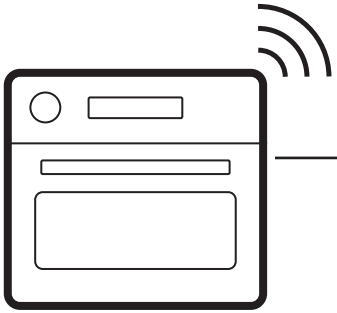
AEG

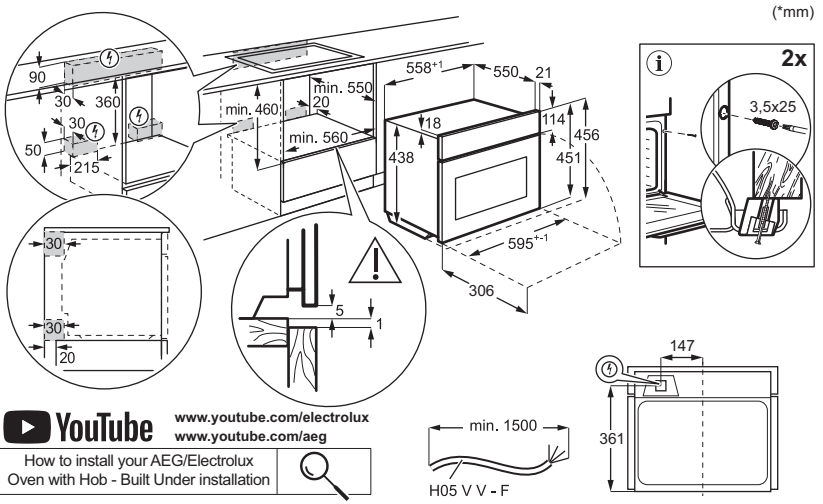
aeg.com/register

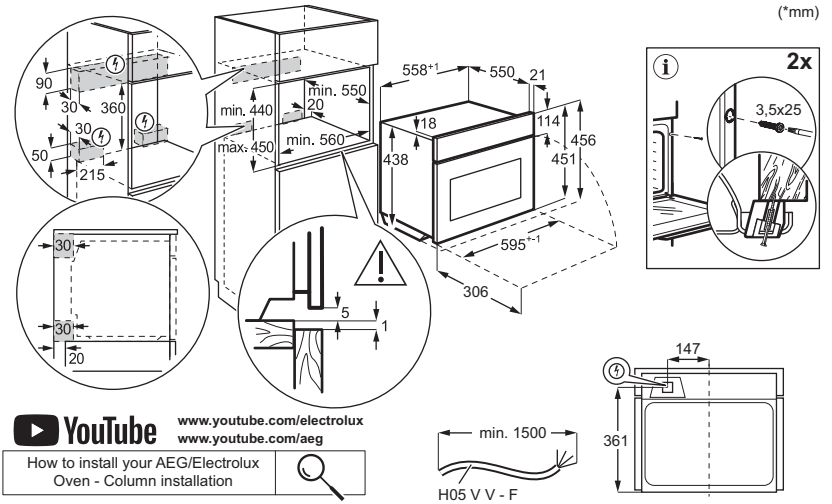


CK77B
NKK8N721T
TK8NK721T
TK8NK72FB
TK8NK72FT
TK8NK72WB

NL Gebruiksaanwijzing | **Combimagnetron** 3
EN User Manual | **Microwave combi-oven** 19
FR Notice d'utilisation | **Four à micro-ondes combiné** 33
DE Benutzerinformation | **Backofen mit Mikrowelle** 49

INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE





NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**3**
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**6**
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....**8**
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**9**
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....**10**
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....**13**
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....**17**
8. PROBLEEMOPLOSSING.....**17**
9. ENERGIEVERBRUIK.....**18**
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....**18**

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de app.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- WAARSCHUWING: Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, gebruik het apparaat dan niet totdat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.
- WAARSCHUWING: Service- of reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen ter bescherming tegen mi-

crogolfstraling worden verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.
- WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in verzegelde containers worden verwarmd, aangezien deze dan kunnen ontploffen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor magnetrons.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is om vonkvorming te voorkomen.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen om zelfontbranding te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- Roer of schud de inhoud van zuigflessen en babyvoedingspotjes goed en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Verwarm geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuif-

rails in omgekeerde volgorde.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

⚠ **WAARSCHUWING!**
Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de

installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat tijdens het gebruik opent, aangezien hete lucht of brandbare dampen van de voedselingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.
- Deel je wifi-wachtwoord niet.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Zorg ervoor dat de voedselsensor niet vast komt te zitten in de deur van het apparaat.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

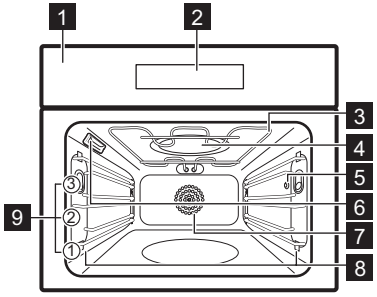
2.5 Verwijdering

⚠ WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Verwarmingselement
4 Magnetrongenerator
5 Opening voor de voedselsensor
6 Lamp
7 Ventilator
8 Rekondersteuning, uitneembaar
9 Inzetniveaus

3.2 Display

Het display is volledig interactief en scrollbaar. Het is verdeeld in duidelijk gedefinieerde secties die toegang bieden tot verschillende bereidingsfuncties en gerechten. Het toont ook de huidige operationele status. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

⏻	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
	Om de opties in en uit te schakelen.
♥	Om de huidige instellingen op te slaan: Favorieten.
🔒	Het apparaat is vergrendeld.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Draadloze verbinding

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

Om het apparaat te verbinden heb je het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
2. Volg de onboarding-instructies van de app.
3. Schakel het apparaat in.
4. Druk op ‹ en veeg naar links om het menu te openen. Selecteer Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om 'on' of 'off: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

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

ⓘ Wanneer het apparaat is gekoppeld met de app, kan het belangrijke software-updates ontvangen. Deze updates kunnen nieuwe functies introduceren, bestaande functies en pictogrammen verfijnen, mogelijke problemen verhelpen en de algehele prestaties van de software verbeteren. Om de geïnstalleerde softwareversie weer te geven, opent u de instellingenkaart.

4.2 Softwarelicenties

De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en opensource-software. AEGerkent de bijdragen van de open-software- en robotica-communities aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze gratis en open source softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om hun volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, gaat u naar: http://aeg.opensoftwarerepository.com (map NIU6).

