

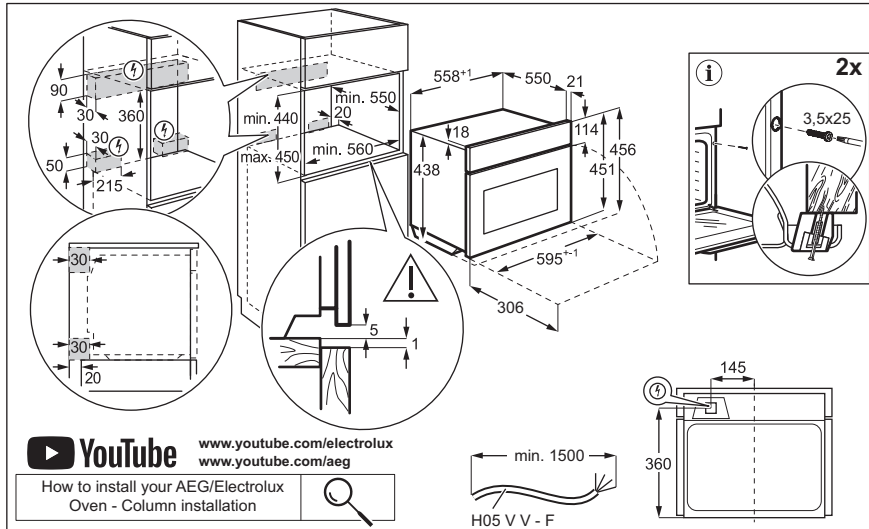
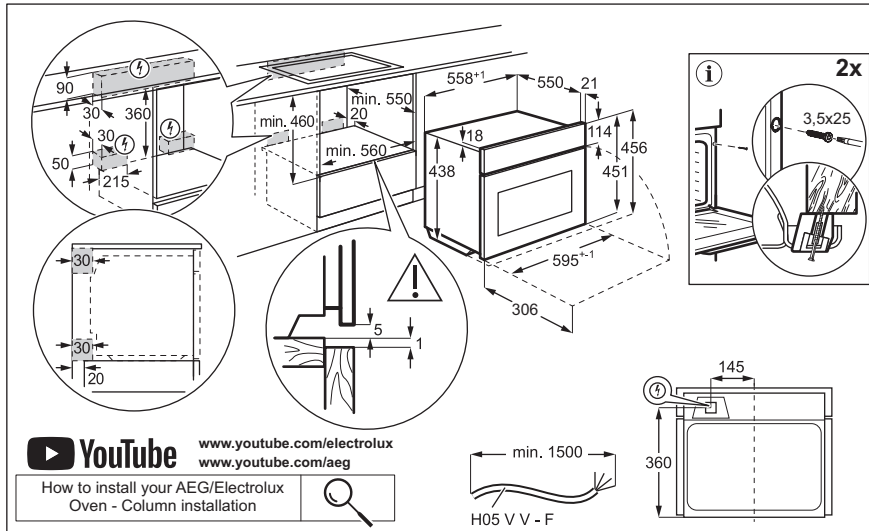


CM3500B

DE Benutzerinformation | **Backofen mit Mikrowelle**



MONTAGE



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.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	7
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENTELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
8. UHRFUNKTIONEN.....	15
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	16
10. TIPPS UND HINWEISE.....	16
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
12. FEHLERSUCHE.....	21
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	22
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	22

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Backraum, die Drehscheibe und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

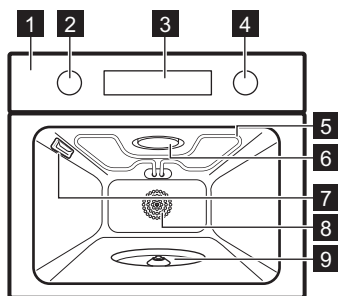
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Drehscheiben-Achse

3.2 Zubehör

- **Drehteller-Set**
Zum Daraufstellen von Essen und Kochgeschirr.
Maximale Beladung: 4 kg.
- **Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost**
Zum Grillen. Das Set umfasst: Niedriger Rost, Hoher Rost.

