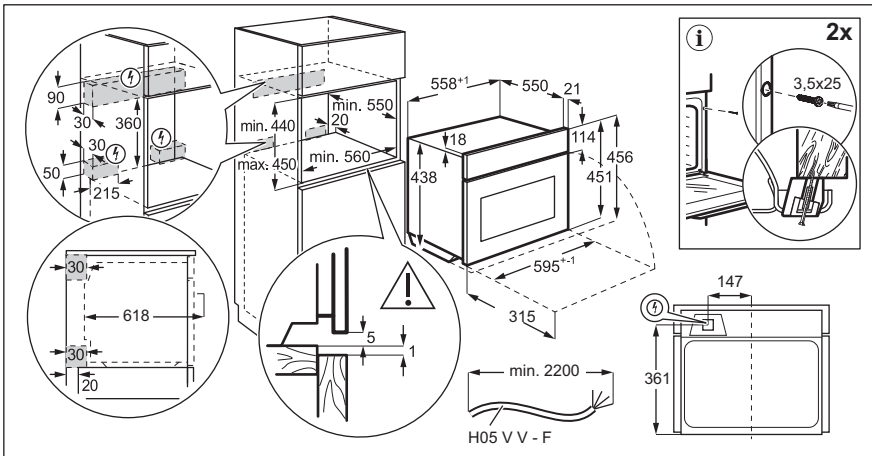
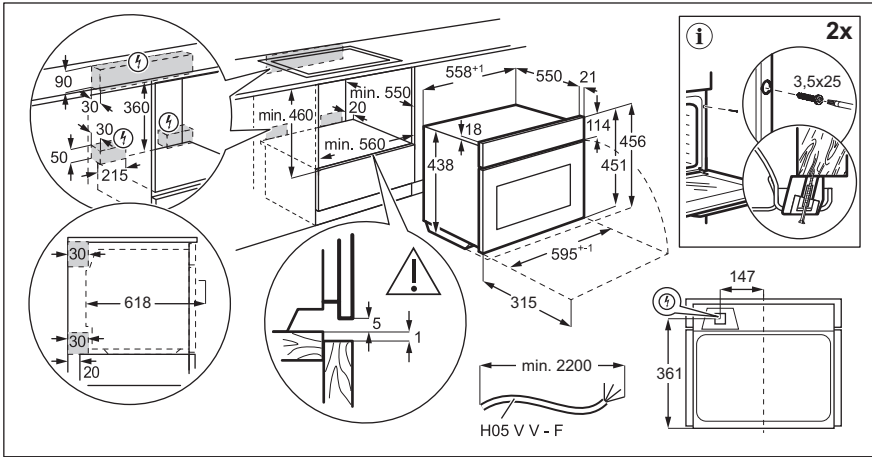


**BO4GEMKM**

EN	User Manual   <b>Microwave combi-oven</b>	3
DE	Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>	24



# INSTALLATION / MONTAGE



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	9
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	15
11. CARE AND CLEANING.....	20
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	22
14. GUARANTEE.....	22
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	23

## 1. SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

### 2.3 Use

#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.

- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

### 2.4 Care and cleaning

#### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature,

vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.7 Disposal

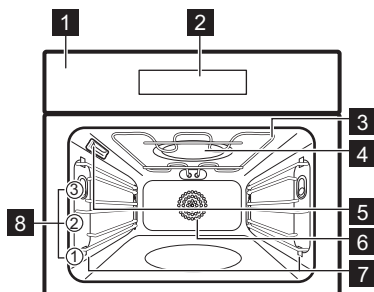
### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

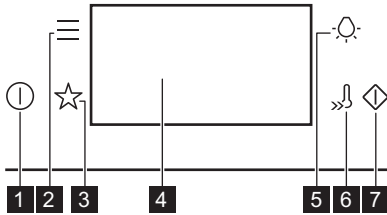
## 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Control panel overview



**1 ON / OFF**  
Press and hold to turn the appliance on and off.

**2 Menu**  
Lists the appliance options and setting functions.

**3 Favourites**  
Lists the favourite settings.

**4 Display**  
Shows the current settings of the appliance.

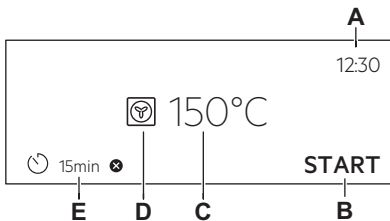
**5 Lamp switch**  
To turn the lamp on and off.

