-/Undervarme	Grillrist	1	170	65 - 75
Æbletærte 4)	Varmluft	Grillrist	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Overvarme	Grillrist	2	230	7 - 12

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Bagepladen skal berøre ovnens bagvæg.

4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.

5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Mikrobølgeovn- og mikrokombiovnfunktioner

Tests i overensstemmelse med: EN 60705, IEC 60705.

Brug grillristen. Den skal berøre ovnens bagvæg.

			°C		
Formkage 1)	Mikrobølger	400	-	1	10 - 12
Farsbrød 2)	Mikrobølger	400	-	1	25 - 30
Æggecreme 3)	Mikrobølger	400	-	1	18 - 23
Optøning af hakket kød (500 g) 4)	Mikrobølger	200	-	1	7 - 8
Kage 3)	Over-/undervarme + Mikrobølger	200	170	1	22 - 27
Kartoffelgratin 1)	Turbogrill + Mikrobølger	200	180	1	28 - 33

			°C		
Kylling (1100 g) 5)	Turbogrill + Mikrobølger	200	200	1	30
	Overvarme med blæser	-			18 - 23

1) Drej beholderen 1/4 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.

2) Drej beholderen 1/2 omgang halvvejs gennem tilberedningstiden.

3) Vend ikke maden under tilberedningen.

4) Vend kødet én gang efter 1/3 og endnu en gang efter 2/3 af den forløbne tilberedningstid.

5) Anbring en tallerken i bunden af ovnen. Anbring kyllingen direkte på grillristen med brystsidens nedad. Efter 30 min skal du vende kyllingen med brystsidens opad og ændre ovnfunktionen til: Overvarme med blæser.

Yderligere opskrifter

					°C	
Marengs 1)	Over-/Undervarme	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Marengs 1)	Varmluft	Bageplade 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Scones 1)	Over-/Undervarme	Bageplade 2)	3	-	200	11 - 13
Scones 1)	Varmluft	Bageplade 2)	3	-	190	10 - 12
Kylling 4)	Overvarme med blæser	Bageplade 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Mikrobølger	Flad keramisk plade	bund	700	-	3 - 4
Tallerkenanretninger, afkølede (1 portion) 6)	Mikrobølger	Grillrist 7)	1	500	-	7 - 9
Sutteflaske med væske 8)	Mikrobølger	-	bund	1000	-	0.5
Lasagne, frossen (400 g) 9)	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	100	200	24 - 29
Lasagne, frossen (600 g) 9)	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	100	170	39 - 44
Pizza, frossen 9)	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	200	210	12 - 16
Grillede blandede grøntsager	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	180	20 - 25
Flæskesteg	Varmluft + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	165	55 - 65
Fyldte svampe	Turbogrill + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne med tørre pasta-plader	Over-/undervarme + Mikrobølger	Grillrist 7)	1	200	165	30 - 35

- 1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået, med indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Eco. Se kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer
- 2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 3) Brug bagepapir.
- 4) Læg kyllingen med brystsiden nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.
- 5) Posen skal tages ud af ovnen, når kernerne holder op med at poppe.
- 6) Dæk maden med et plastiklåg, der tåler mikrobølge.
- 7) Grillristen skal berøre ovnens bagvæg.
- 8) Anbring flasken midt på ovnummets bund uden brug af tilbehør.
- 9) Vend ikke maden under tilberedningen.

10.4 Mikrobølgeanbefalinger

Anbring maden midt på grillristen. Brug første ovnribbe.

Vend eller rør i maden halvvejs gennem optønings- og tilberedningstiden, for at få et bedre resultat.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Kom skeen i koppen eller glasset, når du opvarmer væsker, for at forbedre varmedistributionen og undgå overkogning. Skeen må ikke komme i kontakt med ovnens inderside, da det kan forårsage gnistdannelse.

Anbring maden i ovnen uden emballage. Færdigretter må kun opvarmes i ovnen, hvis emballagen er mikrobølgesikker. Se afsnittet om mikrobølgeegnet kogegrej og materiale i "Råd og tips".

Tildæk ikke maden, når du bruger mikrobølgekombifunktionerne. Se kapitlet "Daglig brug".

Brug ikke mikrobølgefunktionerne eller mikrobølgekombifunktionerne, når der ikke er mad i ovnen.

