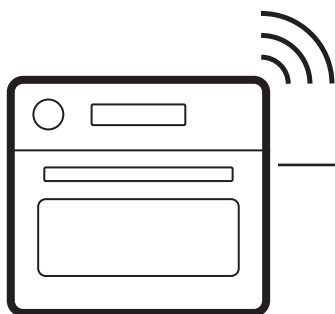


# AEG

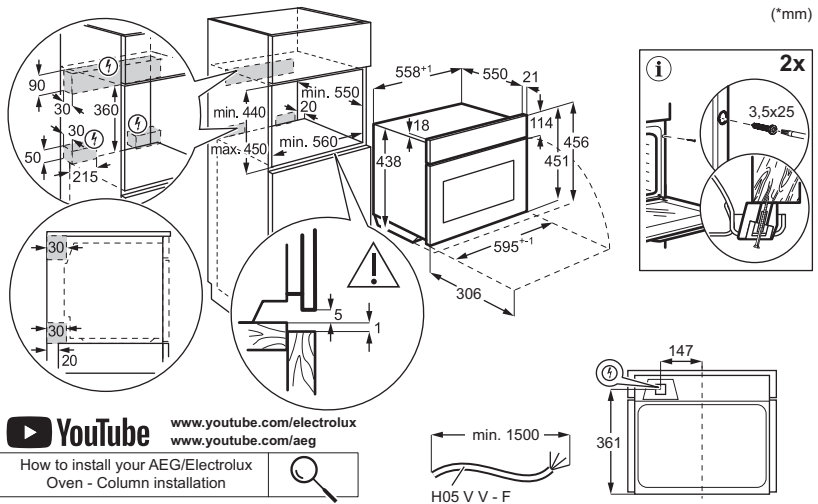
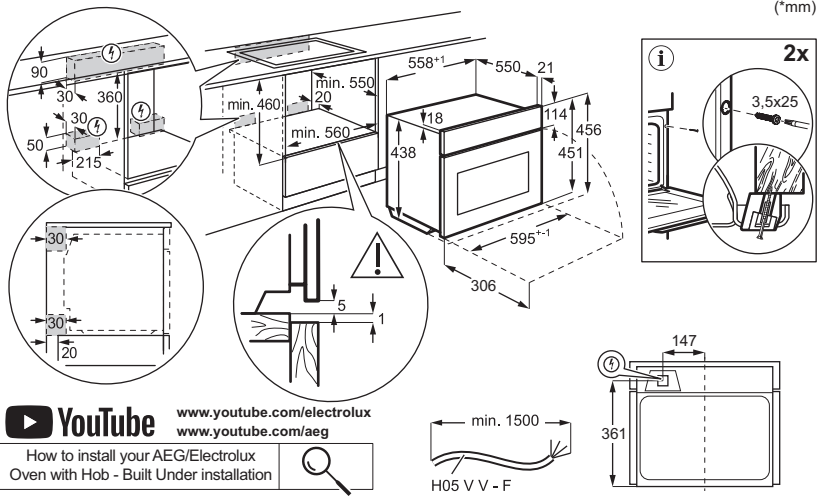


[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



CM6600B  
CM6600T  
NKK8N601B  
NKK8N621B  
TK8NK601B  
TK8NK621B

## INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



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

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de app.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

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

- wijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.
- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of voedsel in afgesloten verpakkingen om explosies te voorkomen.
  - Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor magnetrons.
  - Houd het apparaat in de gaten tijdens het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen om zelfontbranding te voorkomen.
  - Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
  - Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
  - Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
  - Roer of schud de inhoud van zuigflessen en babyvoedingspotjes goed en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te voorkomen.
  - Verwarm geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
  - Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
  - Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder eventuele voedselresten.
  - Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
  - Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
  - Als het apparaat niet in een schone toestand wordt on-

derhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat

negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installation

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

### 2.3 Gebruik

#### **WAARSCHUWING!**

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

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.

- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.
- Deel je wifi-wachtwoord niet.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Zorg ervoor dat de voedselsensor niet vast komt te zitten in de deur van het apparaat.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn

bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

## 2.5 Verwijdering

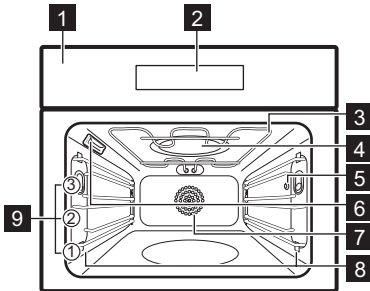
### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Algemeen overzicht



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

### 3.2 Bedieningspaneel

- ⓘ **Aan / Uit** - ingedrukt houden om het apparaat in en uit te schakelen.
- ☰ **Menu** - geeft de apparaatopties en instellingsfuncties weer.
- ☆ **Favorieten** - geeft de favoriete instellingen weer.
- 🔌 **Lampschakelaar** - om de lamp in en uit te schakelen.

⏩ **Snel Opwarmen** - om de functie in en uit te schakelen.

⬇ **Magnetron snel starten** - om de magnetronfunctie in te schakelen.

### 3.3 Display

Het display is een aanraakscherm en geeft verschillende berichten weer. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.

🕒 De Timer instellen.

START Om de functie te starten.

STOP Om de functie te stoppen.

< Om één niveau terug te gaan in het menu.

↶ Om de laatste handeling ongedaan te maken.

🔧 Om de temperatuur van de Voedselsensor in te stellen.

🔌 Om de opties in en uit te schakelen.

🔒 Het apparaat is vergrendeld.

⊗ Om de instelling te annuleren.

📶 Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

📶 Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

## 4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### 4.1 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden heb je het volgende nodig:

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

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
2. Volg de onboarding-instructies van de app.
3. Schakel het apparaat in.
4. Druk op het . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. - verschuif of druk om aan of uit te schakelen: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboarding, indien nodig.