**6 Fast Heat Up**  
To turn on and off the function: Fast Heat Up.

**7 Microwave quick start**  
To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).

### 4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer

#### Display indicators

**OK** To confirm the selection / setting.

**<** To go one level back in the menu.

**↶** To undo the last action.

**⏻** To turn the options on and off.

**🔒** The appliance is locked.

**🔔** The sound alarm function is activated.

**🔔 STOP** The sound alarm and stop cooking function is activated.

**🔔** Pop up message only is activated.

**🕒** Delayed start function is activated.

**✖** To cancel the setting.



The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 First connection




The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

### 5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions

#### STANDARD



#### **Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.



#### **Turbo Grilling**

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



#### **True Fan Cooking**

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



#### **Frozen Foods**

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



#### **Conventional Cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



#### **Pizza Function**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **Bottom Heat**








Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

#### SPECIALS









#### **Preserving**





To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.

	<b>Dehydrating</b> To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	<b>Plate Warming</b> To preheat plates for serving.
	<b>Dough Proving</b> To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
	<b>Au Gratin</b> For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	<b>Slow Cooking</b> Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.
	<b>Keep Warm</b> To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	<b>Bread Baking</b> Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

## MICROWAVE


	<b>Microwave</b> Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
	<b>Defrost</b> Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W
	<b>Reheat</b> Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W
	<b>Popcorn</b> Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W
	<b>Melting</b> Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
	<b>Liquid</b> Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W

## MICROWAVE COMBINATION

	<b>True Fan Cooking + MW</b> Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	<b>Conventional Cooking + MW</b> Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	<b>Grill + MW</b> To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
	<b>Turbo Grilling + MW</b> To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

### 6.2 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.



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

### 6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Turn on the appliance.
3. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
4. Select the microwave heating function and press **OK**.


5. Set the microwave power. Press **OK**.
6. Press **START**.
7. **STOP** - press to turn off the heating function.
8. Turn off the appliance.



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


## 6.4 Setting: Microwave combination functions

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

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the microwave combination function and press **OK**. The display shows the temperature.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press: **W**. The display shows the microwave power settings.
6. Set the microwave power. Press **OK**.
7. Press **START**.
8. **STOP** - press to turn off the heating function.
9. Turn off the appliance.

## 6.5 Setting: Microwave quick start

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

1. Press and hold . The microwave runs for 30 sec with the maximum power.
2. Press **+30 s** to extend the cooking time.

## 6.6 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item	Description
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.


Menu item	Description	
Favourites	Lists the favourite settings.	
Options	To set the appliance configuration.	
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

### Submenu for: Options

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

### Submenu for: Settings

#### Setup

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



#### Service

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

## 6.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.




1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START .

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

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS





### 7.1 Favourites ☆

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

1. Turn on the appliance.
  2. Select the preferred setting.
  3. Press .
  4. Select: Favourites / Save current settings.
  5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
  6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.


### 7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

### 7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

5. Turn off the appliance.

Child Lock is activated.



Access to: Timer and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

### 7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time.

### 7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Not available for microwave functions.  Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking. Not available for microwave functions.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.



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

### 8.2 Setting: Time of Day

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

### 8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press

3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

### 8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.

2. Press

3. Set the cooking time.

4. Press ● ● ● .

5. Press: Delayed start.

6. Choose the desired start time.

7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 8.5 Setting: Uptimer

1. Press

2. Press ● ● ● .

3. Press: Uptimer.

4. Slide or press to show the running time on the main screen.

5. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press

2. Set the timer value.

3. Press **OK**.

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Inserting accessories

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

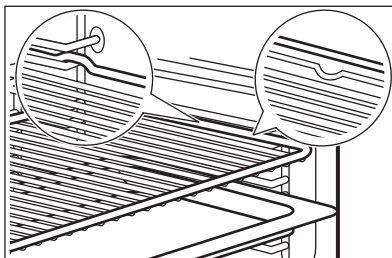


Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support.

Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



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

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

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

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

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.









Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

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


If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

### Symbols used in the tables:


	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)

## 10.2 Slow Cooking

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

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before






inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

## 10.3 Information for test institutes

### Baking on one level

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

				°C	
Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	150	18 - 28
Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	150	18 - 28
Fatless sponge cake <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
Fatless sponge cake <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	28 - 38
Shortbread <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Baking tray <sup>2) 3)</sup>	2	140	28 - 38
Shortbread <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray <sup>2) 3)</sup>	2	140	25 - 35
Apple pie <sup>4)</sup>	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	65 - 75
Apple pie <sup>4)</sup>	True Fan Cooking	Wire shelf	1	170	57 - 67
Toast <sup>1) 5)</sup>	Grill	Wire shelf	2	230	7 - 12

1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Baking tray must touch the back of the oven interior.






4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.






5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

### Microwave and microwave combi functions

Tests according to: EN 60705, IEC 60705.

Use wire shelf. It must touch the back of the oven interior.

			°C		
Sponge cake <sup>1)</sup>	Microwave	500	-	1	8 - 10
Meatloaf <sup>1)2)</sup>	Microwave	300	-	1	30 - 35

			°C		
Egg custard <sup>3)</sup>	Microwave	400	-	1	18 - 23
Defrosting minced meat (500 g) <sup>4)</sup>	Microwave	200	-	1	7 - 8
Cake <sup>3)</sup>	Conventional Cooking + MW	200	170	1	22 - 27
Potato gratin <sup>5)</sup>	Turbo Grilling + MW	200	180	1	35 - 40
Chicken (1100 g) <sup>6)</sup>	Turbo Grilling + MW	200	200	1	30
	Turbo Grilling	-			18 - 23

1) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.

2) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.







3) Do not turn the food during the cooking process.








4) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.

5) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.

6) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

### Additional recipes

					°C	
Meringues <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Meringues <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray <sup>2)3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Scones <sup>1)</sup>	Conventional Cooking	Baking tray <sup>2)</sup>	3	-	200	11 - 13
Scones <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray <sup>2)</sup>	3	-	190	10 - 12
Chicken <sup>4)</sup>	Turbo Grilling	Baking tray <sup>2)</sup>	1	-	200	65 - 75
Popcorn <sup>5)</sup>	Microwave	Flat ceramic plate	bottom	700	-	3 - 4
Plated meals, chilled (1 portion) <sup>6) 7)</sup>	Microwave	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	500	-	7 - 9
Liquids in baby bottles <sup>9)</sup>	Microwave	-	bottom	1000	-	0.5
Lasagne, frozen (400 g) <sup>10)</sup>	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	100	210	23 - 28
Lasagne, frozen (600 g) <sup>10)</sup>	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	200	190	48 - 53
Pizza, frozen <sup>10)</sup>	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	200	210	12 - 16

						
Grilled vegetables, mixed	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	300	180	20 - 25
Roast pork	True Fan Cooking + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	300	165	65 - 70
Stuffed mushrooms	Turbo Grilling + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	300	180	12 - 17
Lasagne with dry pasta sheets	Conventional Cooking + MW	Wire shelf <sup>8)</sup>	1	200	165	30 - 35

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

## 10.4 Microwave recommendations

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

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

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

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

## Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

## Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.




Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.

### 10.5 Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper only	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✗
Baking tray	✗	✗	✗
Wire shelf	✓	✓	✓

### 10.6 Power settings

Below data is for guidance only.

#### 800 - 1000 W

- Heating up liquids

#### 600 - 700 W

- Simmering rice

- Cooking vegetables
- Popcorn

#### 400 - 500 W

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

### 300 W

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

### 100 - 200 W

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

- Melting chocolate and butter

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

#### Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

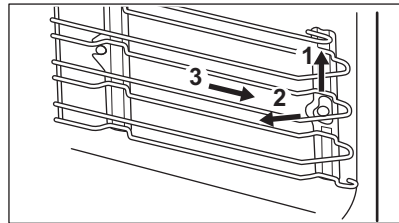
#### Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

### 11.3 Replacing the lamp

### **WARNING!**

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

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

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

### 12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
<b>F102</b> - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
<b>F240, F439</b> - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
<b>F908</b> - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
<b>F131</b> - the temperature of magnetron sensor is too high. <sup>1)</sup>	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

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

### 12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is

visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

### 13.2 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

#### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

#### Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

## 14. GUARANTEE

### Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

## Point of Service

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur





**Spare parts service** Industriestrasse 10,  
5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Specialist advice/Sale** Buckhauserstrasse  
40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

**Warranty** For each product we provide a two-  
year guarantee from the date of purchase or  
delivery to the consumer (with a guarantee  
certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of  
materials, labour and travel. The guarantee  
will lapse if the operating instructions and  
conditions of use are not adhered to, if the  
product is incorrectly installed, or in the event  
of damage caused by external influences,  
force majeure, intervention by third parties or  
the use of non-genuine components.

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the  
packaging in relevant containers to recycle it.  
Help protect the environment and human  
health by recycling waste of electrical and  
electronic appliances. Do not dispose of  
appliances marked with the symbol  with  
the household waste. Return the product to  
your local recycling facility or contact your  
municipal office.



### For Switzerland:

Where should you take your old  
equipment?

Anywhere that sells new equipment or  
hand it in to official SENS collection  
points or official SENS recycling firms.

The list of official SENS collection points  
can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	24
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	28
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	30
4. BEDIENFELD.....	30
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	31
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	32
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	35
8. UHRFUNKTIONEN.....	36
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	37
10. TIPPS UND HINWEISE.....	37
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	42
12. FEHLERDIAGNOSE.....	43
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	44
14. GARANTIE.....	45
15. UMWELTTIPPS.....	46

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

### 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 sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Aktivieren Sie nicht die Mikrowellenfunktion bei leerem Gerät. Metallteile im Garraum können zu Funkenschlag führen.
- Beim Mikrowellengaren dürfen keine Speise- oder Getränkebehälter aus Metall verwendet werden. Dies gilt nicht, wenn der Hersteller die Grösse und Form der für das Mikrowellengaren geeigneten Metallbehälter angibt.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst nach Reparatur durch eine Fachkraft verwendet werden.
- **WARNUNG:** Nur eine Fachkraft kann Wartungs- oder Reparaturarbeiten vornehmen, bei denen die Abdeckung abgenommen wird, welche Schutz gegen Mikrowellen bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in versiegelten Behältern. Diese können explodieren.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das für den Einsatz in Mikrowellenherden geeignet ist.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.

