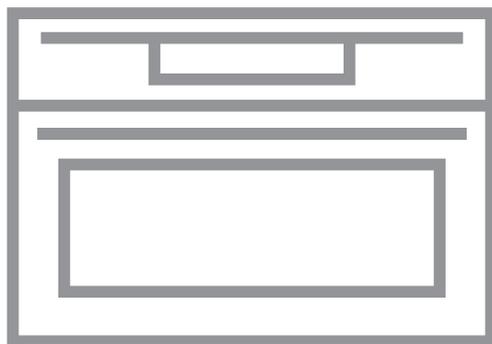


▶ BBB8000QB
BFB8000QM
BFB8000QW
BHB8000QM
CD780M
KEK765080M

KMK765080B
KMK765080M

DE **Benutzerinformation**
Backofen mit Mikrowelle

USER MANUAL



AEG

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



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

www.registeraeg.com



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

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

1. SICHERHEITSHINWEISE	5
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	5
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	5
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	8
2.1 Montage.....	8
2.2 Elektroanschluss.....	9
2.3 Bedienung.....	9
2.4 Reinigung und Pflege.....	10
2.5 Innenbeleuchtung.....	11
2.6 Service.....	11
2.7 Entsorgung.....	11
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	12
3.1 Gesamtansicht.....	12
3.2 Zubehör.....	12
4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	13
4.1 Bedienfeld.....	13
4.2 Display.....	14
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	16
5.1 Erste Reinigung	16
5.2 Erstanschluss.....	16
5.3 Drahtlosverbindung.....	16
6. TÄGLICHER GEBRAUCH	18
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	18
6.2 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart.....	18
6.3 Einstellung: Koch-Assistent.....	19
6.4 Ofenfunktionen.....	19
7. UHRFUNKTIONEN	23
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....	23
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	23
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR	26
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	26
9. ZUSATZFUNKTIONEN	27
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	27
9.2 Tastensperre.....	27
9.3 Abschaltautomatik.....	27
9.4 Kühlgebläse.....	28
10. TIPPS UND HINWEISE	29
10.1 Garempfehlungen.....	29
10.2 Mikrowellenempfehlungen	29
10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	30
10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	31
10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	32

INHALTSVERZEICHNIS

11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	34
11.2 Entfernen: Einhängegitter.....	34
11.3 Austausch: Lampe.....	35
12. FEHLERSUCHE.....	36
12.1 Was tun, wenn.....	36
12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	37
12.3 Servicedaten.....	38
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	39
13.1 Energie sparen.....	39
14. MENÜSTRUKTUR.....	40
14.1 Menü.....	40
14.2 Untermenü von: Option.....	40
14.3 Untermenü von: Verbindungen.....	41
14.4 Untermenü von: Einrichtung.....	41
14.5 Untermenü von: Service.....	41
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	43
16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!.....	45

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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- 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:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der

Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten 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 Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

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 Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
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 Elektroanschluss

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 allpölig 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 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.
- Heizen Sie den Backofen 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 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 Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 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 Raumbelichtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.7 Entsorgung

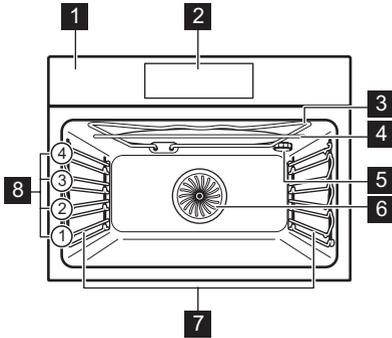
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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

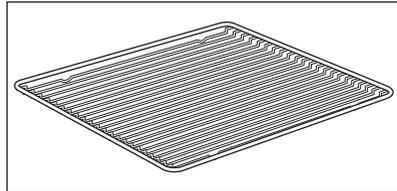


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Gebläse
- 7** Einhängeschiene, herausnehmbar
- 8** Einschubpositionen

3.2 Zubehör

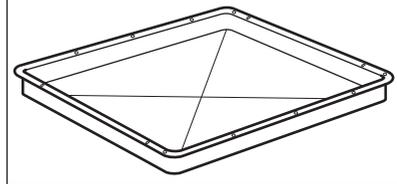
Gitterablage

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



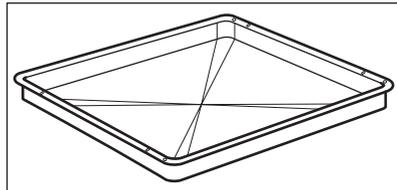
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