Mikrobølgetilberedning

Tildæk maden under tilberedning eller genopvarmning med mikrobølgefunktionerne. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Prik hul på blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Prik i mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på en lille omvendt tallerken med en beholder under eller på et optøningsstativ eller en plastiksigte, så optøningsvæsken kan sive ud.

Fjern dernæst de optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

Vending forbedrer resultaterne. For følsomme fødevarer som kød skal du vende det to gange i løbet af optøningen.

10.5 Mikrobølgeegnet kogegej og materialer

Kun kogegej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kontrollér kogegejet/
madbeholderspecifikationen inden brug.

Følg producentens anvisninger for andet kogegej til mikrobølge, som ikke er angivet i denne tabel.

Kogegej/materiale				   
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	✗	✗	✗
Glas og keramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	✗	✗	✗	✗
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	✗	✗
Karton, kun papir	✓	✗	✗	✗
Husholdningsfilm	✓	✗	✗	✗
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	✗	✗
Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern	✗	✗	✗	✗
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	✗	✗	✗	✗
Bageplade	✗	✗	✗	✗
Grillrist	✓	✓	✓	✓

10.6 Effektttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning

- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer
- Opvarmning af babymad
- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt, kager, bagværk, ost, smør, kød og fisk
- Smeltning af chokolade og smør

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

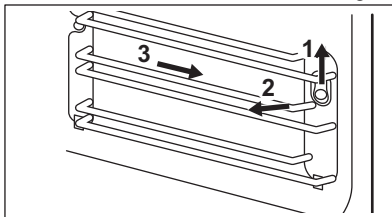
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning af lampen

⚠ ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger – glasdækslet kan være varmt. Brug beskyttelseshandsker ved berøring af lampen.

Kun fagfolk må udskifte lampen. Kontakt dit autoriserede servicecenter.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille uret. Lågen er ikke lukket korrekt. Kontrollamper/symboler kogeplade Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker. Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få flere oplysninger.
Problem med trådløst netværks-signal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere produktet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs tilslutning.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder WiFi signalet.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F601 - der er et problem med WiFi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til WiFi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F131 - magnetronsensorens temperatur er for høj. 1)	Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.
F602, F603 - WiFi er ikke tilgængelig. 1)	Sluk og tænd for ovnen.

1) Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovenfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

13.2 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen (kun når du bruger en ikke-mikrobølgefunktion).

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys

Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Standby tilstand

Efter 2 minutter skifter displayet til standby tilstand.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	25
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	31
4. BEDIENTELD.....	32
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	32
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	37
8. UHRFUNKTIONEN.....	37
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	38
10. TIPPS UND HINWEISE.....	40
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
12. FEHLERSUCHE.....	45
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	47
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	48

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

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

und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Backraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.

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

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgescherten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung



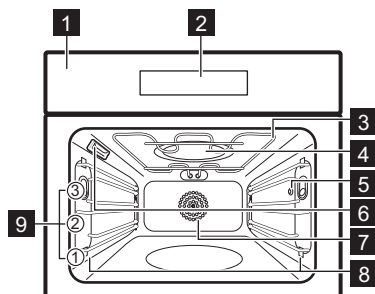
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator

- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Einschubebenen

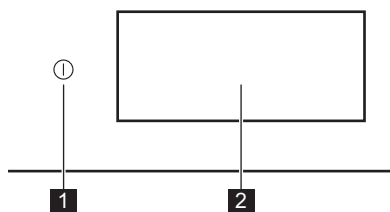
3.2 Zubehör

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.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



- | | | |
|----------|-----------|---|
| 1 | EIN / 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. |
| ⚙ | Öffnen Sie das Menü: Einstellungen. |
| 💡 | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| 🔌 | Ein- und Ausschalten der Optionen. |
| 🔒 | Die Tür des Geräts ist verriegelt. |
| 🔔 | Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet. |
| 🔔 | Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet. |
| 🔔 | Display-Information ist eingeschaltet. |
| 🕒 | Startzeitvorwahl Funktion 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. Zum Herunterladen der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie  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. Entfernen Sie alle Zubehöreile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
4. Einstellen der Funktion  . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang 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 Zubehöreile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

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**. Sie können den Temperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe das Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
5.  - Drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.
6. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.



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



Oberhitze

Starke Hitze für schnelles Bräunen oben.



Unterhitze

Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Schiene.



Warmluft

Gleichmäßiges Backen und Garen gleichzeitig auf einer Ebene. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober- und Unterhitze.



