

BO4GEMKM

EN	User Manual Microwave combi-oven	2
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	25



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	10
6. DAILY USE.....	10
7. CLOCK FUNCTIONS.....	14
8. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	16
11. HINTS AND TIPS.....	17
12. CARE AND CLEANING.....	20
13. TROUBLESHOOTING.....	21
14. ENERGY EFFICIENCY.....	22
15. GUARANTEE	23
16. 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 supplied with the appliance.
- 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, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	3.5x25 mm
-----------------	-----------

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. Should the mains cable need 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 the appliance, 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 pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull 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 this 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 release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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 that are wet 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 discoloration 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.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- 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 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.

- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

⚠ WARNING!

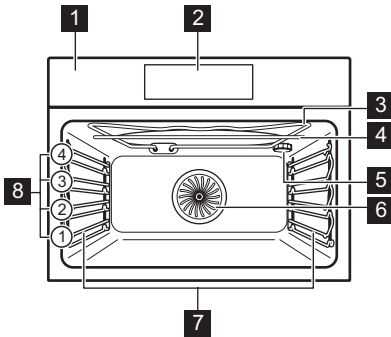
Risk of injury or suffocation.

- 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** Electronic programmer
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp

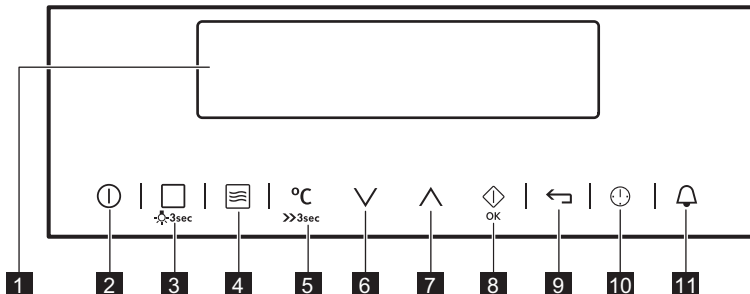
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wireshelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
It can be used with microwave functions.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
It cannot be used with microwave functions.
- **Microwave bottom glass plate**
To prepare food in microwave mode.

4. CONTROL PANEL

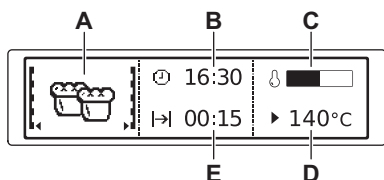
4.1 Electronic programmer



Use the sensor fields to operate the appliance.

Sensor field	Function	Comment
1	-	Display Shows the current settings of the appliance.
2	⏻	ON / OFF To turn on and off the oven.
3	☐ 5:30	Heating Functions or Recipes Press the sensor field once to choose a heating function or the menu: Recipes. Press the sensor field again to switch between the menus: Heating Functions, Recipes. To turn on or turn off the light, touch the field for 3 seconds.
4	☐ ☐	Microwave function To activate the Microwave function. You can use it when the appliance is deactivated. When you use the Microwave function with the function: Duration for more than 7 minutes and in Combi mode, the Microwave power cannot be more than 600 W.
5	°C >>300	Temperature selection To set the temperature or show the current temperature in the oven. Touch the field for 3 seconds to turn on or turn off the function: Fast Heat Up.
6	∨	Down To move down in the menu.
7	∧	Up To move up in the menu.
8	⏻ OK	OK / Microwave Quick Start To confirm the selection or settings. To activate the Microwave function. You can use it when the appliance is deactivated.
9	⏪	Back To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
10	⌚	Time and additional functions To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourite Programme, Heat + Hold, Set + Go.
11	🔔	Minute Minder To set the function: Minute Minder.

4.2 Display



- A. Heating function or Microwave function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature or power of the microwave
- E. Duration time / end time of a function

Other indicators of the display:



Minute Minder
The function works.



Time of day
The display shows the current time.



Duration
The display shows the necessary time for cooking.



End Time
The display shows when the cooking time is complete.



Temperature
The display shows the temperature.



Time Indication
The display shows how long the heating function works. Press ∨ and ∧ at the same time to reset the time.



Heat-up Indicator
The display shows the temperature in the oven.

**Fast Heat Up Indicator**

The function is on. It decreases the heat up time.