4.3 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Ga naar het menu en selecteer de kookfunctie.
3. Het display toont een pop-up-bericht om het voorverwarmingsproces te starten.
4. Bevestig om te starten en volg de instructies op het display.
5. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Reinig de binnenkant van de oven met een microvezeldoek, warm water en een mild vaatwasmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

4.4 Dagtijd

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Instellingen / Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op: OK.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Menu

Druk op ‹ en veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Instellingen

5.2 Functies

Standaard kookfuncties voor typische bakbehoeften, inclusief boven- en onderwarmte, grillen, koken met ventilator en meer. U kunt je gerechten op traditionele wijze bereiden. Voor meer informatie, zie de beschrijving van het display of raadpleeg de app.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de kookfunctie en pas de instellingen aan.
3. Begin met koken en volg de instructies op het display. U kunt de voedselsensor op elk moment voor of tijdens het koken aansluiten (indien beschikbaar). Zie Dagelijks gebruik, "Voedselsensor".
4. ^ - druk om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

	Boven Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.
	Onder Geef, indien nodig, extra bruining aan het voedsel van onderaf. Verwarm de oven voor en gebruik het laagste niveau.
	Hetelucht Gelijkmatig bakken en koken op één niveau. Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.
	Boven en onder Voor dagelijks koken op één niveau. Goed voor alle gerechten, zoals stoofschotels en baksels.
	Hete lucht & boven Braad grotere stukken vlees en gevogelte met botten voor malse resultaten en een knapperig oppervlak.
	Hete lucht & onder Bak het deeg gelijkmatig met een knapperige korst. Goed voor pizza's, quiches, taarten of pasteien. Verwarm je oven voor, voor het beste resultaat.
	Hete lucht, boven en onder Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden.
	Magnetron Ontdooi, verwarm of kook voedsel snel.
	Grill + magnetron Versnel je knapperige oppervlak.
	Circulatiegrill + magnetron Versnel je braden en koken.
	Hetelucht + magnetron Versnel je bakken en koken met hetelucht
	Boven- en onderwarmte + magnetron Versnel je bakken en koken met boven- en onderwarmte.
	Opwarmen Verwarm restjes voorzichtig opnieuw voor de beste smaak en textuur.
	Grillen Grill of bruin groenten of vlees gelijkmatig. Ook goed voor het roosteren van brood.
	Deeg laten rijzen Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.
	Ontdooien Langzaam ontdooien voor verdere bereiding. Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees wordt aanbevolen om tijdens het ontdooiproces tweemaal ondersteboven te draaien.
	Stoven Verkrijg malse, sappige stoofschotels door de ingrediënten allemaal samen te laten sudderen.
	Langzaam garen Langzaam garen verlengt de kooktijd, maar je krijgt een beter kookresultaat. Voordat je het vlees in de oven legt, moet je het dichtschroeien.
	Smelten Smelt boter of chocolade zachtjes op een laag vermogen.

	Inmaken Krijg sappig fruit en groenten geconserveerd bij een lage temperatuur. Plaats de hittebestendige potten op een met water gevulde bakplaat.
	Borden warmen. Om borden voor te verwarmen voor het opdienen.
	Warm houden Houd gerechten warm om geserveerd te worden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.
	Dehydrateren Droog fruit, kruiden en groenten gelijkmatig bij een lage temperatuur. Open de deur af en toe tijdens het drogen, om het droogresultaat te verbeteren.
	Braadstuk Krijg een knapperige buitenkant en een malse binnenkant voor vlees, gevogelte, of groenten.
	Brood bakken Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.

De verlichting kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80 °C tijdens sommige kookfuncties.

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

5.3 Magnetron

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Selecteer de magnetronfunctie.
3. Het display toont de beschikbare instellingen. Stel de tijd en het vermogen van de magnetron in.
4. Begin met koken en volg de instructies op het display.
5. Druk op STOP om de functie uit te schakelen.

Als u de deur opent, stopt de functie. Om ze opnieuw te starten, drukt u op: START.

5.4 Combi magnetronfuncties

De combifuncties van de magnetron combineren standaard kookfuncties met de magnetron-boost om de bereidingstijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Selecteer de combi magnetronfunctie.
3. Het display toont de beschikbare instellingen. Stel de temperatuur en het magnetronvermogen in.
4. Begin met koken en volg de instructies op het display.

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.

5. STOP - druk om de bereidingsfunctie uit te schakelen.

5.5 Gerechten

De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals stapsgewijze instructies, temperatuur en kooktijd. U kunt de instellingen tijdens het koken wijzigen en je favoriete kookmethode selecteren, inclusief het gebruik van de voedselsensor. De beschikbaarheid van elke optie is afhankelijk van het geselecteerde gerecht.

1. Open het menu en selecteer: Gerechten.
2. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm.

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

5.6 Voorverwarmingsopties

Het apparaat beschikt over verschillende opties voor voorverwarmen en opwarmen om optimale kookresultaten te garanderen.

- Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Dit is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd naar een ander type voorverwarming.
- Slim - helpt het energieverbruik tijdens het opwarmen van de oven te optimaliseren in vergelijking met Snel.
- Snel - verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies.

5.7 Timer

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

Actie beëindigen

	Geluidsalarm - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Geluidsalarm en stop met koken - stel een aftelling in. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm.

De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.

Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op +5 min om de bereidingstijd te verlengen.

Uitgestelde start

U kunt de start en/of het einde van de bereiding uitstellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.

1. Kies de bereidingsfunctie en pas de instellingen aan.
2. Druk op •••.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Blader om de gewenste starttijd in te stellen en druk op: OK .
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen Eindtijd of op drukken OK om deze stap over te slaan.
6. Druk op: OK om terug te keren naar het hoofdscherm.

Timerinstellingen wijzigen

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

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

5.8 Favorieten

Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de kookfunctie en het gerecht.

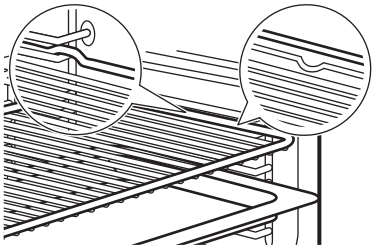
Om een instelling op te slaan, selecteert u de gewenste optie en drukt u op ♡.

5.9 Accessoires

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

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

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekondersteuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt en de voeten naar beneden wijzen. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

5.10 Voedselsensor

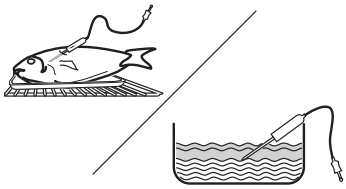
Het meet de temperatuur binnenin het voedsel. U kunt dit gebruiken met standaard en magnetron combi-kookfuncties.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- ℃ - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.

- - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Selecteer een kookfunctie in het menu: Functies of een gerecht in het menu: Gerechten.
   Gebruik de voedselsensor niet met magnetronfuncties, alleen met standaard kookfuncties en combi magnetronfuncties. Zie Dagelijks gebruik.
2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Bevestig de instellingen en begin met koken.
4. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



5. Plaats het voorbereide voedsel in de oven.
6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.

Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.

7. ^ - druk om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:
   - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
   - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
9. Bevestig de instellingen.
10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
11. STOP - druk om de kookfunctie uit te schakelen.
12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

5.11 Kinderslot

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

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

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Gewicht (kg)
POWER	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau

	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Langzaam garen

Met deze functie bereid je stukken vlees en vis op magere wijze mals. Gebruik de voedselsensor om de temperatuur in het voedsel te meten. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat °C waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken °C

Voor het braden van smaak en kleur bak je het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Plaats het voedsel in de braadschotel en zet deze op een draadrek.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Zachte cake zonder vet				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Zandtaartdeeg				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Appeltaart				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de oven. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, Submenu: Voorkeuren.
3) Maak gebruik van een bakrooster.
4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Combifuncties magnetron en magnetron

Tests volgens EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Cake, zacht					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Vleesbrood					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Eiervla					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Gehakt vlees ontdooien (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Cake					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Aardappelgratin					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Kip (1100 g)					

	1	200	200	30	1)7)
		-		18 - 23	

1) Maak gebruik van een bakrooster. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
2) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
3) Gebruik tijdens het koken een voor MW geschikte folie. Prik meerdere keren in de folie voordat u gaat koken.
4) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.
5) Draai het vlees ondersteboven aan de langste kant, één keer na 1/3 en een tweede keer na 2/3 van de verstreken bereidingstijd.
6) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4 met de wijzers van de klok mee.
7) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai na 30 min de kip ondersteboven en wijzig de verwarmingsfunctie in: Hete lucht & boven.

Aanvullende recepten

Schuimgebakjes					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Kip					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Maaltijden, afgekoeld (1 portie)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Vloeistoffen in babyflesjes					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasagne, bevroren (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasagne, bevroren (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, bevroren					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
2) Gebruik bakpapier.
3) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, Submenu: Voorkeuren.
4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.
5) Gebruik een vlakke keramische plaat op de ovenbodem.
6) De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen.
7) Maak gebruik van een bakrooster. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
8) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.
9) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
10) Plaats de fles in het midden van de bodem van de ovenruimte zonder accessoires te gebruiken.
11) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

6.4 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel in het midden van het bakrooster. Gebruik eerste rekstand.

Draai of roer het voedsel halverwege de kooktijd om.

Roer vloeibare gerechten af en toe door, ook voor het serveren.

Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen een lepel in het kopje om de warmte beter te verdelen en overkoken te voorkomen. De lepel mag de binnenkant van de oven niet raken om vonkvorming te voorkomen.

Bedek het voedsel niet wanneer u magnetroncombinatiefuncties gebruikt. Zie Dagelijks gebruik.

Gebruik geen magnetron- of magnetroncombinatiefuncties zonder voedsel in het apparaat.

Koken in de magnetron

Bedek het voedsel wanneer u het gaat koken of opwarmen. Om een knapperig korstje te verkrijgen, kookt u zonder deksel.

Stel het vermogen of de tijd niet te hoog in om uitdroging, verbranding of brand te voorkomen.

Kook geen eieren of slakken in hun schelp; deze kunnen uiteenspatten. Prik in het eigeel van gebakken eieren door voordat u ze opwarmt.

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Laat het voedsel na het koken een paar minuten rusten, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat vloeistoffen kunnen weglopen

Verwijder tussendoor de ontdooide stukken.

Gebruik een hoger magnetronvermogen om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Door te draaien worden de resultaten verbeterd. Draai gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees tweemaal om tijdens het ontdooien.

6.5 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

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

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

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen	✓	✓	✓
Niet-ovenvast glas en porselein zonder metalen versieringen	✓	✗	✗
Oven- en vorstvast glas en glaskeramiek	✓	✓	✓
Ovenvast keramiek en aardewerk zonder onderdelen van kwarts of metaal of metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Hittebestendige kunststof tot 200°C	✓	✓	✗
Karton, alleen op papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Metalen braadschalen (bijv. email, gietijzer)	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✗	✗
Bakrooster	✓	✓	✓

6.6 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de vloeibare ontkalker om kalksteenresten te verwijderen. Gebruik alleen het originele ontkalkingsmiddel dat door de fabrikant is geleverd of aanbevolen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.
4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Het lampje vervangen

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

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

Als het display een foutcode weergeeft die hieronder niet wordt vermeld, dan schakelt u de stroomonderbreker van het huis uit en weer in om het apparaat te herstarten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- De klok is niet ingesteld.
- Toetsenblokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Kinderslot is ingeschakeld.
- Demomodus is geactiveerd - deactiveringscode: 2468.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

Problemen met het signaal van het draadloos netwerk. - Controleer of uw mobiele apparaat is verbonden met het draadloos netwerk. Controleer je draadloze netwerk en router. Herstart de router.

Er werd een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie werd gewijzigd. - Configureer het apparaat en het mobiele apparaat opnieuw.

Het signaal van het draadloos netwerk is zwak. - Plaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Het draadloos signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van het apparaat is geïnstalleerd. - Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons verstoren het Wi-Fi-signaal.

F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.

F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken. Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed. Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal. Controleer uw netwerkverbinding. Zie

Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt. Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel. Schakel het apparaat uit en weer in.

F131 - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. [1] Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. [1] Schakel het apparaat uit en weer in.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN 63474.

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

9.2 Optimalisatietips

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Schakel wanneer mogelijk de Wi-Fi uit. Zie Voor het eerste gebruik.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen.
  - 12.5 u: 30-115 °C
  - 8.5 u: 120-195 °C
  - 5.5 u: 200-230 °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

[1] Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **19**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **22**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **24**
4. BEFORE FIRST USE..... **24**
5. DAILY USE..... **25**
6. HINTS AND TIPS..... **28**
7. CARE AND CLEANING..... **31**
8. TROUBLESHOOTING..... **32**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **33**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **33**

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.

- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, do not operate the appliance until repaired by a qualified person.
- WARNING: Only a qualified person should perform service or repair operations involving the removal of covers protecting against microwave energy exposure.
- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Use only utensils suitable for microwave ovens.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty to avoid electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave

cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- Observe the appliance when heating food in plastic or paper containers to prevent ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- Stir or shake the contents of feeding bottles and baby food jars and check the temperature before consumption to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs as they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Clean the appliance regularly and remove any food deposits.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air or flammable vapors from food ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- Ensure that the food sensor is not trapped by the appliance door.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electrical arcing when the microwave function operates.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

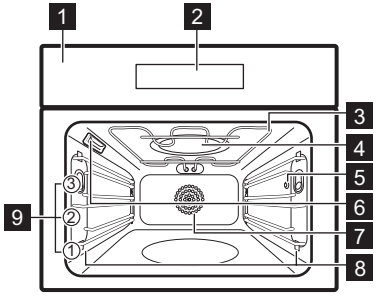
2.5 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Display
3 Heating element
4 Microwave generator
5 Socket for the food sensor
6 Lamp
7 Fan
8 Shelf support, removable
9 Shelf positions

3.2 Display

The display is fully interactive and scrollable. It is divided into clearly defined sections that provide access to various cooking functions and dishes. It also shows the current operating status. You can swipe across the screen to navigate left or right.

⏻	Press and hold to turn the appliance on and off.
	To turn the options on and off.
♥	To save current settings in: Favourites.
🔒	The appliance is locked.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press ‹ and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ When the appliance is connected to the app, it may receive important software updates. These updates can introduce new features, refine existing functions and icons, address potential issues, and enhance overall software performance. To check the installed software version, go to the settings card.

4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contribu-

tions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: http://aeg.opensoftwarerepository.com (folder NIU6).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Enter the menu and select the cooking function.
3. The display shows a pop-up message to start the preheating process.
4. Confirm to start and follow the instructions on the display.
5. Turn off the appliance and let it cool down.
6. Clean the oven interior with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Settings / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press: OK.

5. DAILY USE

5.1 Menu

Press ‹ and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Settings

5.2 Functions

Standard cooking functions for typical baking needs, including top and bottom heating, grilling, fan cooking and more. You can prepare your dishes in a traditional manner. For more information see the display description or refer to the app.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the cooking function and adjust the settings.
3. Start cooking and follow the instructions on the display. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to Daily use, "Food Sensor".
4. ^ - press to adjust the settings during cooking.

	Top Intense heat for rapid browning on top.
	Bottom Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.
	Hot Air Even baking and cooking on one level. Set a lower temperature than for Top & Bottom.
	Top & Bottom For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.
	Hot air & Top Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.
	Hot air & Bottom Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie. For best result preheat your oven.
	Hot air, Top & Bottom This function is ideal for ready meals.
	Microwave Quickly defrost, heat up, or cook food.
	Grill + MW Speed up your crispy surface.
	Turbo Grilling + MW Speed up your roasting and cooking.
	True Fan Cooking + MW Speed up your baking and cooking.
	Conventional Cooking + MW Speed up your conventional baking and cooking.

	Reheat Gently reheat leftovers to get the best taste and texture.
	Grill Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.
	Dough Prove Optimized temperature for fast rising.
	Defrost Gentle defrosting for further preparation. Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, the recommendation is turning twice upside down during the defrosting process.
	Stew Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.
	Slow cook Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.
	Melt Gently melt butter or chocolate at a low power.
	Preserve Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.
	Plate warming To preheat plates before serving.
	Keep Warm Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Dehydrate Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.
	Roast Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.
	Bread Baking Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

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

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

5.3 Microwave

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Select the microwave function.
3. The display shows available settings. Set the microwave time and power.
4. Start cooking and follow the instruction on the display.
5. STOP - press to turn off the function.

If you open the door, the function stops. To start it again, press: START.

5.4 Microwave Combination Functions

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

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Select the microwave combination function.
3. The display shows available settings. Set the temperature and the microwave power.
4. Start cooking and follow the instruction on the display.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food Sensor.

5. STOP - press to turn off the cooking function.

5.5 Dishes

Assisted cooking suggests settings for different dishes, including step-by-step instructions, temperature, and cook time. You can modify the settings during cooking and select your preferred cooking method, including the use of the food sensor. The availability of each option depends on the selected dish.

1. Enter the menu and select Dishes.
2. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time if needed.

5.6 Preheating options

The appliance includes several preheat and heat-up options to ensure optimal cooking results.

- None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
- Smart - helps optimize energy use during heat up of the oven compared to Fast.
- Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.

5.7 Timer

1. Choose the cooking function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press: OK to confirm and return to the main screen.

End Action

	Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Sound Alarm and stop cooking - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.

Timer can be used independently, even when the oven is not running.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start

You can postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.

1. Choose the cooking function and adjust the settings.
2. Press •••.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press: OK .
5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.
6. Press: OK to return to the main screen.

Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press ^ / Timer.
2. Set new timer value. Press: OK.

5.8 Favourites

This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as cooking function and dish.

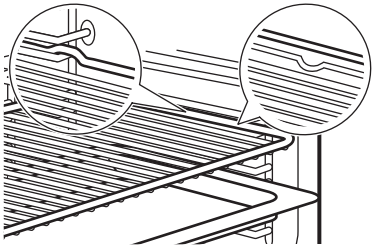
To save a setting, select the preferred option and press ♡.

5.9 Accessories

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

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

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

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

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

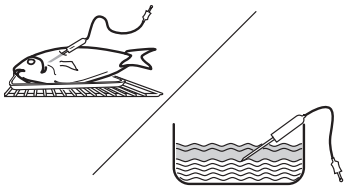
5.10 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi cooking functions.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- - the food sensor temperature.

1. Select a cooking function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
   Do not use Food Sensor with microwave functions, only standard cooking functions and microwave combination functions. Refer to Daily use.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Confirm the settings and start cooking.
4. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



5. Insert the prepared food into the oven.
6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
   - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
   - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
9. Confirm the settings.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the cooking function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

5.11 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
POWER	Microwave power (W)
	Shelf position

	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Slow cook

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food °C

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Information for test institutes

Baking on one level

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

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Fatless sponge cake				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Short bread				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Apple pie				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
3) Use wire shelf.
4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions

Tests according to EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
Sponge cake					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Meatloaf					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Egg custard					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Defrosting minced meat (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Cake					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Potato gratin					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Chicken (1100 g)					

		200		30	
	1		200		1)7)
		-		18 - 23	

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

Additional recipes

Meringues					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Chicken					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Plated meals, chilled (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Liquids in baby bottles					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasagne, frozen (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasagne, frozen (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, frozen					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
2) Use baking paper.
3) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
5) Use flat ceramic plate on the cavity bottom.
6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
7) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
8) Cover the food with a microwavable plastic lid.
9) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
10) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
11) Do not turn the food during the cooking process.