Ober- und Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



Heißluft & Oberhitze

Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen anbraten für zarte Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche.



Heißluft & Unterhitze

Knuspriger Boden in Kombination mit gleichmäßiger Bräunung.



Heißluft, Ober- und Unterhitze

Zum Erwärmen von Tiefkühlgerichten ohne Vorheizen des Backofens. Heizen Sie den Backofen auf, um optimale Ergebnisse zu erzielen.



Mikrowelle

Schnelles Aufwärmen und Kochen.



Grill + MW

Zum schneller knusprig Braten.



Heißluftgrillen + MW

Beschleunigen von Brat- und Garprozessen.



Heißluft + MW

Zum Beschleunigen von Gar- und Backprozessen.



Ober-/Unterhitze + MW

Beschleunigen der konventionellen Backfunktion durch Zugabe von Mikrowellenleistung.



Regenerieren

Erhitze die Reste sanft wieder, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erhalten.



Grill

Für gleichmäßige Bräunung und knusprige Oberflächen.

**Gärstufe**

Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen.

**Auftauen**

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung. Wenden verbessert die Ergebnisse. Für empfindliche Lebensmittel wie Fleisch wird empfohlen, diese während des Auftauvorgangs zweimal zu wenden.

**Schmoren**

Erhalte zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.

**Niedertemperaturgaren**

Langsames Garen verlängert die Kochzeit, aber du erhältst ein besseres Kochergebnis. Braten sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.

**Schmelzen**

Butter oder Schokolade auf niedriger Leistung schmelzen.

**Einkochen**

Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen. Stellen Sie die Gläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.

**Teller wärmen.**

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren.

**Warmhalten**

Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren. Beachten Sie bitte, dass manche Gerichte weiterkochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.

**Dörren**

Trockne Obst, Kräuter und Gemüse gleichmäßig bei niedriger Temperatur. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.

**Braten**

Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.



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

6.3 Einstellung: Mikrowelle

1. Entfernen Sie alle Zubehöreile, mit Ausnahme des Kombirosts.

2. Drücken Sie Mikrowelle auf dem Hauptdisplay.

3. Stellen Sie Dauer und Leistung der Mikrowelle ein.

4. Drücken Sie **START**.

5. **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.

Einige der Speisen können auch mit Kerntempersensor zubereitet werden.

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. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie **OK**.
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.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen speichern, z. B. Ofenfunktionen, Gericht oder Reinigungsfunktion.

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 Alarm	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 auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Untermenü: Vorlieben

Lichttaste sichtbar	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	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.
	Öko - Aufheizen des Gerätes mit geringerem Energieverbrauch. Für alle Kochfunktionen verfügbar.
	Schnell - verkürzt die Aufheizdauer. Nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar.
Personalisierung des Bildschirms im Standby-Modus	So passen Sie die Bildschirmfunktionen und Tastenkombinationen an.

Untermenü: Verbindungen

Wi-Fi-Verbindung herstellen	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.
Netzwerk ignorieren	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 / Vorlieben / 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.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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.
	 Display-Information Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
Startzeit-vorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.

Funktion	Beschreibung
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang 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



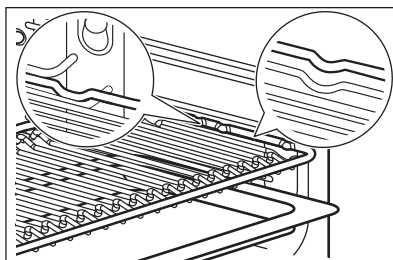
Je nach Modell kann das Zubehör variieren. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie im Kapitel „Produktbeschreibung“.

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.

9.2 Kerntempersensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

Garen mit: Kerntempersensor

WARNUNG!

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

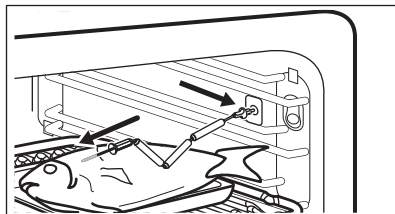
1. Wählen Sie aus dem Menü eine Ofenfunktion: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte. Verwenden Sie den Temperatursensor nicht bei Mikrowellenfunktionen, sondern nur bei Standard-Ofenfunktionen und Mikrowellen-Kombifunktionen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Drücken Sie OK.