**Weight Automatic**

The display shows that the automatic weight system is on or that weight can be changed.

**Heat + Hold**

The function is on.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

Before the first use you have to set:

- Set Language
- Display Contrast
- Display Brightness
- Set Time of Day

1. Press or to set the value.
2. Press to confirm.

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. 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 Navigating the menus

1. Turn on the oven.
2. Press or to select the menu option.
3. Press to move to the submenu or accept the setting.



At each point you can go back to the main menu with .

6.2 Setting a heating function

1. Remove microwave bottom glass plate.
2. Turn on the oven.
3. Select the menu: Heating Functions.
4. Press to confirm.
5. Select a heating function.
6. Press to confirm.
7. Set the temperature.
8. Press to confirm.

6.3 Setting the Microwave function

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Turn on the oven.

- Press to turn on the Microwave function.
- Press . The function: Duration is set to 30 seconds and the microwaves starts to operate.



Each press of adds 30 seconds to the time of the function: Duration.



If you do not press , the oven turns off after 20 seconds.

- Press to set the function: Duration.



You can change the microwave power (press and then or) and the function: Duration any time when the Microwave function works.

- When the set time ends, a signal sounds for 2 minutes. The Microwave function turns off automatically. Press any symbol to stop the signal.



To turns off the Microwave function, press .



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

The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:

MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME min
100 - 600	90
>600	7

6.4 Setting the Combi function

- Remove microwave bottom glass plate.
- Turn on a heating function.

- Press and follow the same steps as when you set the Microwave function. When you use the Microwave function in Combi mode the Microwave power cannot be more than 600 W.



For some functions the microwave will start as soon as the set temperature is reached.

Functions not available for the Combi function: Favourite Programme, End Time , Set + Go, Heat + Hold.

6.5 Setting the Microwave Quick Start function

- If necessary, press to turn off the oven.
- Press to turn on the Quick Start function.

Each press of adds 30 seconds to the Duration time.



You can change the microwave power (refer to "Setting the Microwave function").

- Press to set the time for the function: Duration. Refer to "Clock functions" chapter, Setting the clock functions.

6.6 Heat-up indicator

When you turn on a heating function, the bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the signal sounds 3 times, the bar flashes and disappears.

6.7 Using: Fast Heat Up Indicator

Use this function before you put the food in the oven.

This function reduces the heat-up time. It is not available for some oven functions.






°C
 >>... - press and hold.

6.8 Residual heat









When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.







6.9 The menus in overview

Main menu

Symbol / Menu item	Application
 Heating Functions	Contains a list of heating functions.
 Recipes	Contains a list of automatic programmes.
 Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
 Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
 Specials	Contains a list of additional heating functions.





Submenu for: Basic Settings




Symbol / Menu item	Description
 Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
 Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
 Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
 Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
 Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
 Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
 Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
 Set Language	Sets the language for the display.

Symbol / Menu item	Description
 Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
 Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
 Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
 DEMO mode	Activation / deactivation code: 2468.
 Service	Shows the software version and configuration.
 Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.10 Heating functions

Heating Functions



Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.
 Pizza Function	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.








Heating function	Application
 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.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.




The lamp may automatically deactivate at a temperature below 60 °C during some oven functions.

Specials

Heating function	Application
 Keep Warm	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.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.




Heating function	Application
 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.
 Drying	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.

Microwave functions

Functions	Description
Microwave	Creates the heat directly in the food. Use it to heat meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish.
Combi	Use it to operate the heating function and the microwave mode together. Use it to cook food in a shorter time and brown it. The maximum power for this function is 600 W.
Quick Start	Use it to turn on the Microwave function with one touch of the symbol  with the high microwave power and short operating time: 30 seconds.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table





Clock function	Application
 Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance.
 Duration	To set how long the appliance works (max. 23 h 59 min).
 End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 sec.

Duration, End Time - before you use the functions, you must set a heating function and temperature. The appliance turns off automatically.

Duration, End Time - you can use the functions at the same time if you want to automatically turn on and turn off the appliance on a given time later.

7.2 Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2.  - press repeatedly until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. ,  - press to set the time.
4. Press: .

When the time ends, the signal sounds. The oven turns off. Press any sensor field to stop the signal.



7.3 Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It turns on after the baking or roasting procedure ends.

You can turn on or turn off the function in the menu: Basic Settings.