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.

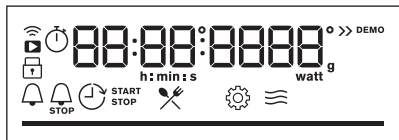
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

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

4.2 Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
WATT	Zum Einstellen die Mikrowellenleistung drücken.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

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

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00".

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

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der

Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.

2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um  auszuwählen.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Wi-Fi auszuwählen. Schalten Sie die Funktion ein oder aus. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.



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

Frequenz	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
-----------	-----------------------------------

Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
---------------	------------------------

Wi-Fi-Modul	NIUS-50
-------------	---------

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Heißluft

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



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

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

Mikrowellenfunktionen



Auftauen

Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100 - 200 W



Aufwärmen

Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W



Popcorn Funktion

Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W



Mikrowelle

Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

Mikrowellen-Kombifunktionen



Heißluftgrillen + MW

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



Heißluft + MW

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



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

Im Untermenü stehen zusätzliche Ofenfunktionen zur Verfügung: Koch-Assistent. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Koch-Assistent.

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

6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

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

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion.

Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.



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

6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

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

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um die Kombi-Mikrowellenfunktion auszuwählen.

Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

6.5 Eingabe: Menü

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird   angezeigt.

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

6.6 Einstellung: Koch-Assistent

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um eine Funktion (F1 - F...) auszuwählen.
Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **OK**.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist.
Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

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

F1	Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600 - 1000 W
F2	Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 bis 400 W
F3	Grill + MW	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit hoher Grillintensität zu bräunen. Leistungsbereich: 100 bis 400 W.

Legende



Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.

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

Speise	Gewicht	Zubehör
P1 Hähnchen, ganz	1 - 1.4 kg	 niedriges Gestell auf Drehteller, mit Teller darunter Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell legen. Drehen Sie das Hähnchen nach 25 Min um.
P2 Schweinebraten	1.5 - 2 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller
P3 Fisch, ganz	0.4 - 0.5 kg	
P4 Fischfilet	0.5 kg	
P5 Brokkoli	0.5 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller
P6 Blumenkohl	0.5 kg	50 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P7 Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
P8 Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9 Pellkartoffeln	0.5 kg	
P10 Reis	0.2 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P11 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller

6.7 Ändern: Einstellungen

- 1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- 2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
- 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie OK.
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie OK.
- 5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5

Einstellung	Wert
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Beleuchtung	Ein / Aus
07 Wi-Fi	Ein / Aus
08 Automatischer Fernbetrieb	Ein / Aus
09 Netzwerk ignorieren	Ja / Nein
10 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
11 Softwareversion	Prüfen
12 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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

 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit

automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

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

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

7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
 Garzeit 1)	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeit Zeitvorbwahl 2)	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

1) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Grill, Heißluftgrillen, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

2) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Grill, Heißluftgrillen .

8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

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

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.

5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorbwahl

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

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

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

8.5 Einstellung: Uptimer

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

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe das Kapitel

„Tägliche Verwendung“, Menü:
Einstellungen.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.

4. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



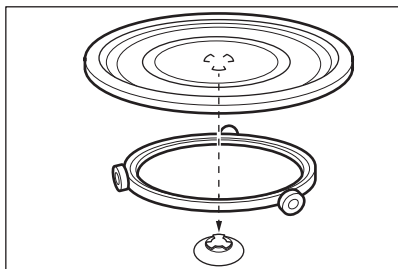
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

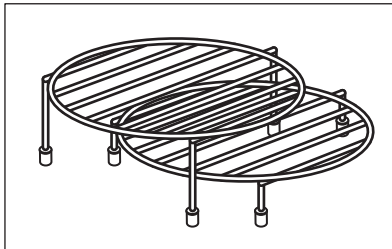
Drehteller-Set



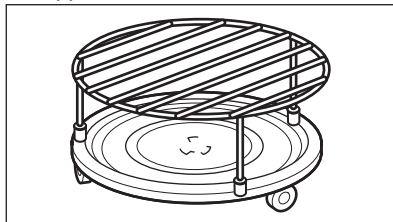
Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set. Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehtellers. Legen Sie die Glasdreh Scheibe auf die Rollenführung. Damit der Drehteller richtig funktioniert, stellen Sie sicher, dass die

Vertiefungen auf der Basis der Glasplatte auf die Drehtellerwelle ausgerichtet sind.

Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost



Setzen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf das Drehteller-



Set.

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

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.

Auf Ihrem Gerät kocht es sich unter Umständen anders als auf Ihrem vorherigen Gerät. Die Hinweise unten enthalten die

empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Garzeit für die einzelnen Speisen.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur

	Zubehör
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)

10.2 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

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

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

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heißluft	Niedriger Rost	-	160	19 - 29
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Niedriger Rost	-	170	40 - 50
Apfelkuchen 2)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grill	Hoher Rost	-	230	6.5 - 7.5
Toast 3) 5)	Grill	Hoher Rost	-	230	7 - 8
Biskuit	Mikrowelle	-	600	-	6 - 7
Hackbraten	Mikrowelle	-	400	-	25 - 30
Eierstich	Mikrowelle	Niedriger Rost	400	-	18 - 23
Auftauen von Hack- fleisch (500 g) 6)	Mikrowelle	Niedriger Rost	200	-	8 - 10
Kastenkuchen	Heißluft + MW	Niedriger Rost	100	165	48 - 53
Kartoffelgratin	Heißluftgrillen + MW	-	300	165	33 - 38
Hähnchen (1100 g) 7)	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	25
	Heißluftgrillen		-		23 - 28

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

2) Geeignet zum Backen einer einzelnen Kuchenform.

3) Heizen Sie das Gerät 8 Min lang auf.

4) Gemäß: IEC 60350-1:2016.

5) Gemäß: IEC 60350-1:2023.

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

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

Zusätzliche Rezepte

					
Baiser 1)	Heißluft	Hoher Rost 2)	-	100	90 - 180
Scones 1) 3)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	15 - 19
Hähnchen 4)	Heißluftgrillen	Niedriger Rost	-	200	85 - 95
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) 5)	Mikrowelle	-	700	-	3
			500		4 - 6
Flüssigkeiten in Babyflaschen 6)	Mikrowelle	-	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	200	27 - 32
Lasagne, gefroren (600 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	180	43 - 48
Pizza, gefroren	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	9 - 11
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	22 - 27
Schweinebraten	Heißluft + MW	-	300	175	60 - 70
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	18 - 23
Lasagne mit trockenen Nudelblättern / Cannelloni, gefüllt	Heißluftgrillen + MW	-	200	160	30 - 35

- 1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.
- 4) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel. Stellen Sie die Mikrowellenleistung nach 3 Min auf 500 W und setzen Sie den Garprozess fort.
- 6) Stellen Sie die Flasche auf die Drehscheibe, 3 cm von der Kante entfernt.

10.3 Mikrowellenempfehlungen

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

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Drehteller-Set.

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

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

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

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellene geeignet ist. Siehe „Ratschläge und Tipps“, Abschnitt

„Geeignetes Kochgeschirr und geeignete Materialien für die Mikrowelle“.

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

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

Auftauen in der Mikrowelle

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

Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfe vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

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

Kochgeschirr / Material			
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

900 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

800 W

- Köcheln von Reis
- Popcorn Funktion

500 - 700 W

- Garen von Gemüse
- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen

- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

300 - 400 W

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

100 - 200 W

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Halten Sie die Rollenführung und den Garraumboden sauber, um ein reibungsloses Drehen des Drehtellers zu gewährleisten. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Austauschen der Lampe



WARNUNG!

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

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

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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



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

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.):

12.2 Service-Daten

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

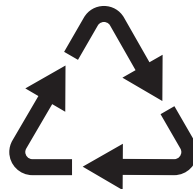


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 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 Vertrieber 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 Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw.

Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 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 Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 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.