Frequentie	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-module	NIUS-50

## 4.2 Softwarelicenties

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

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

## 4.3 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

1. Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.
2. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
3. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
4. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
5. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

## 4.4 Dagtijd

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

# 5. DAGELIJKS GEBRUIK

## 5.1 Bereidingsfuncties

### STANDAARD

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

**Grillen:** Toasten, grillen

**Circulatiegrill:** Vlees roosteren, brui-  
nen

**Hetelucht:** Zelfs bakken, malsheid, dro-  
gen

**Bevoren gerechten:** Frietjes, aardap-  
pelpartjes, loempia's

**Boven + onderwarmte:** Traditioneel  
bakken

**Pizza-functie:** Pizza bakken

**AirFry:**  
Voedsel frituren met minder olie en zon-  
der bakpapier.

**Onderwarmte:** Taarten bakken

## SPECIAAL

	<b>Inmaken:</b> Inmaken van groenten en fruit
	<b>Drogen:</b> Gesneden fruit, champignons drogen
	<b>Borden Warmen:</b> Voorverwarmen van platen
	<b>Deeg Laten Rijzen:</b> Het laten rijzen van gistdeeg
	<b>Gratineren:</b> Gegratineerd maken, brui- nen
	<b>Lage Temperatuur Garen:</b> Bereiden van mals gebraad
	<b>Warm houden:</b> Voedsel warm houden
	<b>Brood bakken:</b> Om brood te bakken.

## MAGNETRON


	<b>Magnetron:</b> Opwarmen, koken, vermo- gensbereik: 100 - 1000 W
	<b>Ontdooien:</b> Ontdooien van verschillende soorten gerechten, vermogensbereik: 100 - 200 W
	<b>Opwarmen:</b> Opwarmen van vooraf berei- de maaltijden: 300 - 700 W
	<b>Popcorn:</b> Bereiding van popcorn, vermo- gensbereik: 600 - 800 W
	<b>Smelten:</b> Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
	<b>Vloeistof:</b> Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 600 - 1000 W

## COMBI MAGNETRON

	<b>Hetelucht + magnetron:</b> Bakken, vermo- gensbereik: 100 - 400 W.
	<b>Boven- en onderwarmte + magnetron:</b> Bakken, braden, vermogensbereik: 100 - 400 W.
	<b>Grill + magnetron:</b> Koken, brui- nen, vermogensbereik: 100 - 400 W.
	<b>Circulatiegrill + magnetron:</b> Grote stuk- ken braden, gratins bakken, vermogens- bereik: 100 - 400 W.


Voor algemene aanbevelingen voor energie-  
besparing, zie Energieverbruik.

## 5.2 De bereidingsfuncties instellen

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op  op het display om de  
bereidingsfunctie te selecteren en druk op  
OK.
3. Druk op de temperatuurwaarde op het  
display om de instelling te wijzigen en  
druk op OK.
4. Druk op START .
5. Om de bereidingsfunctie uit te schakelen,  
drukt u op STOP .

De lamp kan automatisch uitschakelen bij  
een temperatuur onder 80°C tijdens sommige  
bereidingsfuncties.

## 5.3 Timer

1. Druk op .
2. Stel de tijd in.
3. Druk op ● ● ● als u de Actie beëindigen  
wilt selecteren.
4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het  
hoofdscherm verschijnt.

### Actie beëindigen

	<b>Geluidsalarm</b> - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	<b>Geluidsalarm en stop met koken</b> - stel een aftelling in. Wanneer de timer af- loopt, klinkt het signaal en stopt het ko- ken.
	<b>Alleen pop-up bericht</b> - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm.
	<b>Uitgestelde start</b> - om het begin en / of einde van het koken uit te stellen. Niet beschikbaar voor magnetronfuncties.
	<b>Uptimer</b> - om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Het maximum is 23 u 59 min.


Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet be-  
schikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op +1min om de bereidingstijd te ver-  
lengen.

## 5.4 Magnetronfuncties / Combimagnetronfuncties

Combimagnetronfuncties combineer stan-  
daard bereidingsfuncties met magnetron

boost om de bereidingstijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.


1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Schakel het apparaat in.
3. Druk op  om het submenu te openen en selecteer: Magnetronfuncties / Combimagnetronfuncties.
4. Selecteer de functie en druk op **OK**.
5. Druk op **W** om het magnetronvermogen aan te passen. U kunt ook de temperatuur aanpassen voor: Combimagnetronfuncties. Druk op **OK**.
6. Druk op **START**.

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

7. **STOP** - druk om de bereidingsfunctie uit te schakelen.
8. Schakel het apparaat uit.  
Als u de deur opent, stopt de functie. Om deze opnieuw te starten, drukt u op **START**.

## 5.5 Magnetron snel starten

De magnetron kan op elk moment worden ingeschakeld met: Magnetron snel starten.

1. Houd  ingedrukt. De magnetron werkt 30 sec met het maximale vermogen.
2. Druk op **+30 s** om de bereidingstijd te verlengen.

## 5.6 Menu

Druk op  om het menu te openen.

Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service Toont de softwareversie en configuratie.

## Submenu voor: Opties


Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Dit is alleen beschikbaar voor sommige bereidingsfuncties.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## Submenu voor: Instellingen

### Aansluitingen

Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat <b>BEGIN</b> werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen te controleren van: Wi-Fi.
Vergeet Netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

### Instelling



Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid voor  te dempen.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

## Service

Demofunctie	Activerings- / deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over de softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt de fabrieksinstellingen.

## 5.7 Kook- En Bakassistent




De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals temperatuur, bereidingsfunctie en tijd. U kunt de instellingen tijdens het koken indien nodig wijzigen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op  en selecteer  Kook- En Bakassistent.
3. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm. Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.
4. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

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

## 5.8 Favorieten ☆


U kunt maximaal 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de bereidingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Schakel het apparaat in.
  2. Selecteer de gewenste instelling.
  3. Druk op .
  4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
  5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst: Favorieten.
  6. Druk op OK.
-  - druk om de instelling te resetten.
-  - druk om de instelling te annuleren.