1. Turn on the oven.
 2. Select the heating function.
 3. Set the temperature above 80 °C.
 4. Press  again and again until the display shows: Heat + Hold.
 5. Press  to confirm.
- When the function ends, a signal sounds.

7.4 Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.



Applicable to all heating functions with Duration or Weight Automatic.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol.
The display shows the message.
2. Press  to turn on or  to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press .

8. AUTOMATIC PROGRAMMES




WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Recipes with Recipe Automatic

This oven has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Recipes. Press  to confirm.

3. Select the category and dish. Press \diamond OK to confirm.

4. Select a recipe. Press \diamond OK to confirm.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

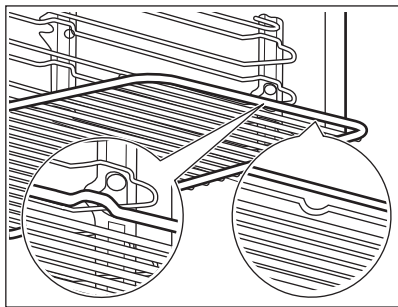
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

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

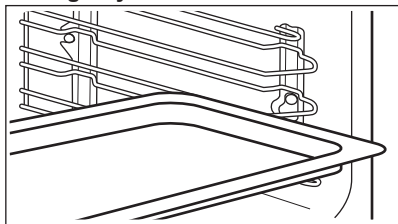
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wireshef



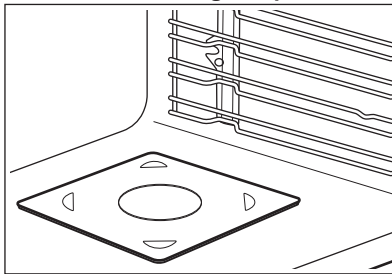
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

Microwave bottom glass plate



Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourite Programme. You can save 20 programmes.



You cannot save Microwave and microwave combi functions as favourite programmes.

Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press again and again until the display shows: SAVE.
4. Press to confirm.
The display shows the first free memory position.
5. Press to confirm.
6. Enter the name of the programme.
The first letter flashes.
7. Press or to change the letter.
8. Press .
The next letter flashes.
9. Do step 7 again as necessary.
10. Press and hold to save.

You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, press or and press to overwrite an existing programme.

You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Favourite Programme.
3. Press to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press to confirm.

10.2 Using the Child Lock

When this function is on, the appliance cannot be turned on.

1. - press to turn on the appliance.
2. , - press at the same time until the display shows a message .
Repeat step 2 to turn off this function.

10.3 Function Lock

This function prevents an unintended change of the heating function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. - press repeatedly until the display shows: Function Lock.
4. Press .

To turn off the function, press . The display shows a message. - press repeatedly. - press to confirm. When you turn off the appliance, the function also turns off.

10.4 Set + Go

The function lets you to set a heating function or a programme and turn it on later with one press of any sensor field.

You can turn on or turn off this function in the menu: Basic Settings.



1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. press repeatedly until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5. press repeatedly until the display shows: Set + Go.
6. Press .
7. Press any symbol to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

Function Lock is on during the heating function works.

When the heating function ends, a signal sounds.

10.5 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 the 'Clock functions' chapter.

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

10.6 Brightness of the display

 **Day brightness:**

- It is on when the appliance is turned on.
- It is on for 10 sec when you press any sensor field during the night brightness mode.
- It is on when the appliance is turned off and you set the function: Minute Minder. When the function ends, the display goes back to the night brightness.

● Night brightness:

- When the appliance is turned off, the display is in night brightness mode between 10 PM and 6 AM.

10.7 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.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

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

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 the 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" chapter.

Symbols used in the tables:



Food type



Heating function



Temperature



Accessory



Weight (kg)



Microwave power (W)



Shelf position



Cooking time (min)

11.2 Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

The function allows you to keep food warm. The temperature is set automatically to 80 °C.

Plate Warming

The function allows you to warm plates and dishes before serving. The temperature is set automatically to 70 °C.






Place plates and dishes in stacks evenly on the wire shelf. Use the first shelf position. After half of the warming time switch their places.

11.3 Information for test institutes

Microwave function

Tests according to IEC 60705.

Use wire shelf unless otherwise specified.








