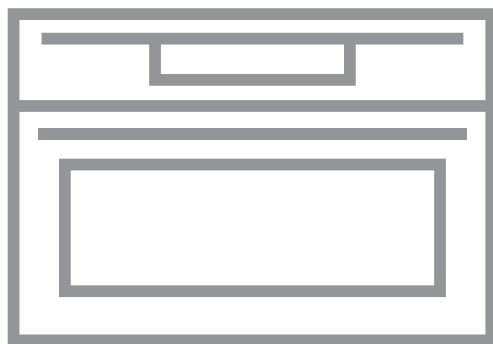


USER MANUAL



FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.



KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE4	3.2 Zubehör 12
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen..... 4	4. BEDIENFELD12
1.2 Allgemeine Sicherheit..... 5	4.1 Überblick – Bedienfeld..... 12
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN 7	4.2 Display..... 13
2.1 Montage.....7	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG 14
2.2 Elektrischer Anschluss.....8	5.1 Erste Reinigung 14
2.3 Gebrauch..... 9	5.2 Erste Verbindung..... 15
2.4 Reinigung und Pflege..... 10	5.3 Drahtlose Verbindung 15
2.5 Verwendung von Glasgeschirr..... 10	5.4 Softwarelizenzen..... 15
2.6 Innenbeleuchtung..... 11	6. TÄGLICHER GEBRAUCH16
2.7 Wartung..... 11	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen..... 16
2.8 Entsorgung..... 11	6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen... 16
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 11	6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart 17
3.1 Gesamtansicht..... 11	

6.4	Einstellung: Koch-Assistent.....	18	11.	REINIGUNG UND PFLEGE.....	31
6.5	Ofenfunktionen.....	18	11.1	Hinweise zur Reinigung.....	31
7.	UHRFUNKTIONEN.....	21	11.2	Entfernen: Einhängegitter	31
7.1	Beschreibung der Uhrfunktionen... 21		11.3	Austausch: Lampe.....	32
7.2	Einstellung: Uhrfunktionen.....	22	12.	FEHLERSUCHE.....	32
8.	VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	24	12.1	Was zu tun ist, wenn	33
8.1	Einsetzen des Zubehörs.....	24	12.2	Handhabung: Fehlercodes.....	34
9.	ZUSATZFUNKTIONEN.....	25	12.3	Service-Daten.....	35
9.1	So speichern Sie: Favoriten.....	25	13.	ENERGIEEFFIZIENZ.....	35
9.2	Automatische Abschaltung.....	26	13.1	Energiesparen.....	35
9.3	Kühlgebläse.....	26	14.	MENÜSTRUKTUR.....	36
10.	TIPPS UND HINWEISE.....	26	14.1	Menü.....	36
10.1	Garempfehlungen.....	26	14.2	Untermenü für: Optionen.....	37
10.2	Mikrowellenempfehlungen	26	14.3	Untermenü für: Verbindungen.....	37
10.3	Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	27	14.4	Untermenü für: Setup.....	38
10.4	Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	28	14.5	Untermenü für: Service.....	38
10.5	Gartabellen für Prüfinstitute.....	29	15.	DAS IST GANZ EINFACH!.....	39
			16.	INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	40



Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** 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.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der

Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.

- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.

- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)

444 (460) mm

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschlagen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

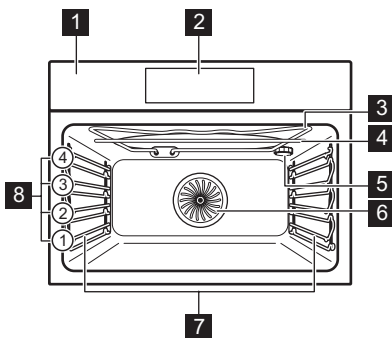


WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



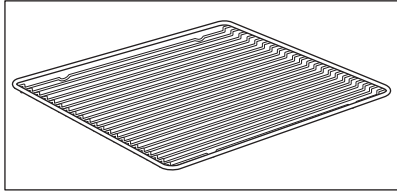
- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschiene, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