4. Drücken Sie START.

5. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

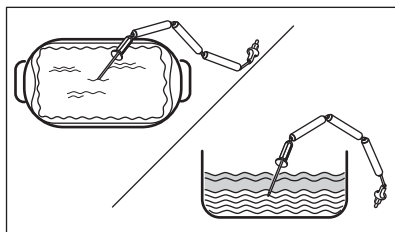
Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Auflauf

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



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

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7.  - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.

8. Wählen Sie die Karte Kerntempersensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:

- Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

- Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
- Display-Information - Wenn die Speisen die Kerntemperatur erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.

9. Drücken Sie OK.

10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

11. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)

10.3 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Niedertemperaturgaren

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur Einstellung $^{\circ}\text{C}$, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der Lebensmittel zu erreichen  $^{\circ}\text{C}$.

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

 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Ober- und Unterhitze	Backblech 2) 3)	2	150	18 - 28
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Warmluft	Backblech 2) 3)	2	150	18 - 28
Biskuit, fettfrei 1)	Ober- und Unterhitze	Kombirost	1	170	25 - 35
Biskuit, fettfrei 1)	Warmluft	Kombirost	1	170	28 - 38
Mürbeteiggebäck 1)	Ober- und Unterhitze	Backblech 2) 3)	2	140	28 - 38
Mürbeteiggebäck 1)	Warmluft	Backblech 2) 3)	2	140	25 - 35
Apfelkuchen 4)	Ober- und Unterhitze	Kombirost	1	170	65 - 75
Apfelkuchen 4)	Warmluft	Kombirost	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Oberhitze	Kombirost	2	230	7 - 12

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

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.

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

			°C		
Hähnchen (1100 g) ⁵⁾	Heißluftgrillen + MW	200	200	1	30
	Heißluft & Oberhitze	-			18 - 23

- 1) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 2) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 3) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.
- 4) Drehen Sie das Fleisch über die Längsseite um, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.
- 5) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluft & Oberhitze.

Zusätzliche Rezepte

					°C	
Baiser ¹⁾	Ober- und Unterhitze	Backblech ^{2) 3)}	2	-	100	90 - 180
Baiser ¹⁾	Warmluft	Backblech ^{2) 3)}	2	-	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Ober- und Unterhitze	Backblech ²⁾	3	-	200	11 - 13
Scones ¹⁾	Warmluft	Backblech ²⁾	3	-	190	10 - 12
Hähnchen ⁴⁾	Heißluft & Oberhitze	Backblech ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn Funktion ⁵⁾	Mikrowelle	Flache Keramikplatte	unten	700	-	3 - 4
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) ⁶⁾	Mikrowelle	Kombirost ⁷⁾	1	500	-	7 - 9
Flüssigkeiten in Babyflaschen ⁸⁾	Mikrowelle	-	unten	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g) ⁹⁾	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁷⁾	1	100	200	24 - 29
Lasagne, gefroren (600 g) ⁹⁾	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁷⁾	1	100	170	39 - 44
Pizza, gefroren ⁹⁾	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost ⁷⁾	1	200	210	12 - 16
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁷⁾	1	300	180	20 - 25
Schweinebraten	Heißluft + MW	Kombirost ⁷⁾	1	300	165	55 - 65
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁷⁾	1	300	180	12 - 17

						
Lasagne mit trockenen Nudelblättern	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost 7)	1	200	165	30 - 35

- 1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
- 6) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
- 7) Der Kombirost muss die Rückseite des Backofinnenraums berühren.
- 8) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des gewölbten Bodens.
- 9) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

10.4 Mikrowellenempfehlungen

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

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der 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 Backofinnenraums 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.

10.5 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	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗
Kombirost	✓	✓	✓

10.6 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Köcheln von Reis

- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

Zubehör

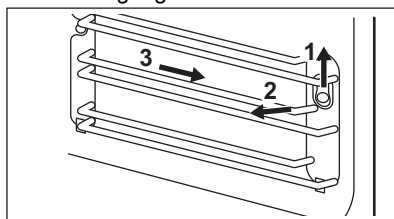
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit

Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



Setze die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

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

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Kontrolllampen / Symbole für das Kochfeld
	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“.
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
F111 – Der Kerntemperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Kerntemperatursensor vollständig in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F602, F603 – Kein Wi-Fi verfügbar. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

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

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 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.

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.

Standby-Modus

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

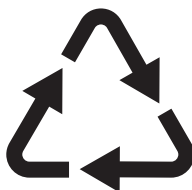
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altkumulatoren 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 Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

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

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