				
Sponge cake 1)	600	0.475	Bottom	7 - 9
Meatloaf 1)	400	0.9	2	25 - 32
Egg custard 1)	500	1	Bottom	18
Meat defrosting 2)	200	0.5	Bottom	7 - 8

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

2) Turn the meat upside down halfway through defrosting time.

Microwave Combi Function

Use the wire shelf.

						
Cake 1)	True Fan Cooking + MW	100	0.7	180	2	29 - 31
Potato gratin 1)	Turbo Grilling + MW	400	1.1	180	1	40 - 45
Chicken 2)	Turbo Grilling + MW	200	1.1	200	1	45 - 55

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

2) Put the meat in a round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

11.4 Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate.

Place the food on a plate at the bottom of the oven.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Dough Proving

The function allows you to rise yeast dough. Put the dough into a big dish and cover it with a wet towel or plastic foil. Set function: Dough Proving and the cooking time.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

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 (check information on the packaging).

Microwave cooking

Cover the food before cooking. 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.

11.5 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
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	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✗
Ceramic, porcelain and earthenware with un-glazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗
Cardboard, paper	✓	✗	✗
Clingfilm	✓	✗	✗
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✓
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✓
Baking tray	✗	✗	✗

Cookware / Material	Microwave function		Microwave Combi function
	Defrosting	Heating, Cooking	
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

11.6 Power settings

Below data is for guidance only.

700 - 1000 W

- Searing at the start of the cooking process
- Heating liquids

500 - 600 W

- Cooking vegetables and egg dishes
- Simmering stews
- Heating one-plate meals
- Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W

- Melting cheese, chocolate, butter
- Simmering rice
- Heating baby food
- Cooking / Heating delicate food
- Continuing cooking

100 - 200 W

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

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 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.

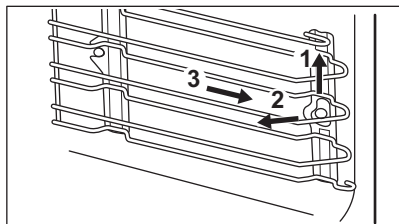
Accessories

- 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.

12.2 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 front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

12.3 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

⚠ CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp
4. Install the glass cover.

13. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is turned off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows " Demo ".	The demo mode is activated.	Refer to "Daily Use chapter, Basic Settings.

13.2 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 on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

14.2 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.

If a programme with Duration / End Time 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.

15. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préréverenges	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		




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


Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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.

16. 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

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



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	25
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	32
4. BEDIENFELD.....	32
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	34
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34
7. UHRFUNKTIONEN.....	38
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	39
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	39
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	40
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	42
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
13. FEHLERDIAGNOSE.....	46
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	47
15. GARANTIE.....	48
16. UMWELTTIPPS.....	49

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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, Bed & Breakfast-Gästezimmern, 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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

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.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- 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.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Breite des Schanks	560 mm
Tiefe des Schanks	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	455 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	440 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	595 mm
Breite der Rückseite des Geräts	559 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm

Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560x20 mm
Netzkabellänge. Kabel in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- 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. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- 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.

- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten 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 der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind.

Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine 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 Nutzung von Glasgeschirr

Bei unachtsamer Handhabung von Glasgeschirr kann es zu Bruch, Zersplittern, Rissbildung oder starkem Zerkratzen kommen:

- Giessen Sie kein kaltes Wasser oder andere kalte Flüssigkeiten in Glasgeschirr, da ein plötzlicher Temperaturabfall zu unmittelbarem Bruch des Glases führen kann. Zerbrochene Glasstücke können extrem scharf sein und lassen sich oft schwer auffinden.
- Stellen Sie heisses Glasgeschirr nicht auf nasse oder kühle Oberflächen, direkt auf die Arbeitsplatte oder eine Metalloberfläche oder das Spülbecken, und fassen Sie heisses Glasgeschirr nicht mit einem nassen Tuch an.
- Verwenden oder reparieren Sie kein angeschlagenes, gerissenes oder stark zerkratztes Glasgeschirr.
- Lassen Sie Glasgeschirr nicht auf harte Gegenstände fallen oder anschlagen, und schlagen Sie keine Utensilien daran.
- Erhitzen Sie kein leeres oder nahezu leeres Glasgeschirr in der Mikrowelle und lassen Sie Öl oder Butter nie in der Mikrowelle überhitzen (verwenden Sie die Mindestgardauer).

