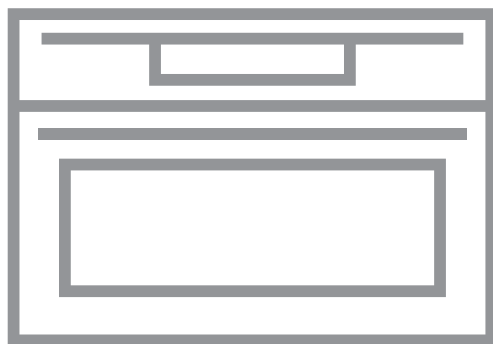


▶ KMK968000T

FR **Notice d'utilisation**  
Four à micro-ondes combiné

DE **Benutzerinformation**  
Backofen mit Mikrowelle

# USER MANUAL



**AEG**

# POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

---

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité


 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>4</b>	<b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....</b>	<b>12</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	4	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	12
1.2 Sécurité générale.....	5	4.2 Affichage.....	13
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>7</b>	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>14</b>
2.1 Installation.....	7	5.1 Nettoyage initial .....	14
2.2 Branchement électrique.....	8	5.2 Première connexion.....	15
2.3 Utilisation.....	9	5.3 Connexion Wi-Fi  .....	15
2.4 Entretien et Nettoyage.....	10	5.4 Licences du logiciel.....	15
2.5 Utilisation du verre.....	10	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>16</b>
2.6 Éclairage interne.....	10	6.1 Comment régler Modes de cuisson.....	16
2.7 Service.....	11	6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes.....	16
2.8 Mise au rebut.....	11	6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes .....	17
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>11</b>		
3.1 Vue d'ensemble.....	11		
3.2 Accessoires.....	12		

6.4 Comment régler :		11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	29
Cuisson assistée.....	17	11.1 Remarques concernant le	
6.5 Modes de cuisson.....	18	nettoyage.....	30
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>21</b>	11.2 Comment retirer : Supports de	
7.1 Description des fonctions de		grille .....	30
l'horloge.....	21	11.3 Comment remplacer : Éclairage..	31
7.2 Comment régler : Fonctions		<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>31</b>
de l'horloge.....	22	12.1 Que faire si.....	31
<b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....</b>	<b>23</b>	12.2 Comment gérer : Codes	
8.1 Insertion des accessoires.....	23	d'erreur.....	33
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>24</b>	12.3 Données de maintenance.....	34
9.1 Comment enregistrer :		<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>34</b>
Mes programmes.....	24	13.1 Économie d'énergie.....	34
9.2 Arrêt automatique.....	25	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>35</b>
9.3 Ventilateur de refroidissement.....	25	14.1 Menu.....	35
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>25</b>	14.2 Sous-menu pour : Options.....	35
10.1 Recommandations de cuisson.....	25	14.3 Sous-menu pour : Connexions...	36
10.2 Recommandations pour le		14.4 Sous-menu pour : Configuration..	36
micro-ondes .....	26	14.5 Sous-menu pour : Service.....	37
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux		<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>37</b>
adaptés aux micro-ondes .....	26	<b>16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE</b>	
10.4 Réglages recommandés pour		<b>L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>39</b>
différents types d'aliments.....	27		
10.5 Tableaux de cuisson pour les			
instituts de tests.....	28		



## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 et les appareils mobiles avec My AEG Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, 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.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- 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.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la

taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.

- **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** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- 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.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient 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 alimentaires.
- 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 scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants 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, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil 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 fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.



- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- 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 cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut 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.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

## 2.6 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



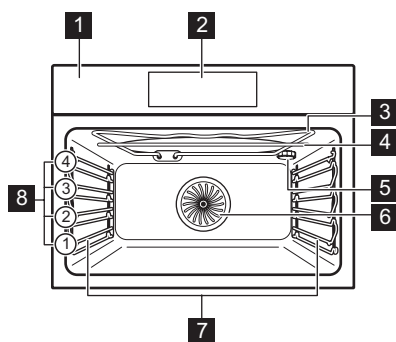
### AVERTISSEMENT!