BEDIENFELD

3.2 Zubehör

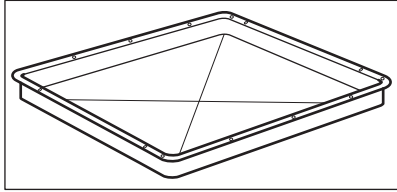
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



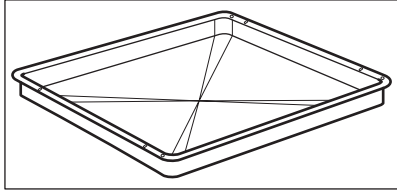
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



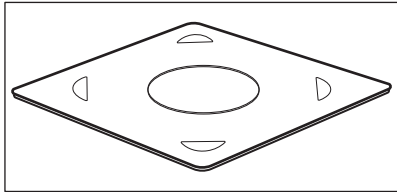
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



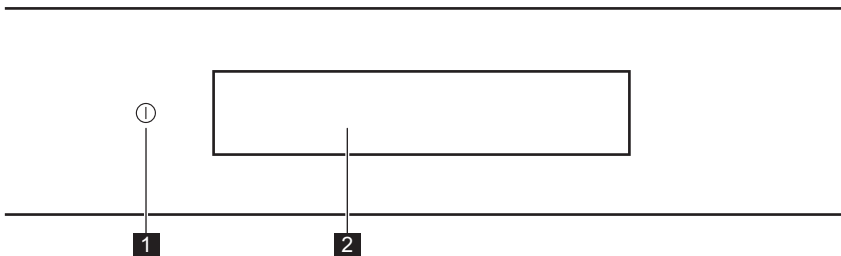
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.






4. BEDIENFELD

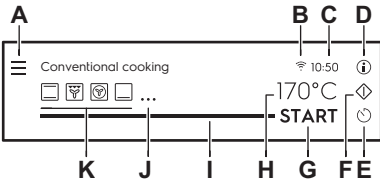
4.1 Überblick – Bedienfeld




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

 <p>Drücken Sie</p>	 <p>Wischen</p>	 <p>Gedrückt halten</p>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.












4.2 Display

	<p>Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.</p> <p>A. Menü / Zurück B. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle) C. Uhrzeit D. Informationen E. Kurzeitwecker F. Mikrowellen-Schnellstart G. START/STOP H. Temperatur / Mikrowellen-Kurzeitwecker I. Fortschrittsbalken / Einstellskala J. Mehr K. Ofenfunktionen</p>
---	---

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.			
<p>OK</p> <p>Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p><</p> <p>Bestätigen der Auswahl / Einstellung oder eine Menüebene zurück.</p>	<p>↶</p> <p>Eine Menüebene zurückblättern / letzte Aktion rückgängig machen.</p>	 <p>Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.			




VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.		
Timer-Anzeigen				
 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.	 Der Timer startet, wenn die Gerätetür geschlossen wird.	 Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.	 Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
Wi-Fi Anzeigen – Das Gerät kann mit Wi-Fi verbunden werden.				
 Wi-Fi Verbindung ist eingeschaltet.	 Wi-Fi Verbindung ist ausgeschaltet.			
Fernsteuerung Anzeige – Das Gerät kann aus der Ferne bedient werden.				
 Fernsteuerung ist eingeschaltet.				

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 **WARNUNG!**
 Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.
---	---	--



5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

Schritt 1	Laden Sie die mobile App My AEG Kitchen herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.
Schritt 2	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 4	 - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
Schritt 5	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit der Internetverbindung. Das Drahtlosmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarelizenzen

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

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre

TÄGLICHER GEBRAUCH

vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner GTM3).

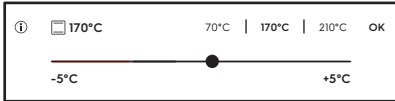
6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie eine Ofenfunktion. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an. Drücken Sie zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen: ● ● ● .
Schritt 3	Drücken Sie: °C. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an. 
Schritt 4	- Bewegen Sie den Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie: START .
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 7	Schalten Sie den Backofen aus.


6.2 Einstellen:Mikrowellenfunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehöerteile und schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie eine Mikrowellenofenfunktion. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an. Drücken Sie zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen: ● ● ● .