6.4 Microwave recommendations

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

Turn or stir food halfway through cooking.

Stir liquid dishes occasionally and before serving.

When heating liquids, place a spoon in the cup to improve heat distribution and prevent overboiling. The spoon must not touch the oven interior to avoid sparking.

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

Do not use Microwave or Microwave Combi functions without food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover food when cooking or reheating. To keep a crust, cook without a cover.

Do not set the power or time too high to avoid drying, burning or fire.

Do not cook eggs or snails in shells; they can burst. Pierce the yolk of a fried egg before reheating.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After cooking, let food stand for a few minutes for even heat distribution.

Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so liquids can drain

Remove defrosted pieces as they thaw.

To cook fruit and vegetables without defrosting, use a higher microwave power.

Turning improves results. For sensitive foods like meat, turn them upside down twice during defrosting.

6.5 Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal parts	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without metal decorations	✓	✗	✗
Ovenproof/frost-proof glass and glass-ceramic	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without quartz or metal components or metal-containing glazes	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200°C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Metal roasting dishes (e.g., enamel, cast iron)	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

6.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

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

100 - 200 W

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler to remove limestone residue. Use only the original descaling agent supplied or recommended by the manufacturer to prevent damage to the appliance.

- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Replacing the lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The clock is not set.
- Function lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

Trouble with wireless network signal. - Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.

New router installed or router configuration changed. - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak. - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance. - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. Close the door. Turn the appliance off and on.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F131 - the temperature of magnetron sensor is too high. [1)] Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. [1)] Turn the appliance off and on.

[1)] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

9.2 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware (only when you use a non-microwave function).
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**34**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**37**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **39**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **39**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **40**
6. CONSEILS..... **44**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **47**
8. DÉPANNAGE..... **48**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **49**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **49**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les

chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : Seules les personnes qualifiées doivent effectuer des opérations de service ou de réparation impliquant le retrait des couvercles de protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- N'activez pas la fonction du micro-ondes lorsque l'appareil est vide pour éviter les arcs électriques.

- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers, car ils peuvent exploser, même après la fin due la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de

l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément: ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

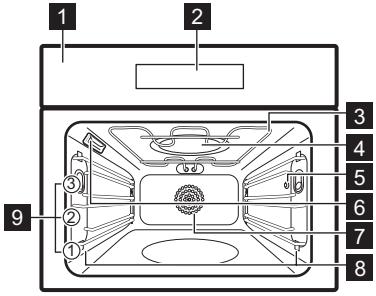
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Affichage
3 Résistance
4 Générateur de micro-ondes
5 Prise pour la sonde à viande
6 Éclairage
7 Ventilateur
8 Support de grille, amovible
9 Niveaux de la grille

3.2 Affichage

L'affichage est entièrement interactif et défilant. Il est divisé en sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour activer et désactiver les options.
	Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes.
	L'appareil est verrouillé.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	Télécommande est allumé.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

L'appareil permet la connexion au réseau Wi-Fi et la liaison d'appareils mobiles. Vous pouvez recevoir des notifications, commander et surveiller votre appareil depuis vos dispositifs mobiles.

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
3. Allumez l'appareil.
4. Appuyez sur ‹ et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu. Sélectionnez : RéglagesConnexions.
5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Fréquence	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocole	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

ⓘ Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel. Pour vérifier la version du logiciel installé, accédez à la carte des configurations.

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : http://aeg.opensoftwarerepository.com (dossier NIU6).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

4.4 Heure actuelle

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur : Réglages / Configuration / Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur : OK.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Menu

Appuyez sur < et balayez l'écran vers la gauche pour accéder au menu.

- Plats
- Fonctions
- Mes programmes
- Réglages

5.2 Fonctions

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole, le gril, la chaleur tournante et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran ou consultez l'application.

La liste des fonctions peut varier en fonction de la version du logiciel.

1. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
2. Sélectionnez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent. Vous pouvez brancher la sonde aliment à tout moment avant ou pendant la cuisson (si disponible). Référez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, « Sonde aliment ».
4. ^ - appuyez sur pour adapter les réglages pendant la cuisson.

	Haut Chaleur intense pour un dorage rapide sur le dessus.
	Bas Si nécessaire, faites dorer davantage les aliments par le bas. Préchauffez le four et utilisez le niveau de grille le plus bas.

Air chaud
Cuisson et cuisine homogène sur un niveau. Réglez une température inférieure à celle de Haut & Bas.

Haut & Bas
Pour la cuisine de tous les jours sur un seul niveau. Convient à toutes les préparations, tels que les ragoûts, les pains et les pâtisseries.

Chaleur tournante & haut
Rôtir de gros morceaux de viande et de volaille pour obtenir une texture tendre à l'intérieur et croustillante à l'extérieur.

Chaleur tournante & bas
Cuire de façon uniforme la pâte avec une croûte croustillante. Parfait pour les pizzas, les quiches, les tartes et les tourtes. Pour un meilleur résultat, préchauffez votre four.

Chaleur tournante, haut & bas
Cette fonction est idéale pour les repas préparés.

Micro-ondes
Décongeler, réchauffer ou cuire rapidement les aliments.

Gril + Micro-ondes
Des plats croustillants et rapides.

Turbo Gril+ Micro-ondes
Accélerer vos rôtisseries et vos cuissons.

Chaleur tournante + Micro-ondes
Accélérez vos cuissons.

Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes
Accélerer vos préparations en convection naturelle.

Réchauffer
Réchauffer délicatement les restes pour obtenir un goût et une texture parfaits.

Grill
Griller ou dorer de façon uniforme les légumes ou la viande. Idéal pour griller du pain.

Levée de pâte/pain
Température idéale pour une levée de pâte rapide.

Décongélation
Dégivrage doux pour préparation ultérieure. Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, la recommandation est de retourner deux fois pendant le processus de décongélation.

Mijoter
Faire mijoter les ingrédients pour obtenir des ragoûts tendres et juteux.

Cuisson basse température
La cuisson basse température augmente le temps de cuisson, mais vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Avant de mettre la viande au four, saisissez-la.

Faire fondre
Faire fondre le beurre ou le chocolat à basse température.