## 5.9 Toetsenblokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een bereidingsfunctie in.

3. ☆,  - tegelijkertijd ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

## 5.10 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit.

Toegang tot:Timer ,Wi-Fi en lamp zijn beschikbaar. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen. Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

## 5.11 Accessoires



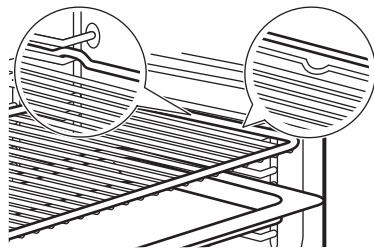
Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk

bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

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

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



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

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


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

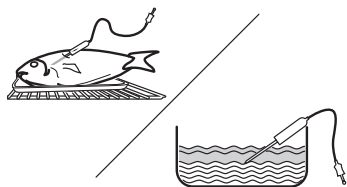
Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.


## 5.12 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
  -  - de temperatuur van de voedselsensor.
1. Stel een kookfunctie en de oventemperatuur in.
  2. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



3. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
4.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
5. ● ● ● - druk om de favoriete optie in te stellen:
  - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
  - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
6. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
7. Druk op START .
8. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. Druk op een symbool om het signaal uit te zetten. Zie: Instellingen.
9. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Schakel het apparaat uit.
11. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS






### 6.1 Kookadviezen



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

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.


Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

### Symbolen gebruikt in de tabellen:


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

	Kooktijd (min)
	Extra informatie

## 6.2 Lage Temperatuur Garen

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



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





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

## 6.3 Informatie voor testinstituten

### Bakken op één niveau

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

		$^{\circ}\text{C}$		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Zachte cake zonder vet				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Zandkoekjes				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Appeltaart				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

		$^{\circ}\text{C}$		
---	---	--------------------	---	---

### Toast

	2	230	7 - 12	3) 2) 5)
---	---	-----	--------	----------

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de oven. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
- 2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.
- 3) Maak gebruik van een bakrooster.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

## Combifuncties magnetron en magnetron

Tests volgens EN 60705, IEC 60705.

			$^{\circ}\text{C}$		
---	---	---	--------------------	---	--

### Biscuitgebak

	1	500	-	8 - 10	1) 2)
---	---	-----	---	--------	-------

### Vleesbrood

	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
---	---	-----	---	---------	----------

### Eiervla

	1	400	-	18 - 23	1) 4)
---	---	-----	---	---------	-------

### Gehakt vlees ontdooien (500 g)

	1	200	-	7 - 8	1) 5)
---	---	-----	---	-------	-------









### Cake

	1	200	170	22 - 27	1) 4)
---	---	-----	-----	---------	-------

### Aardappelgratin
















	1	200	180	35 - 40	1) 6)
---	---	-----	-----	---------	-------








### Kip (1100 g)

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


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

## Aanvullende recepten

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

					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)

## Pizza, bevroren

	1	200	210	12 - 16	7) 11)
---	---	-----	-----	---------	--------

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

## 6.4 Magnetronaanbevelingen

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

Draai of roer het voedsel halverwege de kooktijd om.

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

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

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

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

## Koken in de magnetron

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

### Ontdooien in de magnetron

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

Verwijder tussendoor de ontdooidoede stukken.

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




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



## 6.5 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

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

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

Kookgerei/materiaal			
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen	✓	✓	✓
Niet-ovenvast glas en porselein zonder metalen versieringen	✓	X	X
Oven- en vorstvast glas en glaskeramiek	✓	✓	✓
Ovenvast keramiek en aardewerk zonder onderdelen van kwarts of metaal of metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal			
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Hittebestendige kunststof tot 200°C	✓	✓	X
Karton, alleen op papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Metalen braadschalen (bijv. email, gietijzer)	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	✓	✓	✓

## 6.6 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING

### 7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

### 7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.
4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

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

### 7.3 Het lampje vervangen

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

## 8. PROBLEEMOPLOSSING

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

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

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

**Het apparaat warmt niet op.**

- De klok is niet ingesteld.
- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Kinderslot is ingeschakeld.

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

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

**Er werd een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie werd gewijzigd.** -

Configureer het apparaat en het mobiele apparaat opnieuw.

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

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

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

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

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

**F601** - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal. Controleer uw netwerkverbinding. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

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

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

**F131** - de temperatuur van de magnetronsensor is te hoog. <sup>1)</sup> Schakel het apparaat uit en

wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.

**F602, F603** - Wi-Fi is niet beschikbaar. <sup>1)</sup> Schakel het apparaat uit en weer in.

## 9. ENERGIEVERBRUIK

### 9.1 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN 63474.

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

### 9.2 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het

apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.

- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesignvereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Schakel indien mogelijk de Wi-Fi uit om energie te besparen. Zie Voor het eerste gebruik.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen. Automatische uitschakeling is niet van toepassing wanneer de lamp aan is of met functie:



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

## 10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

<sup>1)</sup> Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

1. SAFETY INFORMATION.....	19	6. HINTS AND TIPS.....	28
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	21	7. CARE AND CLEANING.....	31
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	23	8. TROUBLESHOOTING.....	32
4. BEFORE FIRST USE.....	24	9. ENERGY EFFICIENCY.....	32
5. DAILY USE.....	25	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	33

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex dis-

- abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

### 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

## 2.4 Care and cleaning

### ⚠ WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable

for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electrical arcing when the microwave function operates.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

## 2.5 Disposal

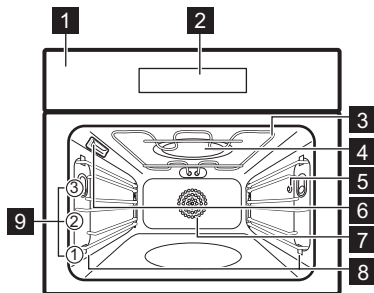
### ⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Socket for the food sensor
- 6** Lamp
- 7** Fan

- 8** Shelf support, removable





- 9** Shelf positions







### 3.2 Control panel

- ⓪** **ON / OFF** - press and hold to turn the appliance on and off.
- ≡** **Menu** - lists the appliance options and setting functions.
- ★** **Favourites** - lists the favourite settings.
- 💡** **Lamp switch** - to turn the lamp on and off.
- ⏸** **Fast Heat Up** - to turn the function on and off.
- ⏩** **Microwave quick start** - to turn on the microwave function.

### 3.3 Display

The display is touch-screen and shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.



	To confirm the selection / setting.
	To set the Timer.
START	To start the function.
STOP	To stop the function.
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.

	To set the temperature of the Food Sensor.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	To cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.