- Das Gerät dient dem Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken. Beim Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und Erhitzen von Wärmepads, Slippers, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichem besteht Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie das Gerät aus oder trennen es vom Stromnetz und lassen die Tür geschlossen, um jegliche Flammen zu ersticken.
- Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu verzögertem Überkochen kommen. Beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig sein.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrungsbehältern sollte umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in ihrer Schale und ganz hartgekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie selbst nach Ende des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Das Gerät muss regelmässig gereinigt und jegliche Lebensmittelreste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Mangelnde Sauberkeit des Geräts könnte eine Beschädigung der Oberfläche mit sich bringen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu Gefahrensituationen führen kann.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Aufstellen

#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass es eben steht und die Tür sich ohne Einschränkung öffnet.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

### 2.2 Elektroanschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel ausgetauscht werden

muss, muss dies durch unser autorisiertes Servicezentrum ausgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Der Schutz vor Thermoschocks von stromführenden und isolierten Teilen muss so befestigt werden, dass er ohne Werkzeug nicht entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Bitte trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Netzstromversorgung trennen können. Die Kontaktöffnungsweite der Trenneinrichtung muss mindestens 3 mm betragen.
- Dieses Gerät wird mit nur mit einem Netzkabel geliefert.

### 2.3 Bedienung

#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

**⚠️ WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
  - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und

Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Tauschen Sie die Türscheiben sofort aus, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der beim Betrieb des Geräts entstehende Dampf kondensiert an den Wänden des Garraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Im Gerät verbleibende Fett- und Essensreste können Brände und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion eingeschaltet ist.
- 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 Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

**⚠️ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und der separat erhältlichen

Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit den gleichen Spezifikationen.

## 2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

## 2.7 Entsorgung

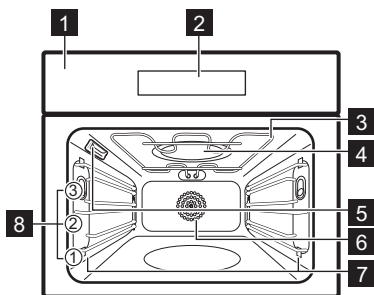
### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

## 3. PRODUKTBESCHREIBUNG

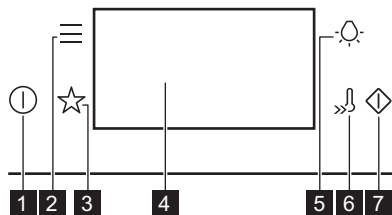
### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Umluft
- 7** Einhängegitter, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ausstattung Bedienfeld



#### **1 Ein / Aus**

- 1** Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

#### **2 Menü**

- 2** Führt die Anwendungsoptionen und Einstellungsfunktionen auf.

#### **3 Favoriten**

- Führt die bevorzugten Einstellungen auf.

#### **4 Display**

- Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.

#### **5 Lampenschalter**

- Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.

6

**Schnellaufheizung**

Zum Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung

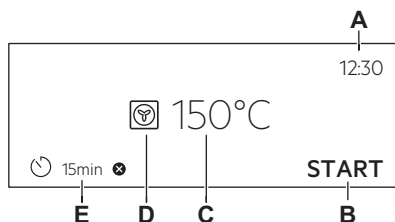
7

**Mikrowellen-Schnellstart**

Zum Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

## 4.2 Display

Display mit Voreinstellungen für wichtige Funktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOPP
- C. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

**Anzeigen im Display**

OK Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.

**Anzeigen im Display**

- Zum Zurückblättern um eine Menüebene.
- Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion.
- Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Das Gerät ist verriegelt.
- Die Alarmtonfunktion ist aktiviert.
- Die Alarmton- und Ofenstopp-Funktion sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Nachricht ist aktiviert.
- Verzögerter Start-Funktion ist aktiviert.
- Zum Abbrechen der Einstellung.



Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster angezeigt wird, tippen Sie auf das Display, um fortzufahren.

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt.

Stellen Sie Folgendes ein: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

### 5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

7. Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Backofenfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN



##### **Grill**

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.



##### **Heissluftgrillen**

Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.



##### **Heissluft**

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie die Temperatur niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze ein, da das Gebläse die Hitze gleichmässig im Backofeninneren verteilt.



##### **Tiefkühlgerichte**

Ideal für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketteen oder Frühlingsrollen).



##### **Ober-/Unterhitze**

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



##### **Pizzastufe**

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die mehr Hitze von unten benötigen.



##### **Unterhitze**

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um die Speisen bei Bedarf an der Unterseite stärker zu bräunen. Verwenden Sie diese Einschubebene.