Stériliser
Mettre des fruits et légumes juteux en conserve à basse température. Placez les pots de conserve résistants à la chaleur sur une plaque de cuisson remplie d'eau.

Chauffe-plats.
Pour préchauffer vos plats avant de servir.

Maintien au chaud
Maintenez vos plats au chaud avant de les servir. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.

Déshydrater
Faire sécher de façon uniforme les fruits, les herbes et les légumes à basse température. Ouvrez la porte occasionnellement pendant le séchage pour améliorer le résultat du séchage.

Rôti
Pour que la viande, la volaille ou les légumes soient croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Cuisson du pain
Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

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

Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte.

5.3 Micro-ondes

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Sélectionnez la fonction Micro-ondes.
3. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la durée et la puissance du micro-ondes.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
5. STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.

Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur : START.

5.4 Fonctions combinées du micro-ondes

Les fonctions combinées de micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Sélectionnez la fonction combinée du micro-ondes.
3. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et la puissance du micro-ondes.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

Sonde de cuisson - vous pouvez brancher le capteur à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.

5. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.

5.5 Plats

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les configurations pendant la cuisson et sélectionner votre mode de cuisson préféré, y compris l'utilisation de la sonde alimentaire. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez Plats.
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.6 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Néant - mode conventionnel de préchauffage de l'appareil. Il est défini par défaut et disponible pour toutes les fonctions de cuisson. La préférence peut être modifiée pour un autre type de préchauffage.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapidité.
- Rapidité - réduit la durée de préchauffage. Disponible pour certaines fonctions uniquement.

5.7 Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur : Minuteur.
3. Définissez la durée. Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur les symboles.
4. Appuyez sur : OK pour confirmer et revenir à l'écran principal.

Fin de l'action

	Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Le Timer peut être utilisé indépendamment, même lorsque le four ne fonctionne pas.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur •••.
3. Appuyez sur : Départ différé.
4. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et appuyez sur : OK.
5. Vous pouvez maintenant définir le paramètre souhaité Fin de cuisson ou appuyer sur OK pour ignorer cette étape.
6. Appuyez sur : OK pour revenir à l'écran principal.

Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur ^ / Minuteur.
2. Réglez la nouvelle valeur du minuteur. Appuyez sur : OK.

5.8 Mes programmes ♥

Cette fonctionnalité est disponible pour certains modèles uniquement.

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 20 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le plat.

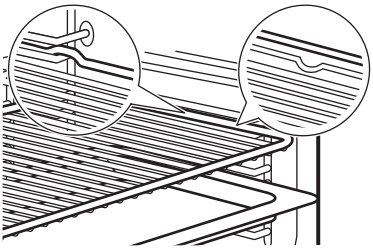
Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur ♡.

5.9 Accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au chapitre Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

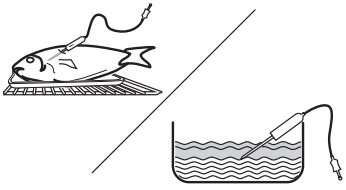
5.10 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température du four. Elle doit être supérieure d'au moins 25°C à la température de la sonde de cuisson.
- : température de la sonde aliment.

1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Plats.
   N'utilisez pas la sonde de cuisson avec les fonctions micro-ondes, uniquement les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.
3. Confirmez les configurations et commence à cuisiner.
4. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



5. Insérez les aliments préparés dans le four.
6. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

7. ^ - appuyez pour ajuster les réglages.
8. Sélectionnez la carte Sonde de cuisson pour régler la température à cœur du capteur ou configurez l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
9. Confirmez les configurations.
10. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
11. STOP : appuyez pour couper le mode de cuisson.
12. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

5.11 Sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Elle peut être activée à tout moment.

1. Ouvrez le menu.
2. Sélectionnez : Réglages / Préférences / Sécurité enfants.

Sécurité enfants est activée. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Poids (kg)
POWER	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage de température recommandé de l'appareil °C qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments °C

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôtir et mettez-le sur une grille métallique.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	2	150	18 - 28	1)2)
	2	150	18 - 28	1)2)
Génoise allégée				
	1	170	25 - 35	3)2)
	1	170	28 - 38	3)2)
Sablé				
	2	140	28 - 38	1)2)
	2	140	25 - 35	1)2)
Tarte aux pommes				
	1	170	65 - 75	3)4)
	1	170	57 - 67	3)4)
Pain grillé				
	2	230	7 - 12	3)2)5)

1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent. Référez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, Sous-menu : Préférences.
3) Utilisez la grille métallique.
4) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes EN 60705. IEC 60705.

		POWER	°C		
Génoise					
	1	500	-	8 - 10	1)2)
Rôti haché					
	1	300	-	30 - 35	1)2)3)
Crème anglaise aux œufs					
	1	400	-	18 - 23	1)4)
Décongélation de la viande hachée (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1)5)
Gâteaux					
	1	200	170	22 - 27	1)4)
Gratin de pommes de terre					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Poulet (1100 g)					
	1	200 / -	200	30 / 18 - 23	1)7)

1) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
2) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
3) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.
4) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.
5) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.
6) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.
7) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Chaleur tournante & haut.

Recettes supplémentaires

		POWER	°C		
Meringues					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Poulet					

	1	-	200	65 - 75	1)4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Liquides dans les biberons					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagnes, surgelées (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasagnes, surgelées (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, surgelée					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
2) Utilisez un papier cuisson.
3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Néant. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapidité et Intelligent. Référez-vous à Utilisation quotidienne, Paramètres, Sous-menu : Préférences.
4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.
5) Utilisez une plaque plate en céramique sur le fond de la cavité.
6) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.
7) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
8) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.
9) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
10) Positionnez le flacon au centre du fond de la cavité sans utiliser d'accessoires.
11) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

6.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille.

Tournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.

Remuez les plats liquides de temps en temps et avant de servir.

Lors du réchauffage de liquides, placez une cuillère dans la tasse pour améliorer la répartition de la chaleur et éviter la surchauffe. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four pour éviter les étincelles.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combi micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions micro-ondes ou combi micro-ondes sans aliments à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pendant la cuisson ou le réchauffage. Pour garder les aliments croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne réglez pas la puissance ou la durée trop haut pour éviter le séchage, la brûlure ou l'incendie.

Ne faites pas cuire les œufs ou les escargots dans leur coquille ; ils peuvent éclater. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes pour une répartition uniforme de la chaleur.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que les liquides puissent s'évacuer

Retirez les morceaux décongelés au fur et à mesure qu'ils dégèlent.

Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.

6.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine/des matériaux/du récipient alimentaire avant utilisation.