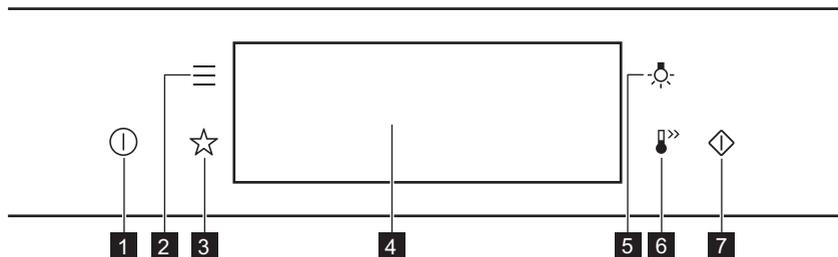
Kuchenblech hochrandig

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld

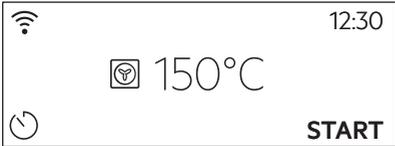
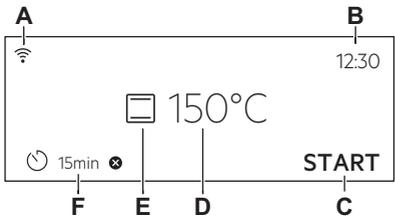


1	An / Aus	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnellstart	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.2 Display

	<p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.</p>
	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
	<p>Display mit der maximalen Anzahl einstellbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Uhrzeit C. START/STOPP D. Temperatur / Mikrowellen-Timer E. Ofenfunktionen F. Timer

Anzeigen auf dem Display

Grundlegende Anzeigen – Zum Navigieren im Display.

 Zum Einstellen der Temperatur.	OK Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.	 Zum Zurückblättern um eine Menüebene.	 Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion.	 Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
---	---	--	---	---

Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Anzeigen auf dem Display		
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Der akustische Alarm ist ausgeschaltet.
Timer-Anzeigen		
 Zum Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Zum Abbrechen der Einstellung.	
Wi-Fi-Anzeige – Der Backofen kann mit Wi-Fi verbunden werden.		
 Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.		

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

5.2 Erstanschluss

Nach dem ersten Anschluss zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

5.3 Drahtlosverbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

Laden Sie die mobile App herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellung / Verbindungen.
Schritt 3	 - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
Schritt 4	Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi-Modul	NIU5-50	

Frequenz Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-Mitgliedsstaaten, für die die Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU gelten: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Schweiz, Vereinigtes Königreich, Türkei.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK . Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur / Mikrowellenleistung.
Schritt 4	Einstellung: Temperatur / Mikrowellenleistung. Drücken Sie: OK .
Schritt 5	Drücken Sie: START .
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

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

MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	90 Minuten.
Mehr als 600 W	7 Minuten

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart

Schritt 1	Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle schaltet sich für 30 Sekunden ein.
------------------	--

Schritt 2	Verlängern der Gardauer:	
	Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeiteinstellungen aufzurufen. Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie +30 s.
Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.		

6.3 Einstellung: Koch-Assistent

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

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik

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

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.4 Ofenfunktionen

Standardmäßige Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Grill</p>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <p>Heißluftgrillen</p>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <p>Heißluft</p>	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 <p>Tiefkühlgerichte</p>	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 <p>Ober-/Unterhitze</p>	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 <p>Pizzastufe</p>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <p>Unterhitze</p>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Besondere Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Einkochen</p>	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 <p>Dörren</p>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.

Ofenfunktion	Gerät
 Tellerwärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken/Gratinieren	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Brotbacken	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Mikrowellengarfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Mikrowelle	Zum Erwärmen und Garen von Speisen. Der Leistungsbereich der Mikrowelle reicht von 100–1000 W.
 Auftauen	Zum Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Kuchen, Brot und Butter. Der Leistungsbereich reicht von 100–200 W.
 Aufwärmen	Zum Erwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln. Der Leistungsbereich reicht von 300–700 W.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 Flüssigkeit	Zum Erwärmen von Getränken und Suppen. Der Leistungsbereich reicht von 800–1000 W.
 Heißluft + MW	Zum Backen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Ober-/Unterhitze + MW	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Grill + MW	Zum schnelleren Garen und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Gerät
Garzeit	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Die maximal zulässigen Funktionen für Kombi-Funktionen (Mikrowelle + Standard) beträgt 119 Min. 59 Sek.
Aktion am Ende	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerungsfunktionen	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

Aktion am Ende und Zeitvorwahl sind nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: OK .

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: OK .

Nehmen Sie eine Abkürzung!



UHRFUNKTIONEN

Auswählen der Option Ende	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Aktion am Ende.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Aktion am Ende.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung vom Start des Garvorgangs	
Schritt 1	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie:  .
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

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.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

**Schritt
1**

Drücken Sie: .

**Schritt
2**

Stellen Sie den Timerwert ein.