Schritt 3	Drücken Sie: W . Das Display zeigt die Mikrowellen-Leistungseinstellungen an.
Schritt 4	Bewegen Sie den Finger auf der Einstellskala, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
Schritt 5	Drücken Sie: OK .
Schritt 6	Drücken Sie: START .
STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.	
Schritt 7	Schalten Sie das Gerät aus.

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart

Schritt 1	Drücken und halten Sie:  . Die Mikrowelle läuft 30 s lang.	
Schritt 2	Verlängern der Gardauer:	
	Drücken Sie eine der Zeitverknüpfungen auf dem Display.	Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeit-Einstellskala aufzurufen. Verschieben Sie den Punkt auf der Einstellskala auf den gewünschten Wert.
Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.		






6.4 Einstellung: Koch-Assistent




Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .







6.5 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W




SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.




TÄGLICHER GEBRAUCH


Ofenfunktion	Gerät
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.

MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION




Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Heißluftgrillen + MW</p>	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

7. UHRFUNKTIONEN



7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen


Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 119 Min. 59 Sek..
Startbedingungen	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen beginnt.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.




Startbedingungen	Anmerkung
-	Der Timer startet, wenn Sie ihn einschalten.
	Der Timer startet, wenn die Tür geschlossen wird.
	Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
	Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Startbedingungen, Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl stehen nicht für die Mikrowellenfunktionen zur Verfügung.


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
Schritt 3	Zum Einstellen der Uhr Wischen und drücken. Drücken Sie: OK oder  .


Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Zum Einstellen der Uhr Wischen und drücken. Drücken Sie: OK. Der Countdown des Timers startet umgehend.

Auswählen der Option Garstart-/ende	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie:  .
Schritt 4	Drücken Sie: Startbedingungen / Optionen nach Ablauf.
Schritt 5	Wählen Sie die gewünschte: Startbedingungen / Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Drücken Sie: OK oder  .

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Zum Einstellen der Uhr wischen und drücken. Drücken Sie: OK.

Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs

Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 4	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 5	Wählen Sie den Wert. Drücken Sie: OK.


Einstellen der Zeitverlängerung

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Schritt 1	Drücken Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern.
Schritt 2	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen, um sie zu ändern.

Was ist, wenn es besser ist, die zusätzliche Zeit zu ändern?

Die zusätzliche Zeit kann zurückgesetzt werden.

Schritt 1	Drücken Sie:  .
Schritt 2	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Zeit einzustellen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einstellen der Zeitverlängerung

**Schritt
3**

Drücken Sie: **OK**.

Ändern der Timer-Einstellungen

**Schritt
1**

Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie den gewünschten Zeitwert, um den Timerwert zu ändern.

**Schritt
2**

Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

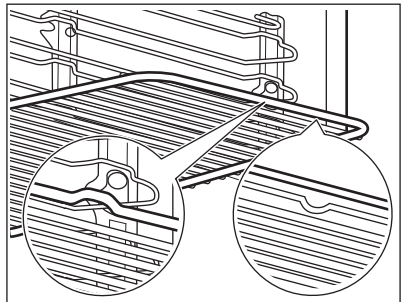
8.1 Einsetzen des Zubehörs

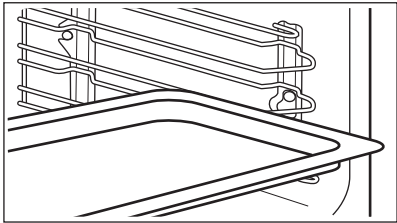
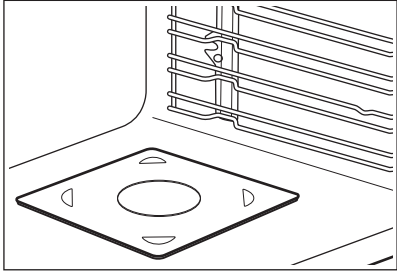
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.