## 4. BEFORE FIRST USE

### 4.1 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
  - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
  2. Follow the app onboarding instructions.
  3. Turn on the appliance.
  4. Press . Select: Settings / Connections.
  5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

 For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW )
Wi-Fi module	NIUS-50




### 4.2 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source

software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

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

### 4.3 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations:  1 h,  15 min,  15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

### 4.4 Time of Day

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

## 5. DAILY USE

### 5.1 Cooking functions

#### STANDARD

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



**Grill:** Toasting, grilling



**Turbo Grilling:** Roasting meat, browning



**True Fan Cooking:** Even baking, tenderness, drying



**Frozen Foods:** French fries, potato wedges, spring rolls



**Conventional Cooking:** Traditional baking



**Pizza Function:** Baking pizza



**AirFry:** Frying food with less oil and without baking paper.



**Bottom Heat:** Baking cakes

#### SPECIALS



**Preserving:** Preserving vegetables and fruits



**Dehydrating:** Drying sliced fruit, mushrooms



**Plate Warming:** Preheating plates



**Dough Proving:** Proving yeast dough



**Au Gratin:** Baking gratins, browning



**Slow Cooking:** Preparing tender roast



**Keep Warm:** Keeping food warm



**Bread Baking:** To bake bread.

#### MICROWAVE



**Microwave:** Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W



**Defrost:** Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



**Reheat:** Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



**Popcorn:** Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W



**Melting:** Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W



**Liquid:** Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

#### MICROWAVE COMBINATION



**True Fan Cooking + MW:** Baking, power range: 100 - 400 W.



**Conventional Cooking + MW:** Baking, roasting, power range: 100 - 400 W.




**Grill + MW:** Cooking, browning, power range: 100 - 400 W.



**Turbo Grilling + MW:** Roasting large pieces, baking gratins, power range: 100 - 400 W.


For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency.

### 5.2 Setting the cooking functions


1. Turn on the appliance.
2. Press  on the display to select the cooking function and press **OK**.
3. Press the temperature value on the display to change the setting and press **OK**.
4. Press **START**.
5. To turn off the cooking function press **STOP**.


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


### 5.3 Timer


1. Press .
2. Set the time.
3. Press ●●● if you want to select the End Action.
4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.


## End Action

 **Sound Alarm** - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

 **Sound Alarm and stop cooking** - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

 **Pop up message only** - when the time is up the message appears on the display.

 **Delayed start** - to postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.

 **Uptimer** - to show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min.

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


Press **+1min** to extend the cooking time.

## 5.4 Microwave functions / Microwave combination functions

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

1. Remove all accessories, except the wire shelf.

2. Turn on the appliance.

3. Press  to enter the submenu and select: Microwave functions / Microwave combination functions.

4. Select the function and press **OK**.

5. Press **W** to adjust the microwave power. You can also adjust the temperature for: Microwave combination functions. Press **OK**.

6. Press **START** .

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


7. **STOP** - press to turn off the cooking function.

8. Turn off the appliance.

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

## 5.5 Microwave quick start

The microwave can be turned on at any time with: Microwave quick start.

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.

2. Press **+30 s** to extend the cooking time.

## 5.6 Menu

Press  to enter the menu.

Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

### Submenu for: Options

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the cooking functions.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

### Submenu for: Settings

#### Connections

Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing <b>START</b> . Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

## Setup

Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

## Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

## 5.7 Assisted Cooking

Assisted cooking suggests settings for different dishes, such as temperature, cooking function and time. You can change the settings during cooking, if needed.

1. Turn on the appliance.
2. Press  $\equiv$  and select Assisted Cooking.
3. Choose a food type and dish and follow the steps on screen. For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.
4. Place the food inside the appliance and press START.

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

## 5.8 Favourites

You can save up to 3 of your favourite settings, such as cooking function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press  $\equiv$ .
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press  $+$  to add the setting to the list of Favourites.
6. Press OK.

- press to reset the setting.

- press to cancel the setting.

## 5.9 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a cooking function.
3. , - press at the same time and hold to turn on and off the function.

## 5.10 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press  $\equiv$ .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order. To deactivate this function repeat the above steps.

## 5.11 Accessories

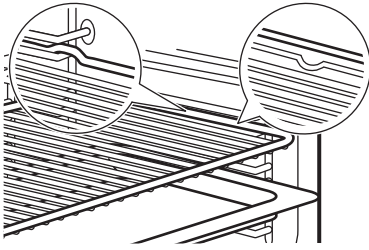


Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



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

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


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

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

### 5.12 Food Sensor

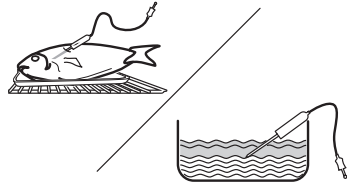
It measures the temperature inside the food. You can use it with standard and microwave combi cooking functions.


There are two temperatures to be set:

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

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure

the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. The display shows the current temperature of food sensor.
4.  - press to set the core temperature of the sensor.
5. • • • - press to set the preferred option:
  - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
  - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
6. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
7. Press START.
8. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Refer to: Settings.
9. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Turn off the appliance.
11. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

## 6. HINTS AND TIPS






### 6.1 Cooking recommendations



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

Cooking and baking processes are only suitable on one level.


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

#### Symbols used in the tables:


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

	Cooking time (min)
	Additional information

## 6.2 Slow Cooking

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













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






 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

## 6.3 Information for test institutes

### Baking on one level

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











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

		°C		
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 3) Use wire shelf.
- 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
- 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

## Microwave and microwave combi functions

Tests according to EN 60705, IEC 60705.

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

			POWER	°C		
	1	200	200	30	1) 7)	
	-	-	-	18 - 23		

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

### Additional recipes

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

			POWER	°C		
<b>Pizza, frozen</b>						
	1	200	210	12 - 16	7) 11)	

- 1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 2) Use baking paper.
- 3) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) Use flat ceramic plate on the cavity bottom.
- 6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 7) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
- 8) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 9) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 10) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
- 11) Do not turn the food during the cooking process.

### 6.4 Microwave recommendations

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

Turn or stir food halfway through cooking. Stir liquid dishes occasionally and before serving.