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 électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

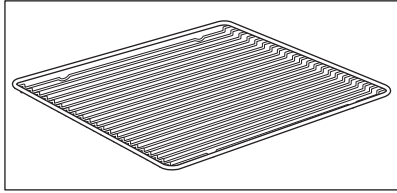
# BANDEAU DE COMMANDE

---

## 3.2 Accessoires

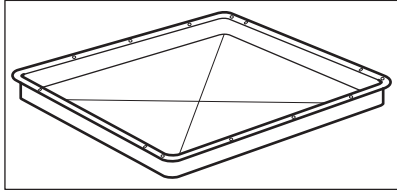
### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



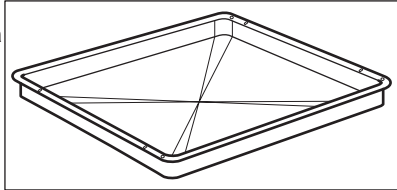
### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



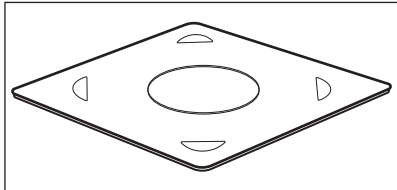
### Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



### Plateau en verre du micro-ondes

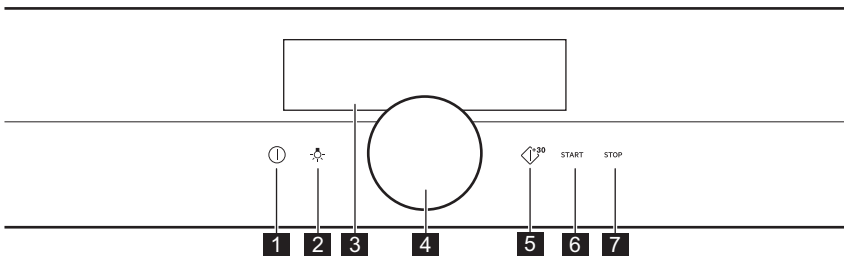
Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



## 4. BANDEAU DE COMMANDE

---

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

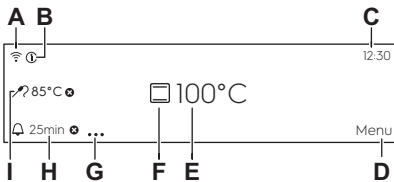


# BANDEAU DE COMMANDE

<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>3</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>4</b>	Manette rotative	Pour utiliser l'appareil.
<b>5</b>	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 sec.).
<b>6</b>	START	Pour activer la fonction sélectionnée.
<b>7</b>	STOP	Pour désactiver la fonction sélectionnée.











		
<b>Maintenez</b>	<b>Appuyez sur la touche</b>	<b>Maintenez et tournez</b>
Pour allumer l'écran principal.	Pour confirmer un réglage ou accéder au sous-menu sélectionné.	Pour ajuster les réglages et naviguer dans le menu.

## 4.2 Affichage

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>A</b>: Wi-Fi icon</li> <li><b>B</b>: Information icon</li> <li><b>C</b>: Current time (12:30)</li> <li><b>D</b>: Menu icon</li> <li><b>E</b>: Microwave temperature / timer (100°C)</li> <li><b>F</b>: Cooking modes icon</li> <li><b>G</b>: Timer settings icon (25min)</li> <li><b>H</b>: Microwave timer icon</li> <li><b>I</b>: Probe icon</li> </ul>	<p>L'affichage avec le nombre maximal de fonctions réglées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi (uniquement sur certains modèles)</li> <li>B. Information</li> <li>C. Heure actuelle</li> <li>D. Menu</li> <li>E. Température / Minuteur micro-ondes</li> <li>F. Modes de cuisson</li> <li>G. Réglages minuteur</li> <li>H. Minuteur</li> <li>I. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</li> </ul>
---	--

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## Voyants de l'affichage

<b>Son alarme voyants de fonction</b> - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.				
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.		
<b>Voyants du minuteur</b>				
 Le minuteur démarre plus tard.	 Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte de l'appareil.	 Pour annuler le réglage.	 Le minuteur démarre lorsque l'appareil atteint la température programmée.	 Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
<b>Voyant Wi-Fi</b> - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.				
 La connexion Wi-Fi est activée.				
<b>Voyant Télécommande</b> - l'appareil peut être contrôlé à distance.				
 La Télécommande est activée.				




## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.
---	--	---

## 5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Volume Alarme, Heure actuelle, Connexion Wi-Fi.

## 5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

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

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
<b>Étape 2</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / Configurations / Connexions.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Wi-Fi. Appuyez sur la manette.
<b>Étape 5</b>	Choisissez un réseau sans fil avec connexion Internet. Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2412 - 2484 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)

## 5.4 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 GTM3).

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

---



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
Étape 4	- Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : °C. Appuyez sur la manette. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 6	- Tournez et appuyez sur la manette pour régler la température.
Étape 7	Appuyez sur START .
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 8	Éteignez le four.

### 6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1	Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil.
Étape 2	Maintenez la manette enfoncée. Les modes de cuisson par défaut s'affichent.
Étape 3	Sélectionnez le symbole du mode de cuisson et appuyez sur la manette pour entrer dans le sous-menu.
Étape 4	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : W. Appuyez sur la manette. L'affichage indique les réglages de puissance du micro-ondes.
Étape 6	Tournez et appuyez sur la manette pour régler : la puissance du micro-ondes.



<b>Étape 7</b>	Appuyez sur <b>START</b> .
STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.	
<b>Étape 8</b>	Mettez à l'arrêt l'appareil.



La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
> 600	7



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

## 6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.	
<b>Étape 2</b>	Maintenez la touche  enfoncée. La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.	
<b>Étape 3</b>	Pour prolonger le temps de cuisson :	
	Sélectionnez la valeur de la durée de fonctionnement et appuyez sur la manette pour accéder au curseur de la durée. Tournez la manette pour prolonger le temps de cuisson et appuyez dessus pour confirmer.	Appuyez de nouveau sur :  pour ajouter 30 s.
La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.		

## 6.4 Comment régler : Cuisson assistée








Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.


<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Menu. Appuyez sur la manette.

<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Cuisson assistée. Appuyez sur la manette.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment et appuyez sur la manette pour confirmer.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur START .









## 6.5 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD




Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/ Bas.
 <b>Plats surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/ Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Chauffage infé- rieur</b>	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W





## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 <b>Stérilisation</b>	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 <b>Déshydratation</b>	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 <b>Chauffe-plats</b>	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 <b>Levée de pâte/pain</b>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <b>Gratiner</b>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Cuisson basse température</b>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <b>Maintien au chaud</b>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <b>Cuisson du pain</b>	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

## MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Liquides	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W





## MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Turbo Gril+ Micro-ondes	Pour rôti de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 119 min 59 s.
Conditions de start	Pour programmer quand le minuteur a démarré le décompte.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Conditions de start	Commentaire
-	Le minuteur démarre lorsque vous l'activez.
	Le minuteur démarre dès que vous refermez la porte.
	Le minuteur démarre quand la cuisson commence.
	Le minuteur démarre lorsque l'appareil atteint la température programmée.
	Le minuteur démarre à une heure spécifique.

Conditions de start, Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.

## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Sélectionnez : Heure actuelle. Appuyez sur la manette.
Étape 2	Tournez la manette pour régler l'horloge. Appuyez sur la manette.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Sélectionnez un mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : Minuteur.
Étape 3	Tournez la manette pour régler la durée. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment choisir une option de début / fin de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 3	Sélectionnez : Conditions de start. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

Comment différer le début et la fin de la cuisson	
Étape 1	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
Étape 2	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard. Appuyez sur la manette.
Étape 3	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 4	Tournez la manette pour régler la fin de cuisson. Appuyez sur la manette.
Étape 5	Sélectionnez : Fin de l'action. Appuyez sur la manette.

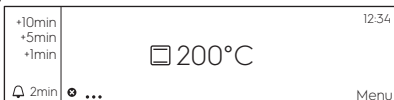
## Comment différer le départ sans régler de fin de la cuisson

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez : ● ● ● . Appuyez sur la manette.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Conditions de start / Plus tard.
<b>Étape 3</b>	Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson. Appuyez deux fois sur la manette pour confirmer.

## Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également changer de fonction du four.

<b>Étape 1</b>	Sélectionnez : Minuteur.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le symbole de temps souhaité pour rallonger le temps de cuisson, et appuyez sur la manette pour confirmer.
<b>Étape 3</b>	Vous pouvez également sélectionner le mode de cuisson préféré et appuyer sur la manette pour le modifier.



## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

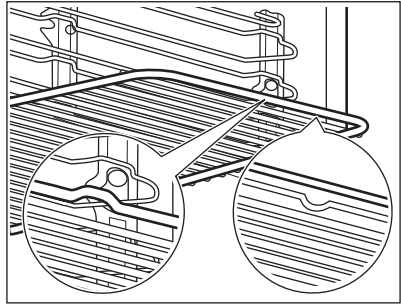
### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ». Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

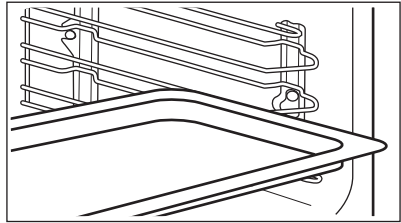
## Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



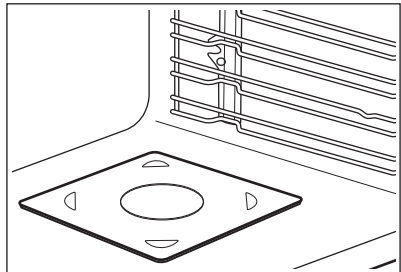
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Les réglages sauvegardés sont disponibles dans le menu : Mes programmes.



<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré et appuyez sur la manette.



<b>Étape 3</b>	Sélectionnez : Menu / Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels. Tournez la manette pour sélectionner la position du réglage.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur la manette pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

## 9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

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


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

# 10. CONSEILS

## 10.1 Recommandations de cuisson


<p>Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.</p> <p>Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.</p> <p>Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.</p>

## 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

### Cuisinons !

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. 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 avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

### 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 l'eau de décongélation puisse s'évacuer.




Retirez ensuite les morceaux décongelés.




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

## 10.3 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 avant utilisation.

















Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis 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	✓	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	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

# CONSEILS

700 à 1 000 W				
 Saisir au début du processus de cuisson		 Chauffer des liquides		
500 à 600 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés
300 à 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson
100 à 200 W				
 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongélation du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson	







## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle








Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

	 POWER W				
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes  
Utilisez la grille métallique.

		 POWER				
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril+ Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.




## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

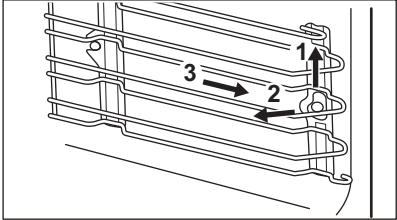
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 11.1 Remarques concernant le nettoyage

 <p><b>Agent nettoyant</b></p>	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <p><b>Utilisation quotidienne</b></p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 <p><b>Accessoires</b></p>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 4</b>	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

## 11.3 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.




## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

 <b>L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.



## L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



### Cause probable



### Solution

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

L'appareil Sécurité enfants s'allume.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



## Composants



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.



## Problèmes de signal Wi-Fi



### Cause probable



### Solution




Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.

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.



Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.





 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
La puissance du 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 autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

### 13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

#### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### **Chaleur résiduelle**

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

#### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

#### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

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

### 14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Icône éclairage visible	L'icône représentant une lampe s'affiche.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.

## 14.3 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①, STOP .
Son alarme/erreur	Active et désactive les tonalités d'alarme.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Unité de température	Règle l'unité de température sur °C/°F.

## 14.5 Sous-menu pour : Service




Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
License	Informations sur les licences.
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.
Fermez toutes les fenêtres de dialogue	Restaure tous les messages contextuels aux réglages d'origine.

## 15. C'EST SIMPLE !



**Avant la première utilisation, vous devez régler :**

Langue	Affichage Luminosité	Volume Alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	---------------	----------------


**Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :**


 Activez / Désactivez	 Information	 Réglages minuteur	START / STOP
---	--	--	--------------

**Pour commencer à utiliser l'appareil**




Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - appuyer sur la fonction de l'appareil, puis appuyer sur la manette.	Appuyez sur : START .

# C'EST SIMPLE !



Pour commencer à utiliser l'appareil		
<b>Arrêt rapide</b>	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	① - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
<b>Démarrage rapide Micro-ondes</b>	Pour démarrer le micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut 30 sec / 1 000 W	Appuyez sur :  <sup>30</sup> .

Pour lancer la cuisson			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
① - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur la manette.	°C - tournez la manette pour régler la température et appuyez.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
Appuyez sur ①.	Sélectionnez : Menu. Appuyez sur la manette.	Sélectionnez : Cuisson assistée. Appuyez sur la manette.	Choisissez la catégorie d'aliments.	Choisissez le plat et appuyez sur la manette.