<p>Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p>Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas: Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.</p>	

9. ZUSATZFUNKTIONEN



9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<p>Schritt 1</p>	<p>Schalten Sie das Gerät ein.</p>
<p>Schritt 2</p>	<p>Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.</p>
<p>Schritt 3</p>	<p>Drücken Sie: . Wählen Sie: Favoriten.</p>
<p>Schritt 4</p>	<p>Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.</p>
<p>Schritt 5</p>	<p>Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.</p>
<p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p>	

9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.3 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

Auftauen in der Mikrowelle

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




Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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




10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.



Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓






TIPPS UND HINWEISE






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, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X





10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiengerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute







Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion








Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 POWER W				
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

TIPPS UND HINWEISE

	 POWER W				
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion
Verwenden Sie den Kombirost.

		 POWER				
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.




11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

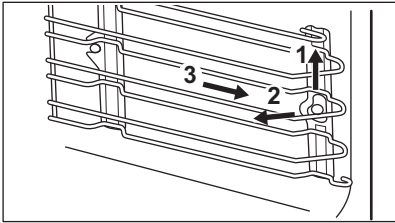
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 <p>Reinigungs- mittel</p>	<p>Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</p> <p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.</p> <p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p>Täglicher Ge- brauch</p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.</p> <p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.</p>
 <p>Zubehör</p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p> <p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p>Schritt 1</p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p>Schritt 2</p>	<p>Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.</p>	
<p>Schritt 3</p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p>Schritt 4</p>	<p>Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.</p>	

FEHLERSUCHE

Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.







12. FEHLERSUCHE






WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



12.1 Was zu tun ist, wenn ...



 Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembesehung
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.
 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Problembhebung
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Verwenden Sie nicht gleichzeitig einen anderen Mikrowellenofen und die Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.



12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Problembhebung
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensordfeldern befindet.
F601 – Es liegt ein Problem mit Wi-Fi Signal vor.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „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 Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.

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

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

 Code und Beschreibung	 Problembesehung
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	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.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

MENÜSTRUKTUR

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Standby-Modus

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt		Anwendung
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Lichttaste sichtbar	Das Display zeigt das Lampensymbol an.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten, nachdem der Garvorgang beendet ist. Ist diese Funktion eingeschaltet, zeigt das Display die Meldung „Warmhalten gestartet“ an. Diese Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar, wenn die Dauer eingestellt wurde.

14.3 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des aktuellen Netzwerks mit dem Gerät.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, die Signaltöne für Folgendes stummzuschalten: ①, STOP .
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Temperatureinheit	Einstellen der Temperatureinheit auf °C / °F.

14.5 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenz	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.
Alle Dialogfenster zurücksetzen	Wiederherstellung der Originaleinstellungen für die Dialogfenster.

15. DAS IST GANZ EINFACH!





Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	---------

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü / Zurück	 Informationen	 Kurzzeitwecker	 Temperatursensor	START / STOP	 Mehr
--	--	--	---	---	--------------	--



Erste Schritte



Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		Drücken und halten Sie:  .	 ... – Stellen Sie die Gerätefunktion ein.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		
MW-Schnellstart	Sie können die Funktion Schnellstart Mikrowelle mit den Standardeinstellungen: 30 Sek. / 1000 W durchführen.	Drücken Sie:  .		



Beginnen Sie mit dem Kochen.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

DAS IST GANZ EINFACH!

Beginnen Sie mit dem Kochen.					
① - Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Funktion.	°C - Drücken, um die Temperatureinstellungen zu öffnen.	 - Bewegen Sie den Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: ①.	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen, um die Garzeit einzustellen oder die Ofenfunktion zu ändern		
Schnelle Timer-Einstellungen Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen durch ihre Auswahl in den Verknüpfungen.	Schritt 1	Schritt 2
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie auf den gewünschten Time-wert.
10% Finish Assist Verwenden Sie 10% Finish Assist, um eine Zeitverlängerung durchzuführen oder ändern Sie die Garfunktion, wenn 10% der Garzeit verbleiben.	+1 min +5 min +10 min - Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern.	
	Ändern der Funktion: Drücken Sie auf die gewünschte Funktion:  ...	

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

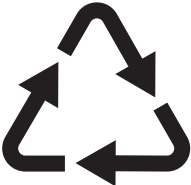
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

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.

www.aeg.com/shop



867371624-B-162023



AEG