#### SONDERFUNKTIONEN



##### **Einkochen**

Um Obst und Gemüse einzukochen, stellen Sie mit Wasser gefüllte Einmachgläser auf ein Kuchenblech. Verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Drehverschluss in derselben Grösse. Verwenden Sie die niedrigste Einschubebene.



##### **Dörren**

Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und die Früchte besser trocknen, empfiehlt es sich, die Ofentür während des Trocknungsprozesses gelegentlich zu öffnen.



##### **Teller wärmen**

Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.



##### **Gärstufe**

Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.



##### **Überbacken**

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen.



##### **Niedertemperatur Garen**

Niedrigtemperatur-Garverfahren. Perfekt zum Garen empfindlicher Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm). Für einen intensiveren Geschmack und eine bessere Bräunung braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Ofen geben.



##### **Warmhalten**







Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.







##### **Brot Backen**

Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

## MIKROWELLE

	<b>Mikrowelle</b> Erwärmen, Garen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
	<b>Auftauen</b> Entfrostern verschiedener Lebensmittelar-ten, Leistungsbereich: 100-200 W
	<b>Aufwärmen</b> Aufwärmen von zubereiteten Gerichten, Leistungsbereich: 300 - 700 W
	<b>Popcorn Funktion</b> Zubereiten von Popcornrütten, Leistungsbe-reich: 600 - 800 W
	<b>Schmelzen</b> Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
	<b>Flüssigkeiten</b> Erhitzen von Getränken und Suppen, Leis-tungsbereich: 600 - 1000 W


## MIKROWELLEN-KOMBINATION

	<b>Heissluft + MW</b> Backen auf einer Einschubebene. Funkti-on mit MW-Verstärkung, Leistungsbe-reich: 100 - 400 W.
	<b>Ober-/Unterhitze + MW</b> Backen und Braten auf einer Einschub-ebene. Funktion mit MW-Verstärkung, Leistungsbereich: 100 - 400 W.
	<b>Grill + MW</b> Zum Grillieren und Bräunen auf einer Ein-schubebene. Funktion mit MW-Verstär-kung, Leistungsbereich: 100 - 400 W.
	<b>Heissluftgrillen + MW</b> Zum Braten grösserer Fleischstücke auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen. Funktion mit MW-Verstär-kung, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

Allgemeine Empfehlungen zum Thema Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.

### 6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display erscheint die Standardofenfunktion und die Temperatur.

2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und drücken Sie **OK**.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
5. Drücken Sie **START**.
6. **STOP** – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
7. Schalten Sie das Gerät aus.



Die Backofenbeleuchtung kann bei einigen Ofenfunktionen bei einer Temperatur unter 80 °C automatisch auf Aus schalten.

### 6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen


1. Entfernen Sie alle Zubehörteile ausser dem Gitterrost.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
4. Wählen Sie die Mikrowellenfunktion aus und drücken Sie das **OK**.
5. Einstellen der Mikrowellenleistung. Drücken Sie das **OK**.
6. Drücken Sie das **START**.
7. **STOP** - drücken, um die Backofenfunktion auszuschalten.
8. Schalten Sie das Gerät aus.



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie das **START**


### 6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

Bei der Mikrowellen-Kombifunktionen werden Standard-Ofenfunktionen mit Mikrowellen-Boost kombiniert, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display erscheint die Standardofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Mikrowellen-Kombifunktion aus und drücken Sie **OK**. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
5. Drücken Sie: **W**. Im Display erscheinen die Mikrowellenleistungs-Einstellungen.
6. Einstellen der Mikrowellenleistung. Drücken Sie **OK**.
7. Drücken Sie **START**.
8. **STOP** – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

## 6.5 Einstellung: Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit wie folgt eingeschaltet werden: Mikrowellen-Schnellstart.

1. Drücken und halten Sie das . Die Mikrowelle läuft 30 Sek lang auf maximaler Leistung.
2. Drücken Sie **+30 s**, um die Garzeit zu verlängern.

## 6.6 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.


Menüpunkt	Beschreibung	
VarioGuide	Liste der automatischen Programme.	
Favoriten	Führt die bevorzugten Einstellungen auf.	
Optionen	Einstellen der Gerätekonfiguration.	
Einstellungen	Setup	Einstellen der Gerätekonfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration.

## Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.

## Untermenü für: Einstellungen

### Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, den Signaltönen zu deaktivieren für  .
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne ein.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

### Service



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

## 6.7 Einstellung: VarioGuide

Das Untermenü VarioGuide besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Ofenfunktionen und aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Für die Gerichte in diesem

Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können die Zeit, die Temperatur und gegebenenfalls auch die Mikrowellenleistung während des Garens anpassen.

Für einige der Gerichte können Sie auch die Gewichtsautomatik verwenden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie VarioGuide ein.


4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart.
5. Stellen Sie die Speise in das Gerät und drücken Sie **START**.


Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.


## 7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### 7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen wie Ofenfunktion und Garzeit speichern.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die bevorzugte Einstellung.
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten/Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung zu der folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten.
6. Drücken Sie **OK**.



 – Drücken, um die Einstellung zurückzusetzen.

 – Drücken, um die Einstellung abzubrechen.

### 7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine ungewollte Veränderung der Gerätefunktion.


1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
3. ,  – drücken Sie gleichzeitig, um die Funktion zu aktivieren.

,  – drücken Sie gleichzeitig, um die Funktion auszuschalten.

### 7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.



2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung aus.
4. Drücken Sie die Code-Buchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus. Kindersicherung ist eingeschaltet. Zugang zu: Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, geben Sie den Buchstabencode in alphabetischer Reihenfolge ein.

Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte.

### 7.4 Abschaltautomatik

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

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

Falls Sie eine Ofenfunktion länger als die automatische Abschaltzeit verwenden möchten, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

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

## 7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 8. UHRFUNKTIONEN

## 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Zum Einstellen der Gardauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmton – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.  Alarmton und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.  Display Information – wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Verzögerter Start	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs. Nicht für Mikrowellenfunktionen verfügbar.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.



Einige Uhrenfunktionen sind möglicherweise mit bestimmten Garfunktionen nicht verfügbar.

## 8.2 Einstellung: Uhrzeit

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie: Uhrzeit.
- Stellen Sie die Zeit ein.
- Drücken Sie OK.

## 8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie .
- Stellen Sie die Zeit ein.  
Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie ● ● ● drücken.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.


Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Zum Verlängern der Garzeit drücken Sie +1min.

## 8.4 Einstellung: Verzögerter Start

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie .
- Stellen Sie die Gardauer ein.
- Drücken Sie ● ● ●.
- Drücken Sie: Verzögerter Start.
- Wählen Sie das gewünschte Startdatum aus.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.


## 8.5 Einstellung: Uptimer

- Drücken Sie .

2. Drücken Sie ●●●.
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Wischen oder drücken Sie , um die Laufzeit am Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 8.6 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie OK.

## 9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

### **WARNUNG!**

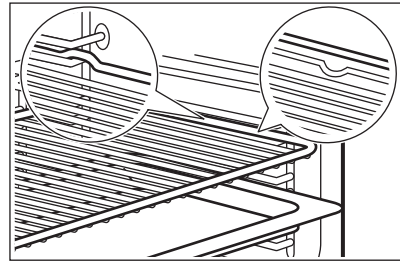
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Zubehör je nach Modell erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu prüfen, wie Sie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwenden können. Optionale Zubehörteile sind separat erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Lieferanten.



Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass das Backblech das Ende des Backofeninneren berührt und die Füße nach unten zeigen.



Verwenden Sie ausschliesslich geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise», Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material.

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit und Neigeschutz. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Schieben Sie das Zubehör (Gitterrost / Backblech) zwischen die Führungsstäbe der

Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es im hinteren Teil des Ofeninnenraums.

Wenn Ihr Gitterrost einen Absatz hat, positionieren Sie ihn vorne im Garraum.

Wenn sich auf dem Zubehör eine Aufschrift befindet, achten Sie darauf, dass diese zu Ihnen zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, stellen Sie die Tropfschale darunter, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Empfehlungen zum Garen

Gar- und Backprozesse sind nur auf einem Niveau geeignet.

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig vom Rezept, Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.








Ihr Gerät backt oder brät eventuell anders als Ihr früheres Gerät. Die folgenden Hinweise geben Empfehlungen für die Einstellung von Temperatur, Garzeit und Einschubebene für bestimmte Lebensmittelarten.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.


Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.


### In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

## 10.2 Niedertemperatur Garen

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zarte Fleisch- und Fischstücke zubereiten. Das Speisethermometer misst die Temperatur im Inneren der Speise. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur, °C die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Kerntemperatur im Inneren zu erreichen  °C






Für mehr Geschmack und Farbe beim Braten braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne an, bevor Sie es in das Gerät geben. Geben Sie das Essen in den Bräter und stellen Sie ihn auf einen Gitterrost.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

## 10.3 Informationen für Testeinrichtungen

### Backen auf einer Ebene

Prüfungen nach: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech) <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Kuchenblech <sup>2)3)</sup>	2	150	18 - 28
Törtchen, 20 pro Blech) <sup>1)</sup>	Heissluft	Kuchenblech <sup>2)3)</sup>	2	150	18 - 28
Biskuitkuchen (fettfrei) <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	1	170	25-35
Biskuitkuchen (fettfrei) <sup>1)</sup>	Heissluft	Gitterrost	1	170	28 - 38
Buttergebäck <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Kuchenblech <sup>2) 3)</sup>	2	140	28 - 38
Buttergebäck <sup>1)</sup>	Heissluft	Kuchenblech <sup>2) 3)</sup>	2	140	25-35
Apfeltorte <sup>4)</sup>	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	1	170	65-75
Apfeltorte <sup>4)</sup>	Heissluft	Gitterrost	1	170	57 - 67







					
Toast <sup>1)</sup> 5)	Grill	Gitterrost	2	230	7 - 12

- 1) Heizen Sie das Gerät vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion Schnellaufheizung nicht.
- 2) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.
- 3) Das Küchenblech muss den hinteren Teil des Backraums berühren.
- 4) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.
- 5) Gemäss: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

### Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombifunktionen








Prüfungen nach: EN 60705, IEC 60705.