**Schritt
3**

Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

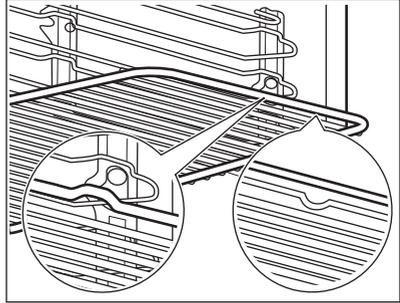
8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

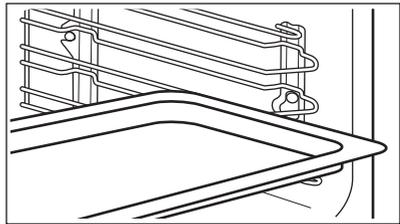
Gitterablage:

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



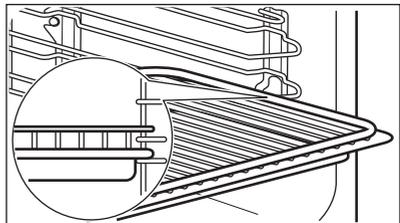
Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterablage, Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

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

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie + , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .
Drücken Sie  zum Zurücksetzen der Einstellung. Drücken Sie  zum Abbrechen der Einstellung.	

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  - Gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Abschaltautomatik

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Garende, Niedertemperatur Garen.

9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen 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, suchen 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 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 den 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.

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

 Speisezubereitung in der Mikrowelle	 Auftauen in der Mikrowelle
<p>Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.</p> <p>Übergaren 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.</p> <p>Der Ofen 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.</p> <p>Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.</p> <p>Gemüse in gleich große Stücke schneiden.</p> <p>Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie das Gericht heraus und lassen Sie es ein paar Minuten stehen.</p>	<p>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.</p> <p>Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.</p> <p>Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.</p>

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten. 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 metallhaltiger Glasur	✓	✓	✓

Kochgeschirr/Material			
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

700 – 1000 W		
 Garen von Gemüse	 Scharf anbraten zu Beginn eines Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

TIPPS UND HINWEISE

500 – 600 W			
 Garen von Eierspei- sen	 Köcheln von Eintopf- gerichten	 Erwärmen von Teller- gerichten	 Auftauen und Erwär- men von Tiefkühlge- richten

300 – 400 W				
 Käse, Schokola- de, Butter schmelzen	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 – 200 W			
 Brot auftauen	 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.

Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.					
MIKROWELLEN- FUNKTION	 POWER (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Um-drehung.

Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.

MIKROWELLEN-FUNKTION	 POWER (W)	 (kg)		 (Min.)	
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	7 - 8	Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.

Verwenden Sie den Kombirost.

MIKROWELLENKOMBIFUNKTION		 POWER (W)	 (°C)		 (Min.)	
Kuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach der Hälfte der Gardauer.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

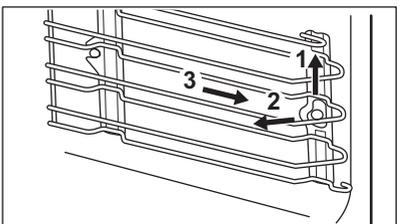
 Reinigungs- mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 Täglicher Ge- brauch	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 Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. 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.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie die Vorderseite des Eihängegitters von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.3 Austausch: Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Obere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...



Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache



Abhilfe

Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Die Uhr ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von: Option.



Bauteile müssen ausgetauscht werden.



Beschreibung



Abhilfe

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Austausch: Lampe.

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Abhilfe
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration geändert.	Zur Neukonfiguration des Backofens und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Installieren Sie den Router so nah wie möglich am Backofen.
Das Drahtlossignal wird von einem Mikrowellengerät unterbrochen, das sich in der Nähe des Backofens befindet.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen

FEHLERSUCHE

Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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 Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen 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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

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

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Option		Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Einstellung	Verbindungen	Zum Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Einrichtung	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü von: Option

Untermenü	Gerät
Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Ofen einschalten. Um den Ofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Schnellaufheizung	Verringerung der Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü von: Verbindungen

Untermenü	Bezeichnung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Ofen.

14.4 Untermenü von: Einrichtung

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Sprache.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich den Ton auszuschalten für: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

MENÜSTRUKTUR

Untermenü	Bezeichnung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

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

 An / Aus	 Menü	 Favoriten	 Wi-Fi	 Timer	START / STOP
---	---	--	--	--	-----------------

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Drücken und halten Sie:  .	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	 - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		
MW-Schnellstart	Sie können jederzeit die Funktion Schnellstart Mikrowelle mit den Voreinstellungen nutzen: 30 Sek. / 1000 W.	Drücken Sie:  .		

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	 - Stellen Sie die Temperatur ein.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

DAS IST GANZ EINFACH!

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen

Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist

Verwenden Sie 10% Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10% der Garzeit verbleiben.

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

16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Drahtlosverbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeit



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



17. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867361808-A-362020