Lassen Sie heisses Glasgeschirr auf einem Kuchengitter, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie darauf, dass das Glasgeschirr vor dem Spülen, Kühlen oder Einfrieren ausreichend abgekühlt ist.

Vermeiden Sie die Handhabung von heissem Glasgeschirr (einschl. Glasgeschirr mit Silikongriffen) ohne Topflappen.

Vermeiden Sie eine missbräuchliche Nutzung der Mikrowelle (d. h. Betrieb des unbeladenen Ofens oder mit geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt 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 stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

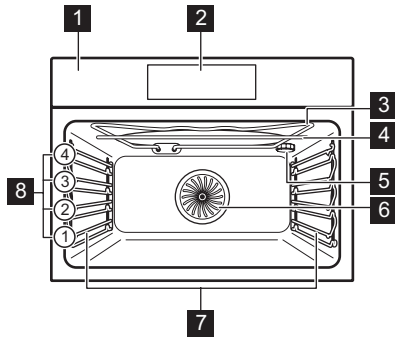
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Umluft

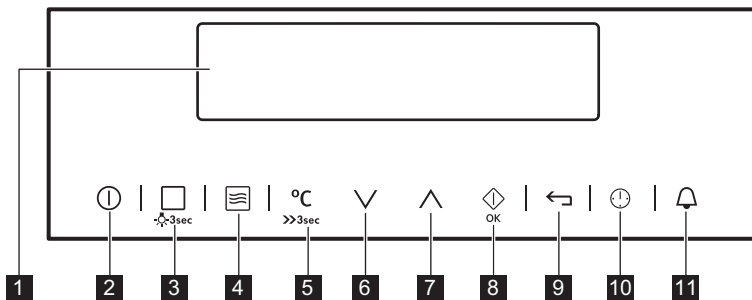
- 7** Einhängegitter, herausnehmbar
- 8** Einschubebene

3.2 Zubehörteile

- **Gitterrost**
Für Kuchenbackformen, backofengeeignetes Geschirr, Bratgeschirr, Kochgeschirr/Geschirr. Mikrowellengeeignet.
- **Kuchenblech**
Für nasse Kuchen, Gebäck, Brot, grosse Braten, Tiefkühlgerichte und zum Auffangen von Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Speisen auf dem Gitterrost. Nicht mikrowellengeeignet.
- **Mikrowellen-Glasbodenplatte**
So bereiten Sie Speisen im Mikrowellenmodus zu.

4. BEDIENFELD

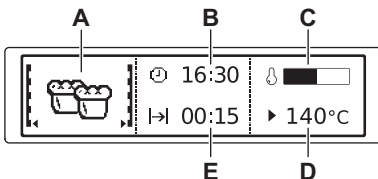
4.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	-	Display Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	Ⓛ	EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	☐ 9:30	Ofenfunktionen oder Rezepte Drücken Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs Rezepte . Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, Rezepte . Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt.
4	☐ ☐	Mikrowellenfunktion Aktivieren der Mikrowellenfunktion. Die Funktion lässt sich auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn die Mikrowellenfunktion mit der Funktion verwendet wird: Wenn Sie die Zeit der Dauer länger als 7 Minuten im Kombi-Modus einstellen, beträgt die Mikrowellenleistung maximal 600 W.
5	°C >>max	Temperaturwahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnell- aufheizung.
6	∨	Nach unten Nach unten gehen im Menü.
7	∧	Nach oben Nach oben gehen im Menü.
8	◊ OK	OK/Mikrowellen- Schnellstart Bestätigen der Auswahl/Einstellung. Aktivieren der Mikrowellenfunktion. Die Funktion lässt sich auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
9	←	Zurück Zurückblättern um eine Menüebene. Zum Anzeigen des Hauptmenüs berühren Sie das Feld 3 Sekunden lang.
10	⌚	Zeit und zusätzliche Funktionen Einstellen unterschiedlicher Funktionen. Berühren Sie bei eingeschalteter Ofenfunktion das Sensorfeld, um den Timer oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go.
11	🔔	Kurzzeit-Wecker Zum Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofen- oder Mikrowellenfunktionen
- B. Uhrzeit
- C. Aufheizanzeige
- D. Temperatur oder Leistung der Mikrowelle
- E. Anzeige der Dauerdes Endes einer Funktion

Weitere Indikatoren des Displays:

🔔	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist in Betrieb.
⌚	Uhrzeit Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.
⌈→	Dauer Im Display wird die für das Kochen erforderliche Zeit angezeigt.
→	Ende Im Display wird der Ablauf der Kochzeit angezeigt.