Utilisez les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson ou changer la fonction de cuisson		
<b>Réglages du minuteur rapide</b> Utilisez les réglages du minuteur les plus utilisés en les sélectionnant dans les raccourcis.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>
	Sélectionnez : Minuteur. Appuyez sur la manette.	Sélectionnez la valeur préférée du minuteur et appuyez sur la manette.
<b>Assist. Fin 10 %</b> Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson ou changer la fonction de cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	+1 min   +5 min   +10 min - appuyez sur le symbole de temps préféré pour rallonger le temps de cuisson.	
	Modification d'une fonction : Sélectionnez la fonction préférée    ... - sélectionnez la fonction préférée. Appuyez sur la manette.	

## 16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



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

# FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

---

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

---

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>41</b>	<b>3.2 Zubehör</b> .....	<b>50</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	42	<b>4. BEDIENFELD</b> .....	<b>50</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	42	4.1 Überblick – Bedienfeld.....	50
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN</b> .....	<b>45</b>	4.2 Display.....	51
2.1 Montage.....	45	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG</b> .....	<b>52</b>
2.2 Elektrischer Anschluss.....	46	5.1 Erste Reinigung .....	52
2.3 Gebrauch.....	47	5.2 Erste Verbindung.....	53
2.4 Reinigung und Pflege.....	48	5.3 Drahtlose Verbindung  .....	53
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....	48	5.4 Softwarelizenzen.....	53
2.6 Innenbeleuchtung.....	49	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH</b> .....	<b>53</b>
2.7 Wartung.....	49	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	54
2.8 Entsorgung.....	49	6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen..	54
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>49</b>	6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart .....	55
3.1 Gesamtansicht.....	49		



6.4	Einstellung: Koch-Assistent.....	55	11.	REINIGUNG UND PFLEGE.....	68
6.5	Ofenfunktionen.....	56	11.1	Hinweise zur Reinigung.....	68
7.	UHRFUNKTIONEN.....	58	11.2	Entfernen: Einhängegitter .....	69
7.1	Beschreibung der Uhrfunktionen... ..	58	11.3	Austausch: Lampe.....	69
7.2	Einstellung: Uhrfunktionen.....	59	12.	FEHLERSUCHE.....	70
8.	VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	61	12.1	Was zu tun ist, wenn .....	70
8.1	Einsetzen des Zubehörs.....	61	12.2	Handhabung: Fehlercodes.....	72
9.	ZUSATZFUNKTIONEN.....	62	12.3	Service-Daten.....	73
9.1	So speichern Sie: Favoriten.....	62	13.	ENERGIEEFFIZIENZ.....	73
9.2	Automatische Abschaltung.....	63	13.1	Energiesparen.....	73
9.3	Kühlgebläse.....	63	14.	MENÜSTRUKTUR.....	74
10.	TIPPS UND HINWEISE.....	64	14.1	Menü.....	74
10.1	Garempfehlungen.....	64	14.2	Untermenü für: Optionen.....	74
10.2	Mikrowellenempfehlungen .....	64	14.3	Untermenü für: Verbindungen.....	74
10.3	Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien .....	65	14.4	Untermenü für: Setup.....	75
10.4	Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	66	14.5	Untermenü für: Service.....	76
10.5	Gartabellen für Prüfinstitute.....	67	15.	DAS IST GANZ EINFACH!.....	76
			16.	INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	78



## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder

Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

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

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

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)

444 (460) mm

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

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

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

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

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.5 Verwendung von Glasgeschirr

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

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

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

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



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

## 2.6 Innenbeleuchtung



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

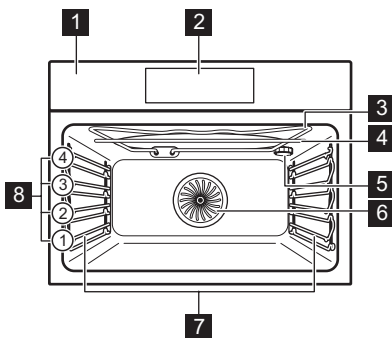


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht



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

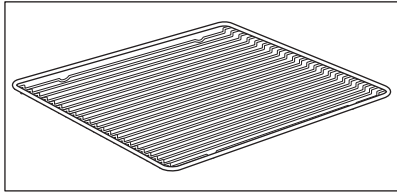
# BEDIENFELD

---

## 3.2 Zubehör

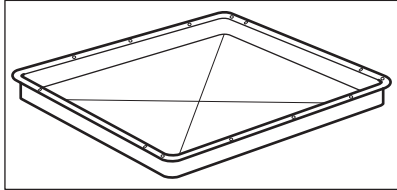
### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



