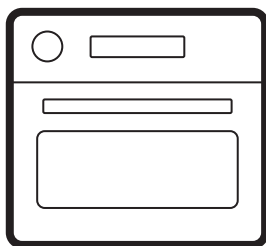


AEG



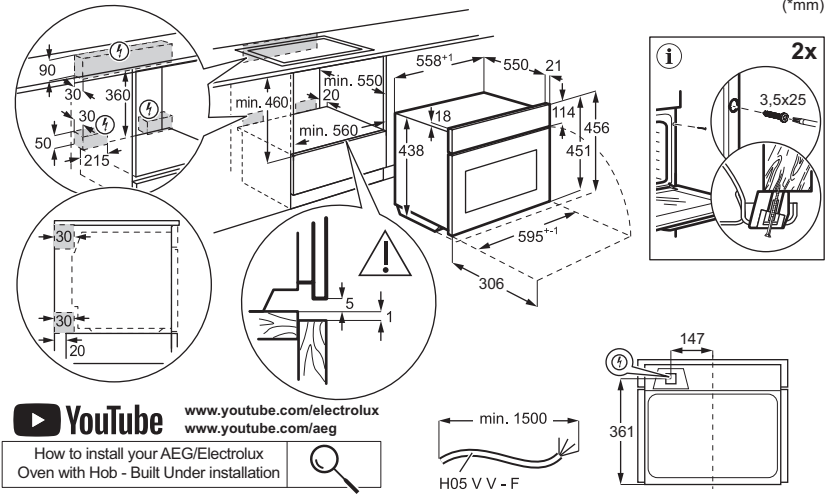
aeg.com/register



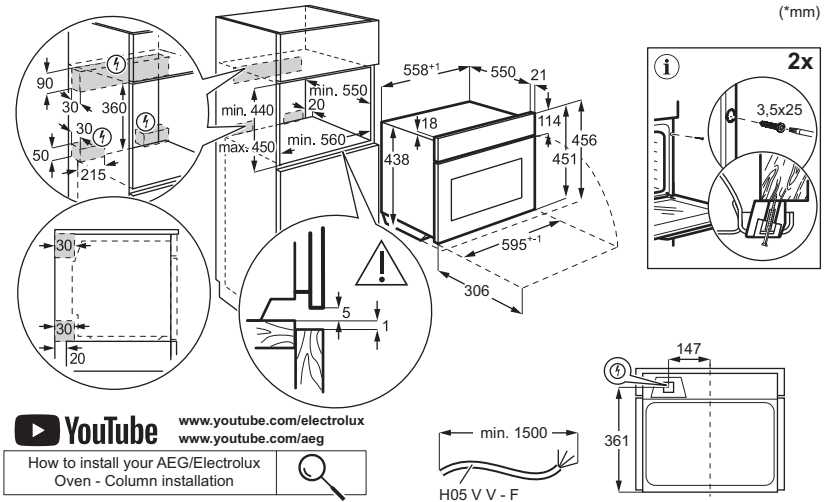
CM4500B
CM4500T
NKO5N40PE
NKO5N40PM
OO5NK40PM
TO5NK40PB

MONTAGE

(*mm)



(*mm)



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3	6. HINWEISE UND TIPPS.....	12
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	6	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	15
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8	8. FEHLERBEHEBUNG.....	15
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8	9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	15
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	16

Änderungen vorbehalten.

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 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 Kinderschutzvorrichtung, 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.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- **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 War-

tungs- 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 Trock-

nen 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.
- 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 waagrecht 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.

- 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
- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.

- Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite 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 entflammaren Produkte in die Nähe des Geräts.
- 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.
- 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 Haushaltsgeschäften standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit 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 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 Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofaser Tuch, 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

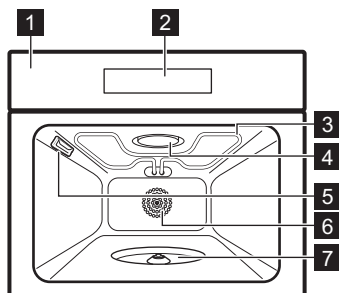
⚠️ WARNUNG!

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** Lampe
- 6** Ventilator

7 Drehteller-Träger

3.2 Touch-Felder

⌚	Ein- und Ausschalten des Geräts.
^ v	Zur Navigation im Menü.
+ -	Zum Anpassen der Einstellungen.
📶	Drücken Sie zum Einstellen der Funktion: Mikrowelle.
🍴	Zum Einstellen der Koch-Assistent-Funktion.
🕒	Zum Einstellen der Timer-Funktionen.
⚙️	Zum Aufrufen der Einstellungen.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie das + oder das -, um die Stunden und Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das OK zur Bestätigung.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile aus dem Gerät.