Verwenden Sie den Gitterrost. Es muss den hinteren Teil des Backraums berühren.

					
Biskuit <sup>1)</sup>	Mikrowelle	500	-	1	8-10
Hackbraten <sup>1)2)</sup>	Mikrowelle	300	-	1	30-35
Vanillepudding <sup>3)</sup>	Mikrowelle	400	-	1	18-23
Hackfleisch auftauen (500 g) <sup>4)</sup>	Mikrowelle	200	-	1	7-8
Kuchen <sup>3)</sup>	Ober-/Unterhitze + MW	200	170	1	22 - 27
Kartoffelgratin <sup>5)</sup>	Heissluftgrillen + MW	200	180	1	35-40
Poulet (1100 g) <sup>6)</sup>	Heissluftgrillen + MW	200	-	1	30
	Heissluftgrillen	-	200	1	18-23

- 1) Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/2 drehen.
- 2) Verwenden Sie mikrowellengeeignete Folie zum Garen. Stechen Sie die Folie vor dem Garen mehrmals ein.
- 3) Wenden Sie die Speisen nicht während des Garvorgangs.
- 4) Das Fleisch auf der längsten Seite wenden, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.
- 5) Nach der Hälfte der Garzeit den Behälter um 1/4 im Uhrzeigersinn drehen.
- 6) Legen Sie einen Teller auf den Boden des Ofens. Platzieren Sie das Poulet direkt auf dem Gitterrost mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Min drehen Sie das Poulet um und schalten die Heizfunktion ein: Heissluftgrillen.

### Zusätzliche Rezepte

						
Schümli (Meringues) <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Kuchenblech <sup>2)3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Schümli (Meringues) <sup>1)</sup>	Heissluft	Kuchenblech <sup>2)3)</sup>	2	-	100	90 - 180
Scones <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	Kuchenblech <sup>2)</sup>	3	-	200	11 - 13

						
Scoones <sup>1)</sup>	Heissluft	Kuchenblech <sup>2)</sup>	3	-	190	10–12
Poulet <sup>4)</sup>	Heissluftgrillen	Kuchenblech <sup>2)</sup>	1	-	200	65–75
Popcorn Funktion <sup>5)</sup>	Mikrowelle	Flache Keramikplatte	Unterseite	700	-	3 - 4
Tellergerichte, gekühlt (1 Teil) <sup>6) 7)</sup>	Mikrowelle	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	500	-	7–9
Flüssigkeiten in Babyflaschen <sup>9)</sup>	Mikrowelle	-	Unterseite	1000	-	0,5
Lasagne, tiefgekühlt (400 g) <sup>10)</sup>	Heissluftgrillen + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	100	210	23–28
Lasagne, tiefgekühlt (600 g) <sup>10)</sup>	Ober-/Unterhitze + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	200	190	48 - 53
Pizza, tiefgekühlt <sup>10)</sup>	Ober-/Unterhitze + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	200	210	12–16
Gemischtes Grillgemüse	Heissluftgrillen + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	300	180	20–25
Schweinsbraten	Heissluft + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	300	165	65 - 70
Champignons, gefüllt	Heissluftgrillen + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	300	180	12 - 17
Lasagne mit trockenen Pastablättern	Ober-/Unterhitze + MW	Gitterrost <sup>8)</sup>	1	200	165	30–35

1) Heizen Sie das Gerät vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion Schnellaufheizung nicht.

2) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

3) Backpapier verwenden.

4) Poulet mit der Brustseite nach unten legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

5) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr knallen.

6) Decken Sie die Speisen mit einem mikrowelleneigneten Plastikdeckel ab.

7) Nach der halben Garzeit das Gefäß um 1/2 drehen.

8) Der Gitterrost muss die Rückseite des Backofens berühren.

9) Platzieren Sie die Flasche im Ofen unten ohne jegliches Zubehör.

10) Wenden Sie die Speisen nicht während des Garvorgangs.

## 10.4 Empfehlungen für Mikrowelle

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

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit um oder wenden Sie sie.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

Legen Sie den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in die Tasse oder das Glas, um die Wärme besser zu verteilen und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofens berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Geben Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Die verpackten Fertiggerichte können nur in das Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowelleneeignet ist. Siehe Tipps und Hinweise, Abschnitt mikrowelleneeignetes Kochgeschirr und Material.