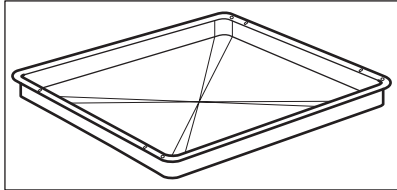
### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



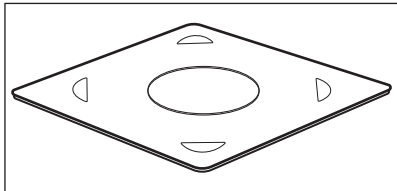
### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



### Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

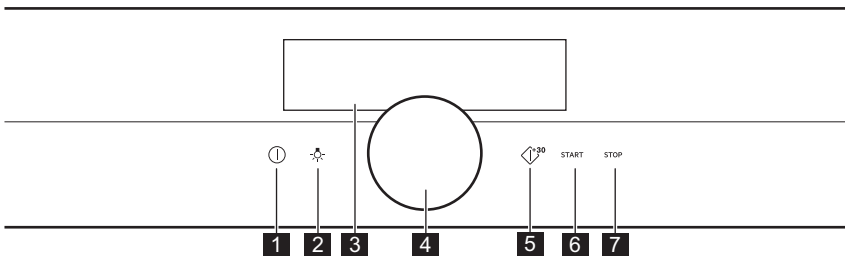
Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



## 4. BEDIENFELD

---

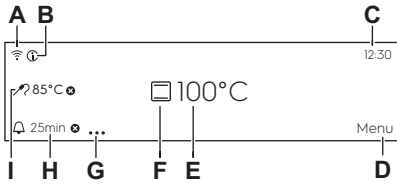
### 4.1 Überblick – Bedienfeld



<b>1</b>	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>3</b>	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
<b>4</b>	Dreheschalter	Bedienung des Geräts.
<b>5</b>	Mikrowellen-Schnellstart	Zum Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 s).
<b>6</b>	START	Einschalten der gewählten Funktion.
<b>7</b>	STOP	Ausschalten der gewählten Funktion.

		
<b>Halten</b>	<b>Drücken</b>	<b>Halten und drehen</b>
Einschalten des Hauptbildschirms.	Bestätigen einer Einstellung oder Öffnen des gewählten Untermenüs.	Vornehmen der Einstellungen und Navigation im Menü.











## 4.2 Display

	<p>Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle)</li> <li>B. Informationen</li> <li>C. Uhrzeit</li> <li>D. Menü</li> <li>E. Temperatur / Mikrowellen Timer</li> <li>F. Ofenfunktionen</li> <li>G. Timer Optionen</li> <li>H. Kurzzeitwecker</li> <li>I. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>
---	--

### Display-Anzeigen

**Alarmsignal-Funktionsanzeigen** - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.




# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.		
<b>Timer-Anzeigen</b>				
 Der Timer startet zu einem bestimmten Zeitpunkt.	 Der Timer startet, wenn die Gerätetür geschlossen wird.	 Abbrechen der Einstellung.	 Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.	 Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
<b>Wi-FiAnzeige</b> - Das Gerät kann mit dem Wi-Fi verbunden werden.				
 Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.				
<b>Fernsteuerung-Anzeige</b> - Der Backofen kann per Fernsteuerung gesteuert werden.				
 Fernsteuerung ist eingeschaltet.				

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 **WARNUNG!**  
 Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

		
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

## 5.2 Erste Verbindung

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

## 5.3 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

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

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

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

## 5.4 Softwarelizenzen

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

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner GTM3).

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Halten Sie den Knopf gedrückt. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf, um das Untermenü aufzurufen.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.
<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie: °C. Drücken Sie den Knopf. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
<b>Schritt 6</b>	Drehen und drücken Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: START .
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
<b>Schritt 8</b>	Schalten Sie den Backofen aus.

## 6.2 Einstellen:Mikrowellenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie das Gerät ein.
<b>Schritt 2</b>	Halten Sie den Knopf gedrückt. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf, um das Untermenü aufzurufen.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie: W. Drücken Sie den Knopf. Das Display zeigt die Mikrowellenleistungseinstellungen an.
<b>Schritt 6</b>	Drehen und drücken Sie den Knopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: START .
STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.	
<b>Schritt 8</b>	Schalten Sie das Gerät aus.