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

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

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

### Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

## Microwave defrosting

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

Remove defrosted pieces as they thaw.

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




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




## 6.5 Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal parts	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without metal decorations	✓	X	X
Ovenproof/frost-proof glass and glass-ceramic	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without quartz or metal components or metal-containing glazes	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200°C	✓	✓	X

Cookware / Material			
Cardboard, paper only	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Metal roasting dishes (e.g., enamel, cast iron)	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	✓	✓	✓

## 6.6 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

# 7. CARE AND CLEANING

## 7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.

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

## 7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.

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

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

### 7.3 Replacing the lamp

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

## 8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

**The appliance does not heat up.**

- The clock is not set.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.

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

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

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

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

**The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.** -

Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

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

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

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

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

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

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

**F131** - the temperature of magnetron sensor is too high. <sup>1)</sup> Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

**F602, F603** - Wi-Fi is not available. <sup>1)</sup> Turn the appliance off and on.

## 9. ENERGY EFFICIENCY

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

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

Power consumption in network standby	2.0 W
--------------------------------------	-------

Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min
--	--------

<sup>1)</sup> If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.


Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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


## 9.2 Energy saving tips


- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware (only when you use a non-microwave function).
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the

energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.

- When possible, turn off the Wi-Fi to save energy. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: .
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

## 10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	34	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	48
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	37	8. DÉPANNAGE.....	49
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	39	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	49
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	40	10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	50
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	40		
6. CONSEILS.....	45		

## 1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
  - Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
  - Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
  - N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
  - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
  - **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
  - Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
  - Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
  - N'activez pas la fonction du micro-ondes lorsque l'appareil est vide pour éviter les arcs électriques.
  - N'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments et les boissons pendant la cuisson au micro-ondes, sauf si cela est spécifié par le fabricant.
  - **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.

- **AVERTISSEMENT** : Seules les personnes qualifiées doivent effectuer des opérations de service ou de réparation impliquant le retrait des couvercles de protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides ou les aliments dans des récipients fermés pour éviter les explosions.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers, car ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration

de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### AVERTISSEMENT!

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

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

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est

nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### 2.3 Utilisation

#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Assurez-vous que la sonde de cuisson n'est pas coincée par la porte de l'appareil.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de

- rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
  - Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
  - Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

## 2.5 Mise au rebut

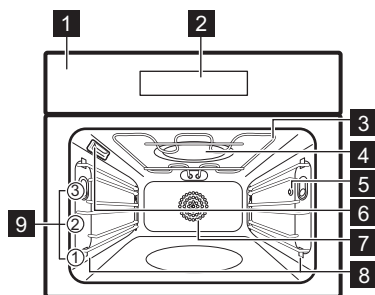
### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Vue d'ensemble



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

### 3.2 Panneau de commande

- Activez / Désactivez** - Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
- Menu** - Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
- Mes programmes** - Indique les réglages favoris.

- Interrupteur de l'éclairage** - Pour allumer et éteindre l'éclairage.
- Préchauffage Rapide** - Pour activer et désactiver la fonction.
- Départ rapide micro-ondes** - Pour activer la fonction Micro-ondes.

### 3.3 Affichage

L'écran est tactile et affiche divers messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.



- OK** Pour confirmer la sélection/le réglage.
- Pour régler le Minuteur.
- START** Pour lancer la fonction.
- STOP** Pour arrêter la fonction.
- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour régler la température du Sonde de cuisson.

- Pour activer et désactiver les options.
- L'appareil est verrouillé.
- Pour annuler le réglage.
- La connexion Wi-Fi est activée.
- Télécommande est allumé.


## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 4.1 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
  - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application, scannez le code QR situé au dos du manuel d'utilisation. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
  2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
  3. Allumez l'appareil.
  4. Appuyez sur . Sélectionnez : Configurations / Connexions.
  5.  – faites glisser ou appuyez pour allumer ou pour éteindre :: Wi-Fi.

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

 Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.




Fréquence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

### 4.2 Licences du logiciel

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

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

### 4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

### 4.4 Heure actuelle

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

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 5.1 Fonctions de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD

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



**Gril** : Toaster, griller



**Turbo gril** : Rôtir la viande, faire dorer



**Chaleur tournante** : Cuisson homogène, tendreté, séchage



**Plats surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps



**Chauffage Haut/ Bas** : Cuisson traditionnelle



**Fonction Pizza** : Cuisson de pizza



**AirFry** : Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.



**Chauffage inférieur** : Cuisson de gâteaux

## PROGRAMMES SPÉCIAUX



**Stérilisation** : Conservation des légumes et des fruits



**Déshydratation** : Séchage de fruits émincés, champignons



**Chauffe-plats** : Préchauffage des assiettes



**Levée de pâte/pain** : Faire lever la pâte



**Gratiner** : Cuire des gratins, faire dorer



**Cuisson basse température** : Préparation de rôti tendre



**Maintien au chaud** : Maintien au chaud des aliments



**Cuisson du pain** : Pour cuire du pain.

## MICRO-ONDES



**Micro-ondes** : Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 - 1000 W



**Décongélation** : Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 À 200 W



**Réchauffer** : Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 - 700 W



**Pop corn** : Préparation de sacs de pop-corn, plage de puissance : 600 - 800 W



**Fondre** : Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 - 400 W



**Liquides** : Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 600 - 1000 W

## MICRO-ONDES, COMBINAISON



**Chaleur tournante + Micro-ondes** : Cuisson, plage de puissance : 100 - 400 W.



**Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes** : Cuisson, rôtissage, gamme de puissance : 100 - 400 W.




**Gril + Micro-ondes** : Cuire, faire dorer, plage de puissance : 100 - 400 W.



**Turbo Gril+ Micro-ondes** : Rôtir de grandes pièces, faire des gratins, plage de puissance : 100 - 400 W.


Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

## 5.2 Réglage des fonctions de cuisson

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  à l'écran pour sélectionner la fonction de cuisson, puis appuyez sur OK.
3. Appuyez sur la valeur de température affichée à l'écran pour modifier le réglage et appuyez sur OK.
4. Appuyez sur START .
5. Pour désactiver la fonction de cuisson, appuyez sur STOP .