2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.

4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

Standard-Kochfunktionen



Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Grill: Toasten, Grillen



Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

Mikrowellenfunktionen



Auftauen: Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–200 W



Aufwärmen: Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300–700 W



Flüssigkeiten: Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600–1000 W



Schmelzen: Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100–400 W



Mikrowelle: Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100–1000 W

Mikrowellen-Kombifunktionen



Heißluftgrillen + MW: Braten großer Stücke, Backen von Gratins, Leistungsbereich: 100–400 W.



Heißluft + MW: Backen, Leistungsbereich: 100–400 W.



Grill + MW: Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.

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

Unter Koch-Assistent stehen zusätzliche Kochfunktionen zur Verfügung. Siehe Täglicher Gebrauch, Untermenü: Koch-Assistent.

5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. oder drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
3. oder drücken, um die Temperatur einzustellen.
4. Stellen Sie bei Bedarf die Timer-Funktionen ein.
5. OK drücken.
6. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das .

Um die Funktion zu ändern, drücken Sie , um das Gerät auszuschalten, dann drücken Sie es erneut, um es wieder einzuschalten.

— Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

5.3 Timer

1. drücken.
2. oder drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
3. oder drücken, um die Zeit einzustellen. OK drücken.

Halten Sie zum Abbrechen einer Timer Funktion das 3 Sekunden lang gedrückt.

Timerfunktionen



Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

Timerfunktionen	
	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Uptimer	Zeigt an, wie lange das Gerät ab dem Zeitpunkt, an dem Sie eine Funktion starten, in Betrieb ist.

5.4 Mikrowellenfunktionen

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
3.  drücken, um Funktionen aufzurufen. Zum Navigieren  oder  drücken.
4. Um die Leistung der Mikrowelle einzustellen,  oder  drücken. OK drücken.
5. Um die Dauer anzupassen,  oder  drücken. OK drücken.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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

5.5 Mikrowellen-Kombifunktionen

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

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
3. Zur Navigation  oder  drücken, um die Mikrowellen-Kombifunktionen aufzurufen.
4. Um die Leistung und Temperatur der Mikrowelle einzustellen,  oder  drücken. OK drücken.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

5.6 Koch-Assistent

Koch-Assistent Untermenü besteht aus einer Reihe zusätzlicher Kochfunktionen und Programme, die für bestimmte Gerichte entwickelt wurden. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die

Zeit und die Mikrowellenleistung während des Garens einstellen.

1.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2.  drücken.
3.  oder  drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.
4.  oder  drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.
5. Drücken Sie das OK zur Bestätigung.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisethermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

Untermenü: Koch-Assistent

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

Gerichte	
 Pizza	 hoher Rost mit Backpapier ausgelegt
 Hähnchen 1000 - 1400 g	 niedriger Rost Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den niedrigen Rost legen. Stellen Sie den Teller darunter. Drehen Sie das Hähnchen nach 25 Min um.
 Rindfleisch 1500 - 2000 g	niedriger Rost Bratpfanne mit Deckel. Braten Sie das Fleisch auf jeder Seite einige Minuten lang an.
 Filets 150 - 300 g	 Keramik- oder Glasaufflaufform auf niedrigem Rost . Decken Sie die Glasform mit einer mikrowellengeeigneten Folie ab, die Sie zuvor mit einer Gabel einstechen.
 Lasagne 1000 - 1500 g	 Auflaufform auf niedrigem Rost
 Popcorn-Funktion	 eine Tüte Popcorn auf der Drehscheibe.

Gerichte		
	Quiche 4,5 cm dick	Springform auf niedrigem Rost
	Kartoffeln 1000 g ganze Kartoffeln mit Schale, mittelgroß.	Auflaufform auf niedrigem Rost
	Gemüsegratin 1000 - 1500 g	Glasauflaufform auf niedrigem Rost
	Muffins 10 bis 20 Stück	niedriger Rost

5.7 Einstellungen

1. drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
3. oder drücken, um Einstellungen anzupassen. OK drücken.
4. oder drücken, um den Wert anzupassen.
5. OK drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
6. drücken, um die Einstellungen zu beenden.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01	-
02	Uhrzeit
03	Beleuchtung
04	Uptimer
05	Helligkeit
06	Tastentöne
07	Lautstärke
08	-
09	Temperatursensor ¹⁾
10	Erinnerungsfunktion Reinigen ¹⁾

Einstellung	Wert
11	-
12	Demo-Modus
13	Softwareversion
14	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen

¹⁾ nur ausgewählte Modelle

Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**.
Zum Navigieren und verwenden.