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

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



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

## 6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie das Gerät ein.	
<b>Schritt 2</b>	Drücken und halten Sie  . Die Mikrowelle läuft 30 s lang.	
<b>Schritt 3</b>	Verlängern der Gardauer:	
	Wählen Sie den Laufzeitwert, und drücken Sie den Knopf, um die Zeit-Einstellskala aufzurufen. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit zu verlängern und drücken Sie ihn zur Bestätigung.	Drücken Sie erneut:  , um 30 s hinzuzufügen.
Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.		

## 6.4 Einstellung: Koch-Assistent









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

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie: Koch-Assistent. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.

<b>Schritt</b> 5	Drücken Sie: START .
---------------------	----------------------









## 6.5 Ofenfunktionen

### STANDARDFUNKTIONEN


Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Mikrowelle</b>	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W



## SONDERFUNKTIONEN



Ofenfunktion	Gerät
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <b>Teller wärmen</b>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <b>Gärstufe</b>	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 <b>Überbacken</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken
 <b>Niedertemperatur Garen</b>	Für zarte, saftige Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <b>Brot Backen</b>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.

## MIKROWELLE





Ofenfunktion	Gerät
 <b>Auftauen</b>	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W

# UHRFUNKTIONEN

---

Ofenfunktion	Gerät
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

## MIKROWELLEN-KOMBINATION

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





## 7. UHRFUNKTIONEN

---

### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeit	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 119 Min. 59 Sek..
Startbedingungen	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen beginnt.

Uhrfunktionen	Anwendung
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.

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

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

## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie: Uhrzeit. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Knopf, um die Uhr einzustellen. Drücken Sie den Knopf.

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

# UHRFUNKTIONEN

---

## Einstellen der Gardauer

<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Kurzzeitwecker.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie den Knopf. Der Countdown des Timers startet umgehend.

## Auswählen der Option Garstart-/ende


<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie: Startbedingungen. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie den Knopf.

## Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie den Knopf, um das Ende des Garens einzustellen. Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 5</b>	Wählen Sie: Optionen nach Ablauf. Drücken Sie den Knopf.

# VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Verzögerung von Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie den Knopf.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen. Drücken Sie den Knopf zweimal zur Bestätigung.

Verlängern der Gardauer	
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie: Kurzzeitwecker.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern, und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung. 
<b>Schritt 3</b>	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen und den Knopf drücken, um sie zu ändern.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

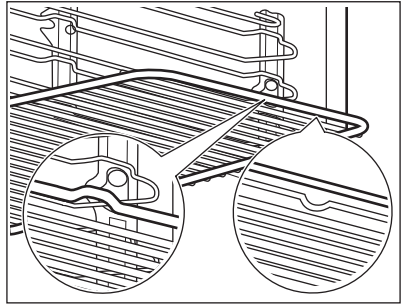
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

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

# ZUSATZFUNKTIONEN

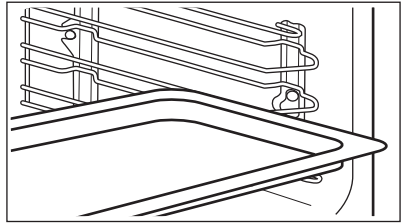
## **Kombirost:**

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



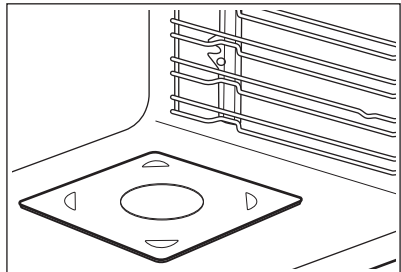
## **Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## **Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle).  
Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums.  
Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 So speichern Sie: Favoriten



Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.  
Die gespeicherten Einstellungen können Sie über das folgende Menü aufrufen: Favoriten.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie das Gerät ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die gewünschte Einstellung und drücken Sie auf den Knopf.

<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie: Menü / Favoriten.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern. Drehen Sie den Knopf, um die Position der Einstellung auszuwählen.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie auf den Knopf, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.

## 9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperatur Garen.

## 9.3 Kühlgebläse

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

## 10. TIPPS UND HINWEISE

---

### 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 10.2 Mikrowellenempfehlungen

#### **Kochen wir!**

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

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

#### **Speisezubereitung in der Mikrowelle**

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

#### **Auftauen in der Mikrowelle**

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

Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.