Decken Sie die Speisen nicht ab, wenn Sie die Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Täglicher Gebrauch.

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombinationsfunktionen nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

### Mikrowellengaren

Decken Sie die Speisen zum Garen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. Wenn Sie eine Kruste wünschen, garen Sie Speisen ohne Abdeckung.

Stellen Sie die Leistung und die Zeit nicht zu hoch ein, um die Gerichte nicht zu verkochen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder Feuer fangen.

Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Aufwärmen von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.

Stechen Sie Lebensmittel mit einer Haut oder Schale vor dem Garen mehrfach mit einer Gabel ein.

Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich grosse Stücke.

Nehmen Sie nach dem Ausschalten des Geräts das Gericht heraus und lassen Sie es noch einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmässig verteilt.

### Auftauen in der Mikrowelle

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

Nehmen Sie aufgetaute Stücke nach und nach heraus.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung können Früchte und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.







Durch das Wenden gelingen die Speisen besser. Bei empfindlichen Speisen wie Fleisch zwei Mal während des Auftauens wenden.




### 10.5 Mikrowelleneeignetes Kochgeschirr und Material

Verwenden Sie für die Mikrowelle nur geeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Prüfen Sie vor Gebrauch die Spezifikation des Kochgeschirrs, des Materials oder der Speisenbehältnisse.

Bei Mikrowellengeschirr anderer Hersteller beachten Sie die Herstelleranweisungen.

Kochgeschirr-Material		 	  
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage-/Dekorationen	✓	✗	✗
Glas- und Vitrokeramik aus feuer-/frostfestem Material	✓	✓	✓
Feuerfeste Keramik oder Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗

Kochgeschirr-Material			
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	✗
Nur Karton, Papier	✓	✗	✗
Klarsichtfolie	✓	✗	✗
Mikrowelleneignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗
Backformen mit schwarzer Lackierung oder Silikonbeschichtung	✗	✗	✗
Kuchenblech	✗	✗	✗
Gitterrost	✓	✓	✓

## 10.6 Leistungseinstellungen

Folgende Angaben dienen nur als Orientierung.

### 800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

### 600 - 700 W

- Reis köcheln lassen
- Gemüse garen
- Popcorn Funktion

### 400 - 500 W

- Tellergerichte erhitzen

- Eintopf köcheln lassen
- Gefrorene Fertiggerichte auftauen und erhitzen

### 300 W

- Garen/Erhitzen empfindlicher Lebensmittel
- Babynahrung erhitzen
- Garprozess fortsetzen

### 100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Früchten, Kuchen, Gebäck, Käse, Butter, Fleisch und Fisch
- Schmelzen von Schokolade und Butter

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie die Gerätedecke sorgfältig von Rückständen und Fett.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

#### Zubehörteile

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein

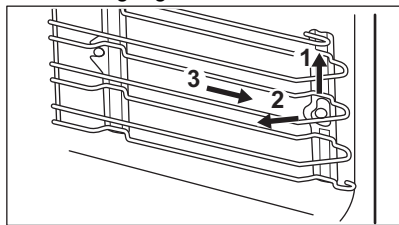
mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Eihängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung.



Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

## 11.3 Austauschen der Lampe

### ! WARNUNG!

Verbrennungsgefahr. Die Glasabdeckung kann heiss sein. Tragen Sie einen Schutzhandschuh, wenn Sie die Glühbirne berühren.

Die Glühbirne muss vom Kundenservice ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.

## 12. FEHLERDIAGNOSE

### ! WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Was tun, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.

## 12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste mit Problemen ist in der Tabelle unten aufgeführt. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display erscheint, bedeutet das, dass ein fehlerhaftes Untersystem möglicherweise deaktiviert wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder das autorisierte Servicezentrum.

Code und Beschreibung	Beseitigung
<b>F102</b> – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
<b>F240, F439</b> - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
<b>F908</b> - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.
<b>F131</b> - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. <b>1)</b>	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

1) Tritt einer dieser Fehler auf, funktionieren die restlichen Gerätefunktionen wie gewohnt weiter.

## 12.3 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Geräts. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Das

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Informationsanforderungen gemäss (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

Gerät getestet gemäss: EN 50564.

### 13.2 Energiespartipps

Befolgen Sie die Tipps unten, um Ihr Gerät energiesparender zu nutzen.

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten

Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr und dunkle, nicht reflektierende Backformen und Kochbehälter, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nicht nutzen).

Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen nur auf, wenn dies ausdrücklich empfohlen wird.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heissluft

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

### Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

Das Display zeigt die Restwärme oder die Temperatur an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

### Garen mit ausgeschalteter

### Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

## 14. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prêverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder

Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .  
Entsorgen Sie die Verpackung in die entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro- und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind:  nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.



### **Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



**aeg.com**

701138265-A-512025



**CE**