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

## 5.3 Minuteur

1. Appuyez sur .
2. Réglez l'heure.
3. Appuyez sur ● ● ● si vous souhaitez sélectionner le Fin de l'action.
4. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### Fin de l'action



**Son alarme** - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.



**Son et arrêt du four** - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.



**Information display** - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.



**Démarrage retardé** - Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Non disponible pour les fonctions micro-ondes.




**Compteur** - Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min.

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

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

## 5.4 Fonction micro-ondes / Fonctions combinées du micro-ondes

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

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Allumez l'appareil.
3. Appuyez sur la touche  pour accéder au sous-menu et sélectionnez : Fonction micro-ondes / Fonctions combinées du micro-ondes.
4. Sélectionnez la fonction, puis appuyez sur **OK**.
5. Appuyez sur **W** pour régler le niveau de puissance du micro-ondes. Vous pouvez également régler la température sur : Fonctions combinées du micro-ondes. Appuyez sur **OK**.

6. Appuyez sur **START**.


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

7. **STOP** : appuyez pour couper le mode de cuisson.
8. Éteignez l'appareil.

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

## 5.5 Départ rapide micro-ondes

Le micro-ondes peut être allumé à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

1. Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé. Le micro-ondes fonctionne pendant 30 sec à la puissance maximale.
2. Appuyez sur **+30 s** pour prolonger le temps de cuisson.

## 5.6 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.	
Mes programmes	Indique les réglages favoris.	
Options	Pour régler l'appareil.	
Configurations	Connexions	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### Sous-menu pour : Options

Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.


### Sous-menu pour : Configurations

#### Connections

Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la télécommande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur <b>DEMARRER</b> . Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

## Configuration



Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Versión du logiciel	Informations sur la version du logiciel.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 5.7 Cuisson assistée



La fonction de cuisson assistée propose des réglages adaptés à différents plats, tels que la température, le mode de cuisson et la durée. Vous pouvez modifier les réglages pendant la cuisson si nécessaire.


1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  et sélectionnez  Cuisson assistée.
3. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran. Pour certains plats, vous pouvez également cuisiner avec Sonde de cuisson. Pour certains plats, vous pouvez également cuisiner avec Poids automatique.
4. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

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

## 5.8 Mes programmes ☆


Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
  2. Sélectionnez le réglage préféré.
  3. Appuyez sur .
  4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
  5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
  6. Appuyez sur OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.

 - appuyez pour annuler le réglage.


## 5.9 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez une fonction de cuisson.
3. ☆,  - Maintenez les touches enfoncées simultanément pour activer ou désactiver la fonction.

## 5.10 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
5. Éteignez l'appareil.

Accès à : Minuteur, Wi-Fi et lampe sont disponibles. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique. Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

## 5.11 Accessoires

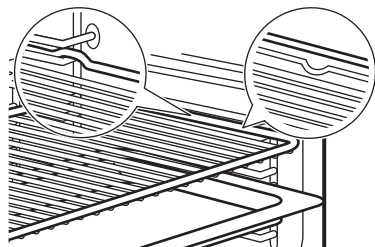


Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

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

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



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

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


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

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

## 5.12 Sonde de cuisson

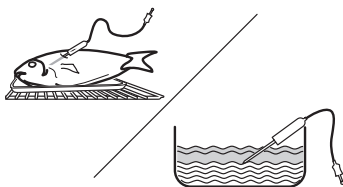
Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec les modes de cuisson standard et les fonctions combinées du micro-ondes.


Il y a deux températures à régler :

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

1. Sélectionnez un mode de cuisson et la température du four.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du

poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



3. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
4.  : appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
5. ● ● ● : appuyez pour définir l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
  - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
6. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
7. Appuyez sur START .
8. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal sonore. Reportez-vous à :Configurations.
9. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Éteignez l'appareil.
11. Débranchez la sonde de cuisson et sortez le plat de l'appareil.

## 6. CONSEILS








### 6.1 Recommandations de cuisson

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


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

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


#### Symboles utilisés dans les tableaux :

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

### 6.2 Cuisson basse température

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

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














 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110

 °C	°C
> 75	150

### 6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

#### Cuisson sur un seul niveau

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

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

1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage Rapide.















3) Utilisez la grille métallique.

4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.







## Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

















Tests conformes aux normes EN 60705. IEC 60705.

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

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

## Recettes supplémentaires

					
<b>Meringues</b>					

					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Scones</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Poulet</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Liquides dans les biberons</b>					
	-	1000	-	0,5	10)
<b>Lasagnes, surgelées (400 g)</b>					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
<b>Lasagnes, surgelées (600 g)</b>					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)



Pizza, surgelée

1 200 210 12 - 16 7) 11)

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

## 6.4 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille. Tournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.

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

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

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

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

### Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

### Décongélation au micro-ondes

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

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

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

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

## 6.5 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Verre et porcelaine résistants au four ne contenant aucune pièce métallique	✓	✓	✓		
---	---	---	---	--	--

Verre et porcelaine non résistant au four sans décorations métalliques	✓	X	X		
--	---	---	---	--	--

Verre et vitrocéramique résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓		
---	---	---	---	--	--

## Ustensiles de cuisine / Matériaux



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

## 6.6 Réglages de puissance

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

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

### 7.2 Retrait des supports de grille

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

3. Sortez les supports de la prise arrière.

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

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

### 7.3 Remplacement de l'ampoule

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

## 8. DÉPANNAGE

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

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

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

**L'appareil ne chauffe pas.**

- L'horloge n'est pas réglée.
- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Sécurité enfants est activée.

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

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

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

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

**Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'ap-**

**pareil.** - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

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

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

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

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

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

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

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

**F602, F603** - le Wi-Fi n'est pas disponible. <sup>1)</sup> Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

## 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
---------------------------------------	-------

Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
---	-------

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min
--	--------

<sup>1)</sup> Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.