5.8 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

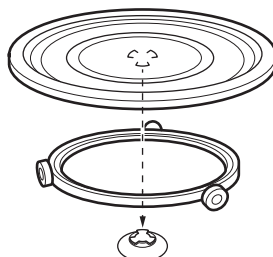
Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

– gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

- blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

5.9 Zubehör

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

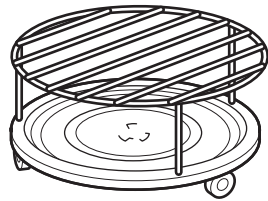


Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set. Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehtellers. Legen Sie die Glasdrehscheibe auf die Rollenführung. Damit das Drehteller-Set richtig funktioniert, stellen Sie sicher,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

platte auf die Drehtellerwelle ausgerichtet sind.

Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

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



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.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
	Temperatur
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

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

Törtchen, 20 pro Backblech				
	-	160	19 - 29	1) 2)
Biskuit, fettfrei				
	-	170	40 - 50	1)
	600	-	6 - 7	-

Apfelkuchen				
	-	180	60 - 70	1) 3)
Toast				
	-	230	6,5 - 7,5	4) 5) 6)
	-	230	7 - 8	4) 5) 7)
Hackbraten				
	400	-	25 - 30	-
Eierstich				
	400	-	18 - 23	1)
Auftauern von Hackfleisch (500 g)				
	200	-	8 - 10	1) 8)
Kastenkuchen				
	100	165	48 - 53	1)
Kartoffelgratin				
	300	165	33 - 38	-
Hähnchen (1100 g)				

	POWER	°C		
	200		25	1) 9)
		210		
	-		23 - 28	

- 1) Verwenden Sie das niedrige Gestell. Platzieren Sie das Gestell in der Mitte des Drehtellers.
- 2) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.
- 3) Geeignet zum Backen einer einzelnen Kuchenform.
- 4) Verwenden Sie das hohe Gestell. Platzieren Sie das Gestell in der Mitte des Drehtellers.
- 5) Heizen Sie das Gerät für 8 Min auf.
- 6) Gemäß: IEC 60350-1:2016.
- 7) Gemäß: IEC 60350-1:2023.
- 8) Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Zeit über die längste Seite.
- 9) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie das Hähnchen nach 25 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

	POWER	°C		
Baiser				
	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones				
	-	180	15 - 19	4) 5) 1)
Hähnchen				
	-	200	85 - 95	4) 6)
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)				
	700	-	3	7)
	500		4 - 6	
Flüssigkeiten in Babyflaschen				
	1000	-	0,5	8)
Lasagne, gefroren (400 g)				
	200	200	27 - 32	-
Lasagne, gefroren (600 g)				
	200	180	43 - 48	-
Pizza, gefroren				

	POWER	°C		
	200	210	9 - 11	4)

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

6.3 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf die Drehscheibe. Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr immer in der Mitte der Drehscheibe verwenden

Kontakt mit sehr heißen oder kalten Gegenständen kann die Drehscheibe beschädigen.

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.

6.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / 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	✓	X	X
Ofenfestes/frostbeständiges Glas und Glaskeramik	✓	✓	✓
Ofenfeste Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallbestandteile bzw. ohne metallhaltige Glasuren	✓	✓	✓

Kochgeschirr / Material			
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200°C	✓	✓	X
Pappe, nur Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Metallbratgeschirr (z. B. Emaille, Gusseisen)	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Hoher Rost	X	X	X
Niedriger Rost	✓	✓	✓

6.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

900 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

800 W

- Köcheln von Reis
- Popcorn-Funktion

500 - 700 W

- Garen von Gemüse
- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten

300 - 400 W

- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Weiter garen
- Erwärmen von Babynahrung
- Schokolade und Butter schmelzen

100 - 200 W

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

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 vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Warten Sie, bis die Drehteller kalt ist, bevor Sie ihn reinigen. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Halten Sie die Rollenführung und den

Garraumboden sauber, um ein reibungsloses Drehen des Drehtellers zu gewährleisten.

- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 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.

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Die Lampe muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Drehteller-Set macht Geräusche. – Unter dem Drehteller-Set befinden sich Essensreste.

Die Anzeige zeigt "00:00". – Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
---	-------

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min
--	--------

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.2 Tipps zur Energieeinsparung

- 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, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) – diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So

wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.

- 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. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die

Funktion aktiviert ist:  .

- 12,5 Std: 30-115 °C
- 8,5 Std: 120-195 °C
- 5,5 Std: 200-245 °C
- 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

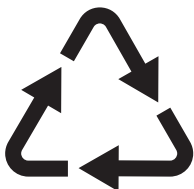
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Akkumulatoren 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 -ver sandflächen 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.

[illegible]