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine résistants au four ne contenant aucune pièce métallique	✓	✓	✓
Verre et porcelaine non résistant au four sans décorations métalliques	✓	X	X
Verre et vitrocéramique résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Céramique et terre cuite résistantes au four sans composants en quartz ou en métal ni émaux contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier uniquement	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal (par ex. en émail, en fonte)	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	✓	✓	✓

6.6 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts
- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide pour enlever les résidus de calcaire. Utilisez uniquement l'agent de détartrage d'origine fourni ou recommandé par le fabricant pour éviter les dommages à l'appareil.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.

4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

7.3 Remplacement de l'ampoule

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- L'horloge n'est pas réglée.
- Verrouillage des touches est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'éclairage.

Problème avec le signal du réseau sans fil. - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée. - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible. - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil. - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé. Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande. Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée. [1)] Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. [1)] Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

[1)] Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.2 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-230 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **50**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **53**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **55**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **55**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **56**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **60**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **64**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **64**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **65**
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **66**

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist 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.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum 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).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht, bis es von einer qualifizierten Person repariert wurde.
- WARNUNG: Nur eine qualifizierte Person sollte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen von Abdeckungen erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützen.
- WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel

dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Aktivieren Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist, um elektrische Lichtbögen zu vermeiden.
- 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.
- Beobachten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern, um ein Entzünden zu vermeiden.
- 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, Entzündungen 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.
- Rühren oder schütteln Sie den Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier in ihren Schalen oder ganze gekochte Eier nicht, da sie auch explodieren können, nachdem das Erhitzen 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.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.
- 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 auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ 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 vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür 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 müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der

Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WLAN-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 Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Stellen Sie sicher, dass der Kerntemperatursensor nicht von der Gerätetür eingeklemmt wird.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- 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 denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für

den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

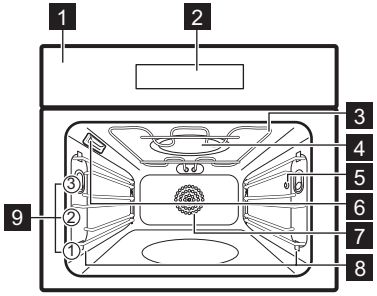
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

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 Display

Das Display ist vollständig interaktiv und scrollbar. Es ist in klar definierte Abschnitte unterteilt, die Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten bieten. Es zeigt auch den aktuellen Betriebsstatus an. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

⏻	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
♥	Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
🔒	Das Gerät ist gesperrt.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

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

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.

- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie das < und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.
5. Drücken, um Ein- oder Auszuschalten: 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

ⓘ Wenn das Gerät mit der App verbunden ist, kann es wichtige Software-Updates erhalten. Diese Aktualisierungen können neue Funktionen einführen, bestehende Funktionen und Symbole verfeinern, potenzielle Probleme beheben und die Gesamtleistung der Software verbessern. Um die installierte Softwareversion zu überprüfen, gehen Sie zur Einstellungskarte.

4.2 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).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
3. Auf dem Display erscheint eine Popup-Meldung zum Starten des Aufheizvorgangs.
4. Bestätigen Sie den Start und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofeninnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

4.4 Uhrzeit

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Menü

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

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Einstellungen

5.2 Funktionen

Standardofenfunktionen für typische Backbedürfnisse, einschließlich Ober- und Unterhitze, Grillstufe, Umluftbacken und mehr. Sie können Ihre Gerichte auf traditionelle Weise zubereiten. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung auf dem Display oder in der App.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
3. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Sie können den Kerntemperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen (sofern verfügbar). Siehe auch Täglicher Gebrauch, „Kerntemperatursensor“.
4. ^ - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.

Oberhitze
Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.

Unterhitze
Schafft bei Bedarf zusätzliche Bräunung des Garguts von unten. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.

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

Ober-/ Unterhitze
Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.

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

Heißluft & Unterhitze
Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen. Heizen Sie den Backofen auf, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Umluft
Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.

Mikrowelle
Schnelles Auftauen, Aufwärmen oder Garen von Speisen.

Grill + MW
Zum schnelleren knusprig Braten.

Heißluftgrillen + MW
Zum Beschleunigen von Brat- und Garprozessen.

Heißluft + MW
Zum Beschleunigen von Gar- und Backprozessen.

Ober-/ Unterhitze + MW
Beschleunigt die konventionellen Back- und Garfunktionen.

Aufwärmen
Erhitzen Sie die Reste sanft wieder, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erhalten.

Grillstufe
Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.

Gärstufe
Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.

Auftauen
Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung Das Umdrehen verbessert das Ergebnis. Für empfindliche Lebensmittel wie Fleisch wird empfohlen, diese während des Auftauvorgangs zweimal zu wenden.

Schmoren
Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.

Niedertemperaturgaren
Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.

Schmelzen
Butter oder Schokolade auf niedriger Leistung schmelzen.

Einkochen
Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.

Teller wärmen
Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren

Warmhalten
Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab.

Dörren
Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. 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.
	Brot Backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

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

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

5.3 Mikrowelle

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Wählen Sie die Mikrowellenfunktion.
3. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an. Stellen Sie Dauer und Leistung der Mikrowelle ein.
4. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.

Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten drücken Sie: START.

5.4 Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen kombinieren die Standard-Kochfunktionen mit der Mikrowellen-Boost-Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Wählen Sie die Funktion Mikrowellen-Kombination aus.
3. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an. Stellen Sie die Temperatur und die Mikrowellenleistung ein.
4. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

KT Sensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, KT Sensor.

5. STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.

5.5 Gerichte

Der Kochassistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte, einschließlich Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Temperatur und Garzeit. Sie können die Einstellungen während des Kochens ändern und Ihre bevorzugte Garmethode auswählen, einschließlich der Verwendung des Kerntemperatursensors. Die Verfügbarkeit jeder Option hängt vom ausgewählten Gericht ab.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie eine Gerichteart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm.

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

5.6 Aufheizoptionen

Das Gerät verfügt über mehrere Aufheizoptionen, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten.

- Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist standardmäßig eingestellt und für alle Kochfunktionen verfügbar. Die Voreinstellung kann auf eine andere Aufheizmethode geändert werden.
- Smart – hilft dabei, den Energieverbrauch während des Aufheizens des Backofens im Vergleich zu Schnell zu optimieren.
- Schnell - Verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist nur für einige Funktionen verfügbar.

5.7 Timer

1. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Timer drücken.
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.

Optionen nach Ablauf des Timers

	Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.
	Benachrichtigungstext ohne Signal - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.

Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie +5 Min, um die Gardauer zu verlängern.

Startzeitvorwahl

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. Für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.

1. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das •••.
3. Startzeitvorwahl drücken.
4. Blättern 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.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

5.8 Favoriten

Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und das Gericht, speichern.

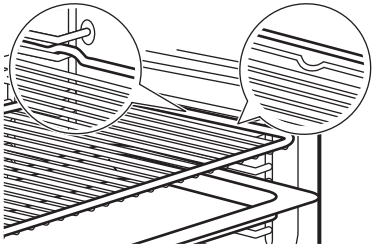
Um eine Einstellung zu speichern, wählen Sie die gewünschte Option und drücken Sie das ♡.

5.9 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.

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel Hinweise und Tipps, mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

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.

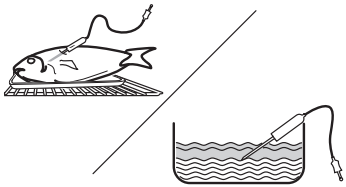
5.10 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit Standard- und Mikrowellen-Kombi-Kochfunktionen verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- ℃ - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Wählen Sie eine Garfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
   Verwenden Sie den Kerntemperatursensor nicht bei Mikrowellenfunktionen, sondern nur bei Standard-Kochfunktionen und Mikrowellen-Kombifunktionen. Siehe Täglicher Gebrauch.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellungen und beginnen Sie mit dem Kochen.
4. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



5. Schieben Sie die zubereiteten Speisen in den Backofen.
6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7. ^ - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die Karte KT Sensor, 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.
9. Bestätigen Sie die Einstellungen.
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. STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

5.11 Kindersicherung

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

1. Menü öffnen.
2. Einstellungen / Optionen / Kindersicherung auswählen.

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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

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

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
°C	Temperatur
	Gewicht (kg)
POWER	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 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 Temperatureinstellung für das Gerät °C mit der Sie die gewünschte Temperatur im Inneren der Speise erreichen können °C

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

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

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

1) Stellen Sie das Backblech so in den Backofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Ventilatorabdeckung berühren.

2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.

3) Verwenden Sie den Kombirost.

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.

		POWER	°C		
Biskuit					
	1	500	-	8 - 10	**1)2)**
Hackbraten					
	1	300	-	30 - 35	**1)2)3)**
Eierstich					
	1	400	-	18 - 23	**1)4)**
Auftauen von Hackfleisch (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	**1)5)**
Kastenkuchen					

	1	200	170	22 - 27	1)4)
Kartoffelgratin					
	1	200	180	35 - 40	1)6)
Hähnchen (1100 g)					
	1	200 / -	200	30 / 18 - 23	1)7)

1) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Ventilatorabdeckung berühren.
2) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
3) Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstechen.
4) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.
5) Wenden Sie das Fleisch über die Längsseite, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.
6) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
7) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

Baiser					
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
	2	-	100	90 - 180	1)2)3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1)3)
	3	-	190	10 - 12	1)3)
Hähnchen					
	1	-	200	65 - 75	1)4)
Popcorn-Funktion					
	-	700	-	3 - 4	5)6)
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)					
	1	500	-	7 - 9	7)8)9)
Flüssigkeiten in Babyflaschen					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, gefroren (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7)11)
Lasagne, gefroren (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7)11)
Pizza, gefroren					
	1	200	210	12 - 16	7)11)

1) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
2) Backpapier verwenden.
3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart. Gehen Sie zu Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.
4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
5) Verwenden Sie die flache Keramikplatte auf dem Garraumboden.
6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
7) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
8) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
9) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
10) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
11) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

6.4 Mikrowellenempfehlungen

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

Drehen oder rühren Sie Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit.

Rühren Sie flüssige Gerichte während dem Kochen und vor dem Servieren um.

Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Löffel in die Tasse, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu verhindern. Der Löffel darf das Ofeninnere

nicht berühren, um Funkenbildung zu vermeiden.

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

Verwenden Sie keine Mikrowellen- oder Mikrowellen-Kombifunktionen ohne Lebensmittel im Gerät.

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Bedecken Sie Lebensmittel beim Kochen oder erneutem erhitzen. Um eine Kruste zu halten, kochen Sie ohne Abdeckung.

Stellen Sie die Leistung oder die Zeit nicht zu hoch ein, um ein Austrocknen, ein Verbrennen oder einen Brand zu vermeiden.

Kochen Sie Eier oder Schnecken nicht in Schalen, sie können platzen. Stechen Sie das Eigelb eines Spiegeleis vor dem Wiedererwärmen an.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nach dem Kochen das Essen für einige Minuten stehen lassen, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.

Auftauen in der Mikrowelle

Legen Sie die gefrorenen, unverpackten Lebensmittel auf einen kleinen umgedrehten Teller mit einem Behälter darunter oder auf ein Abtaugitter bzw. ein Kunststoffsieb, damit Flüssigkeiten ablaufen können

Entfernen Sie aufgetaute Stücke, während sie auftauen.

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

Drehen verbessert die Ergebnisse. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

6.5 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 / Garbehälter.

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

Kochgeschirr / Material			
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile	✓	✓	✓
Nicht ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metalldekorationen	✓	✗	✗
Ofenfestes/frostbeständiges Glas und Glaskeramik	✓	✓	✓
Ofenfeste Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallbestandteile bzw. ohne metallhaltige Glasuren	✓	✓	✓
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	✓	✓	✗
Metallbratgeschirr (z. B. Emaille, Gusseisen)	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗
Kombirost	✓	✓	✓

6.6 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 tiefgefrorenen Fertiggerichten

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen. Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller mitgelieferte oder empfohlene Original-Entkalkungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

7.3 Austauschen der Lampe

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

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

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.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Tastensperre ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. - Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert. - Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F111 - KT Sensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den KT Sensor bis zum Anschlag 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 - es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F131 – Die Temperatur des Magnetron-Sensors ist zu hoch. [1)] Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. [1)] Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Stand-by-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

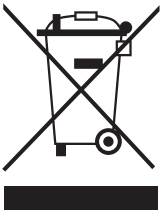
9.2 Optimierungstipps

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr (nur bei Benutzung einer Nicht-Mikrowellenfunktion).
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.
- Schalten Sie nach Möglichkeit das WLAN aus. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein.
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-230 °C

[1)] Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

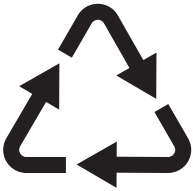
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

Rücknahmepflichten von 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.



701144063-A-412026