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

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

## 9.2 Conseils pour économiser l'énergie


- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).
- Sautiez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Chaleur Tournante Humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était


utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Si possible, désactivez le Wi-Fi pour économiser de l'énergie. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas lorsque l'éclairage est allumé ou avec la fonction : 

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

## 10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	51	6. HINWEISE UND TIPPS.....	62
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	54	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	65
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	56	8. FEHLERBEHEBUNG.....	66
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	67
.....	57	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	58	.....	67

## 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 be-

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Be-

triebs 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 au-

torisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).
- Aktivieren Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist, um elektrische Lichtbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke während des Mikrowellenkochens, es sei denn, dies

wird vom Hersteller angegeben.

- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht, bis es von einer qualifizierten Person repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Person sollte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen von Abdeckungen erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützen.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel nicht in versiegelten Behältern, um Explosionen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Kochgeschirr.
- Beobachten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern, um ein Entzünden zu vermeiden.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verlet-

zungen, Entzündungen oder Bränden führen.

- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Rühren oder schütteln Sie den Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier in ihren Schalen oder ganze gekochte Eier nicht, da sie auch explodieren können, nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es 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.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernt sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte

Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Verwendung

### **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.
- 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 entflammare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WiFi-Passwort nicht weiter.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.

- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Stellen Sie sicher, dass der Kerntemperatursensor nicht von der Gerätetür eingeklemmt wird.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die 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 Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine

Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

## 2.5 Entsorgung

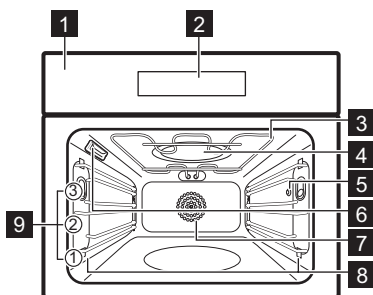
### ⚠️ **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Buchse für den Temperatursensor
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Einschubschienen, herausnehmbar
- 9** Einschubebenen

### 3.2 Bedienfeld

- ① **Ein / Aus** - gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.

- ☰ **Menü** - führt die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
- ★ **Favoriten** - führt die Liste der bevorzugten Einstellungen auf.
- 💡 **Lichtschalter** - Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
- ⏩ **Schnellaufheizung** - Ein- und Ausschalten der Funktion.
- ⚡ **Mikrowellen-Schnellstart** - Einschalten der Mikrowellenfunktion.

### 3.3 Display

Das Display ist ein Touchscreen und zeigt verschiedene Nachrichten an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf das Display um fortzufahren.

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

🕒 Einstellen des Kurzzeitwecker.

START Um die Funktion zu starten.

STOP Um die Funktion zu stoppen.

< Zurückblättern um eine Menüebene.

↶ Rückgängig machen der letzten Aktion.



Einstellen der Temperatur von Temperatursensor.



Ein- und Ausschalten der Optionen.



Das Gerät ist gesperrt.



Abbrechen der Einstellung.



Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.



Fernsteuerung ist eingeschaltet.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### 4.1 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
  - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Download der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
  2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
  3. Schalten Sie das Gerät ein.
  4. Drücken Sie das . Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.
  5. - schieben oder drücken, um ein- oder auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

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

Frequenz	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WLAN-Modul	NIUS-50

### 4.2 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-

Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

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

### 4.3 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

### 4.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie das .

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Kochfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.



**Grill:** Toasten, Grillen



**Heißluftgrillen:** Braten von Fleisch, Bräunen



**Heißluft:** Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



**Tiefkühlgerichte:** Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen



**Ober-/Unterhitze:** Traditionelles Backen



**Pizzastufe:** Backen von Pizza



**AirFry:**  
Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.



**Unterhitze:** Kuchen backen

#### SONDERFUNKTIONEN



**Einkochen:** Einkochen von Gemüse und Obst



**Dörren:** Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben



**Teller wärmen:** Teller vorwärmen



**Gärstufe:** Gehen von Hefeteig



**Überbacken:** Gratins zubereiten, Bräunen



**Niedertemperatur Garen:** Zubereitung von zartem Braten



**Warmhalten:** Warmhalten von Speisen



**Brot Backen:** Zum Backen von Brot.

#### MIKROWELLE



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



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



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



**Popcorn Funktion:** Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W



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



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

#### MIKROWELLEN-KOMBINATION



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



**Ober-/Unterhitze + MW:** Backen, Rösten, Leistungsbereich: 100–400 W.




**Grill + MW:** Kochen, Bräunen, Leistungsbereich: 100–400 W.



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


Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

### 5.2 Einstellen der Kochfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das  auf dem Display, um die Kochfunktion auszuwählen, und drücken Sie das **OK**.
3. Drücken Sie den Temperaturwert auf dem Display, um die Einstellung zu ändern und drücken Sie das **OK**.
4. Drücken Sie das **START**.
5. Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das **STOP**.

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

### 5.3 Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie das .
2. Stellen Sie die Zeit ein.

3. Drücken Sie das ●●●, wenn Sie Optionen nach Ablauf auswählen möchten.
4. Drücken Sie das OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

### Optionen nach Ablauf



**Alarmsignal** - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



**Alarmsignal und Stoppen des Ofens** - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.



**Display-Information** - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.



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




**Uptimer** - Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Maximum ist 23 Std 59 Min.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

### 5.4 Mikrowellenfunktionen / Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen kombinieren Sie Standard-Ofenfunktionen mit dem Mikrowellen-Boost, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Entfernen Sie alle Zubeheerteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Drücken Sie das , um das Untermenü aufzurufen, und wählen Sie: Mikrowellenfunktionen / Mikrowellen-Kombinationsfunktionen.
4. Wählen Sie die Funktion aus und drücken Sie das OK.
5. Drücken Sie **W**, um die Mikrowellenleistung anzupassen. Sie können außerdem die Temperatur anpassen für: Mikrowellen-Kombinationsfunktionen. Drücken Sie das OK.
6. Drücken Sie das **START**.


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

7. **STOP** - drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
8. Schalten Sie das Gerät aus.


Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Starten das **START** drücken.

### 5.5 Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.

1. Halten Sie das  Die Mikrowelle läuft für 30 Sek mit maximaler Leistung.
2. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+30 s**.

### 5.6 Menü

Drücken Sie das  um das Menü aufzurufen.

Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

### Untermenü für: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## Untermenü für: Einstellungen

### Verbindungen

Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Zum Aktivieren und Deaktivieren der Fernsteuerung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten 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	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

### Setup



Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für das ① können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

### Service

DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

## 5.7 Koch-Assistent

Der Kochassistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte wie Temperatur, Garfunktion und Zeit. Sie können die Einstellungen während des Garvorgangs bei Bedarf ändern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie das  und wählen Sie das  Koch-Assistent.


3. Wählen Sie eine Gerichtart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm. Einige der Gerichte können Sie auch mit Temperatursensor kochen. Einige der Gerichte können Sie auch mit Gewichtsautomatik kochen.

4. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie das START.

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

## 5.8 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3.  drücken.
4. Wählen Sie Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie das OK.

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.


## 5.9 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Garfunktion aus.
3. ☆, 🔒 - Halten Sie die Tasten gleichzeitig gedrückt, um die Funktion ein- und auszuschalten.

## 5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2.  drücken.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Der Zugriff auf: Kurzzeitwecker, Wi-Fi und Lampe ist verfügbar. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuch-

taben in alphabetischer Reihenfolge. Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

### 5.11 Zubehör



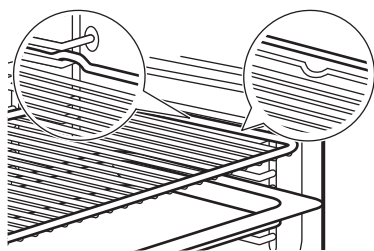
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

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

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



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

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


Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

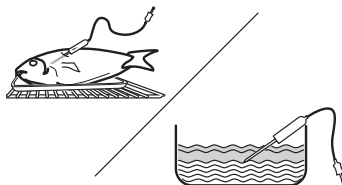
### 5.12 Temperatursensor


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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.
4.  - drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
5. ● ● ● - drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:
  - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
  - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
6. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
7. Drücken Sie das **START**.

- Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Siehe: Einstellungen.
- Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

## 6. HINWEISE UND TIPPS









### 6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.



Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.




#### In den Tabellen verwendete Symbole:

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

### 6.2 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Temperatureinstellung für das Gerät  mit der Sie die gewünschte Temperatur im Inneren der Speise erreichen können .














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

 	
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

### 6.3 Informationen für Prüfinstitute

#### Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Törtchen, 20 pro Backblech				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biskuit, fettfrei				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Apfelkuchen				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

<b>Toast</b>				
		2	230	7 - 12
				3) 2) 5)

- 1) Stellen Sie das Backblech so in den Ofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.
- 3) Verwenden Sie den Kombirost.
- 4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

## Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß EN 60705, IEC 60705.










<b>Biskuit</b>				
		1	500	-
				8 - 10
				1) 2)
<b>Hackbraten</b>				
		1	300	-
				30 - 35
				1) 2) 3)
<b>Eierstich</b>				
		1	400	-
				18 - 23
				1) 4)
<b>Auftauen von Hackfleisch (500 g)</b>				
		1	200	-
				7 - 8
				1) 5)
<b>Kastenkuchen</b>				
		1	200	170
				22 - 27
				1) 4)
<b>Kartoffelgratin</b>				
		1	200	180
				35 - 40
				1) 6)
<b>Hähnchen (1100 g)</b>				

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

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

## Zusätzliche Rezepte

<b>Baiser</b>				
		2	-	100
				90 - 180
				1) 2) 3)
		2	-	100
				90 - 180
				1) 2) 3)
<b>Scones</b>				
		3	-	200
				11 - 13
				1) 3)
		3	-	190
				10 - 12
				1) 3)
<b>Hähnchen</b>				
		1	-	200
				65 - 75
				1) 4)
<b>Popcorn Funktion</b>				
		-	700	-
				3 - 4
				5) 6)
<b>Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)</b>				
		1	500	-
				7 - 9
				7) 8) 9)
<b>Flüssigkeiten in Babyflaschen</b>				
		-	1000	-
				0,5
				10)
<b>Lasagne, gefroren (400 g)</b>				

					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, gefroren (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, gefroren					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Verwenden Sie die flache Keramikplatte auf dem Garraumboden.
- 6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
- 7) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 8) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellene geeigneten Kunststoffdeckel.
- 9) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 10) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
- 11) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

## 6.4 Mikrowellenempfehlungen

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

Drehen oder rühren Sie Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit.

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

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

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

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

## Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

## Auftauen in der Mikrowelle

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

Entfernen Sie aufgetaute Stücke, während sie auftauen.

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

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

## 6.5 Mikrowellene geeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälter.

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

Kochgeschirr / Material	
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile	✓ ✓ ✓
Nicht ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metalldekorationen	✓ ✗ ✗
Ofenfestes/frostbeständiges Glas und Glaskeramik	✓ ✓ ✓
Ofenfeste Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallbestandteile bzw. ohne metallhaltige Glasuren	✓ ✓ ✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗ ✗ ✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200°C	✓ ✓ ✗
Pappe, nur Papier	✓ ✗ ✗
Frischhaltefolie	✓ ✗ ✗
Mikrowelleneignete Frischhaltefolie	✓ ✓ ✗
Metallbratgeschirr (z. B. Emaille, Gusseisen)	✗ ✗ ✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗ ✗ ✗
Backblech	✗ ✗ ✗

Kochgeschirr / Material	
Kombirost	✓ ✓ ✓

## 6.6 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten
- 600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn-Funktion

400 - 500 W

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

300 W

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

100 - 200 W

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

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

### 7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

### 7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

## 7.3 Austauschen der Lampe

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

## 8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

**Das Gerät erwärmt sich nicht.**

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.

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

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

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

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

**Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen,**

**der sich in der Nähe des Geräts befindet.** – Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

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

**F111** – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

**F240, F439** – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

**F601** – es liegt ein Problem mit dem Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

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

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

**F131** – Die Temperatur des Magnetron-Sensors ist zu hoch. <sup>1)</sup> 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. <sup>1)</sup> Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

<sup>1)</sup> Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

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

### 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).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die

- Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- 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.
- Schalten Sie das WiFi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. 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

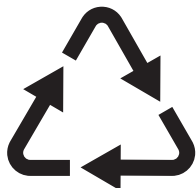


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

brauchsmaterialien 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 Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> 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.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.