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

## 10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

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

# TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr / Material				
Backblech	X	X	X	X
Gitterrost	X	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	✓	X





## 10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

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

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

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

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







## 10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion








Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

					
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

# REINIGUNG UND PFLEGE

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


## 11. REINIGUNG UND PFLEGE





### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

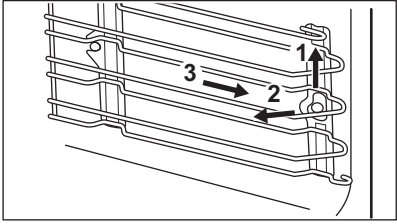
 <b>Reinigungs- mittel</b>	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 <b>Täglicher Gebrauch</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

 <b>Zubehör</b>	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

## 11.3 Austausch: Lampe

 <b>WARNUNG!</b> Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.
---

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>

# FEHLERSUCHE

## Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

## Obere Lampe

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

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



#### Mögliche Ursache



#### Problemlösung

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.




Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.




Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.




Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen.“ Uhrfunktionen.




Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

 <b>Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 <b>Komponenten</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

 <b>Probleme mit dem Wi-Fi-Signal</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.



 <b>Probleme mit dem Wi-Fi-Signal</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembhebung</b>
<p>Das Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.</p>	<p>Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Verwenden Sie nicht gleichzeitig einen anderen Mikrowellenofen und die Fernbedienung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das Wi-Fi-Signal.</p>

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Problembhebung</b>
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Problembhebung</b>
F131 - Die Temperatur des Magnetransensors ist zu hoch.	Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.



## 12.3 Service-Daten

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

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

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

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Energiesparen

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

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

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

#### **Garen mit Heißluft**

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

#### **Restwärme**

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### **Warmhalten von Speisen**

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

#### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

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

## 14. MENÜSTRUKTUR

---

### 14.1 Menü

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

### 14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Lichttaste sichtbar	Das Display zeigt das Lampensymbol an.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.

### 14.3 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.

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

## 14.4 Untermenü für: Setup

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

# DAS IST GANZ EINFACH!

## 14.5 Untermenü für: Service




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

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!




**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**


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




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


 Ein / Aus	 Informationen	 Timer Optionen	START / STOP
--	--	---	--------------

**Erste Schritte**

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalte das Gerät ein und gare mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Halte gedrückt: 	 ... – Drücke auf die Gerätefunktion und dann auf den Knopf.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalte das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Erste Schritte		
<b>MW-Schnellstart</b>	Sie können jederzeit die Funktion Schnellstart Mikrowelle mit den Voreinstellungen nutzen: 30 Sek. / 1000 W.	Drücken Sie:  .

Beginne mit dem Kochen.			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... - Wähle die Ofenfunktion und drücke auf den Knopf.	 - Drehe den Knopf, um die Temperatur einzustellen und drücke auf ihn.	<b>START</b> - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.				
Verwende Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
Drücken Sie:  .	Wähle: Menü. Drücke auf den Knopf.	Wähle: Koch-Assistent . Drücke den Knopf.	Wählen Sie die Speisekategorie aus.	Wähle die Speise und drücke den Knopf.

Verwende die Schnellfunktionen, um die Garzeit einzustellen oder die Ofenfunktion zu ändern		
<b>Schnelle Timer-Einstellungen</b> Verwende die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen durch ihre Auswahl in den Verknüpfungen.	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>
	Wähle: Kurzzeitwecker . Drücke den Knopf.	Wählen Sie den gewünschten Timer-Wert und drücken Sie den Knopf.




**Verwende die Schnellfunktionen, um die Garzeit einzustellen oder die Ofenfunktion zu ändern**

## 10% Finish Assist

Verwende 10% Finish Assist, um eine Zeitverlängerung durchzuführen oder die Garfunktion zu ändern, wenn 10% der Garzeit verbleiben.

+1 min | +5 min | +10 min - Drücke auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Garzeit zu verlängern.

Ändern der Funktion:

Wähle die gewünschte Funktion    ...  
- Wähle die gewünschte Funktion. Drücken Sie den Knopf.

## 16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

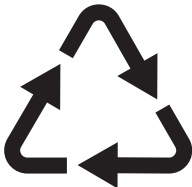
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



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

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 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.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867380878-A-502023



**AEG**