Temperatur

Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.



Zeitanzeige

Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. \checkmark und \wedge gleichzeitig drücken, um die Zeit zurückzusetzen.



Aufheizanzeige

Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.



Anzeige für die Schnellaufheizung

Die Funktion ist eingeschaltet. Das verkürzt die Aufheizzeit.



Gewichtsautomatik

Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.



Heat + Hold

Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache einstellen
 - Kontrast
 - Helligkeit
 - Tageszeit einstellen
1. Drücken Sie \wedge oder \checkmark , um den Wert einzustellen.
 2. Drücken Sie zur Bestätigung auf \diamond_{OK} .

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. 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 Navigieren in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \checkmark oder \wedge , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie \diamond_{OK} , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte.
2. Schalten Sie den Backofen ein.
3. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
4. Mit bestätigen.
5. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
6. Mit bestätigen.
7. Stellen Sie die Temperatur ein.
8. Mit bestätigen.

6.3 Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Bitte Zubehör entfernen.
2. Setzen Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte ein.
3. Schalten Sie den Backofen ein.
4. Drücken Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
5. Drücke . Die Funktion: Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt und die Mikrowelle beginnt zu arbeiten.



Mit jedem Drücken von wird die Zeit der folgenden Funktion um 30 Sekunden erhöht: Dauer.



Wenn Sie nicht drücken, schaltet der Ofen nach 20 Sekunden ab.

6. Drücke , um folgende Funktion einzustellen: Dauer.



Sie können die Mikrowellenleistung ändern (drücken Sie und dann oder) und die Funktion Dauer .

7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion schaltet automatisch

ab. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.



Zum Ausschalten der Mikrowellenfunktion drücken Sie .



Wenn Sie drücken oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie .

Die maximale Einstellzeit der Mikrowellenfunktionen ist von der eingestellten Mikrowellenleistung abhängig:

MIKROWELLEN-LEISTUNG W	MAXIMALE EIN-STELLZEIT Min
100 - 600	90
>600	7

6.4 Einstellen der Kombi-Funktion

1. Entfernen Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte.
2. Schalten Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie und führen Sie dieselben Schritte wie zum Einstellen der Mikrowellenfunktion aus.

Wenn Sie die Mikrowellenfunktion im Kombi-Modus verwenden, beträgt die Mikrowellenleistung nicht mehr als 600 W.



Bei einigen Funktionen beginnt die Mikrowellenfunktion, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Für die Kombi-Funktion nicht verfügbare Funktionen: Favoriten-Programm, Ende , Set + Go, Heat + Hold.


6.5 Einstellen der Mikrowellen-Schnellstartfunktion

1. Drücken Sie ggf. , um den Ofen auszuschalten.
2. Drücken Sie , um die Schnellstartfunktion einzuschalten.

Mit jedem Drücken von  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.



Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

- Drücken Sie , um die Zeit der folgenden Funktion einzustellen: Dauer. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, „Einstellen der Uhrfunktionen“.


6.6 Aufheizanzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, zeigt der Balken den Temperaturanstieg. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal, der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.7 Verwendung von: Anzeige für die Schnellaufheizung

Nutzen Sie diese Funktion, bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen stellen.

Diese Funktion verringert die Aufheizzeit. Dies ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.




 – gedrückt halten.

6.8 Restwärme


Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.


6.9 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
 Rezepte	Enthält eine Liste von Automatikprogrammen.
 Favoriten-Programm	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.


Symbol/Menüpunkt	Anwendung
------------------	-----------


 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
---	-------------------------------------


 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
---	--


Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
------------------	--------------

 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
---	-----------------------------------

 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
--	---


 Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
---	---

 Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
--	---


 Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
---	---

 Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
---	--

 Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
--	--



 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
---	---

 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
---	---

 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
---	---








 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
---	--

 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
---	---

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.10 Backofenfunktionen








Ofenfunktionen


Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 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.
 Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.




Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.


Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 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.
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Ofenfunktionen	Anwendung
 Auftauen	Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Größe der Tiefkühlgerichte ab.




Ofenfunktionen	Anwendung
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen.

Mikrowellenfunktionen

Funktionen	Beschreibung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Gerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Früchten oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den Kombi-Betrieb als Ofenfunktion und Mikrowelle gleichzeitig verwendet. Dient dem schnelleren Garen und Bräunen. Die Höchstleistung für diese Funktion ist 600 W.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung und kurzer Dauer einzuschalten: 30 Sekunden.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen





Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
 Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Geräts (max. 23 Std 59 Min).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min).

Wenn Sie die Zeit für eine Uhrfunktion einstellen, zählt die Zeit nach 5 Sek herunter.

Dauer, Ende – bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer, Ende – Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
2.  – wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. ,  – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Drücken Sie: .
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.



7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.




1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit  bestätigen.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.



Dies gilt für alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie , um einzuschalten oder , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie .




8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit  bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit .
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit .

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

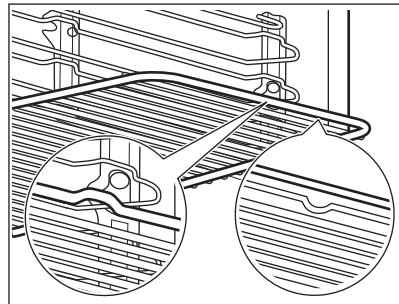
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

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

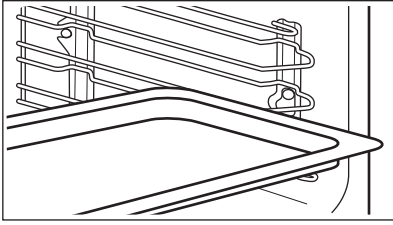
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost



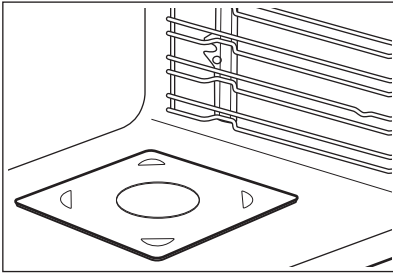
Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.

Kuchenblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

Mikrowellen-Glasbodenplatte



Verwenden Sie die Mikrowellen-Glasbodenplatte ausschliesslich für die Mikrowellenfunktion. Er ist nicht für kombinierte Mikrowellenfunktionen (z. B. Grillen in der Mikrowelle) geeignet. Legen Sie die Platte auf den Boden des Garraums. Sie können die Speisen auf die Mikrowellen-Glasbodenplatte stellen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten-Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten-Programm. Sie können 20 Programme speichern.



Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als Favoriten speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit bestätigen.
Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.



5. Mit bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie .
- Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.

10. Zum Speichern halten Sie gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie oder und drücken Sie , um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.




Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Wählen Sie das Menü: Favoriten-Programm.
3. Bestätigen Sie mit .
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Bestätigen Sie mit .

10.2 Verwenden der Kindersicherung



Solange die Funktion in Betrieb ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.




1.  - Drücken, um das Gerät einzuschalten.
2.  ,  – Gleichzeitig drücken, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Funktion Schritt 2 wiederholen.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine unbeabsichtigte Veränderung der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder -einstellung ein.
3.  – Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Tastensperre.
4. Drücken Sie .




Drücken Sie , um die Funktion auszuschalten. Das Display zeigt eine Meldung.  – wiederholt drücken.  – zum Bestätigen drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Sensorfelds einschalten.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.

3.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Set + Go.
6. Drücken Sie .
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet. Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

10.5 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 hierzu Kapitel «Uhrfunktionen».

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

10.6 Display-Helligkeit

 **Tageshelligkeit:**

- Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.
- Leuchtet für 10 Sekunden, wenn Sie ein beliebiges Sensorfeld während des Nachtmodus drücken.
- Leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Das Display kehrt bei Funktionsende in den Nachtmodus zurück.

● **Nachtmodus:**

- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet das Display zwischen 22:00 und 6:00 Uhr in den Nachtmodus.

10.7 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.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Empfehlungen zum Garen

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

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

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.

Energiespartipps finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz».

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör



Gewicht (kg)



Mikrowellenleistung (W)



Einschubebene



Garzeit (Min)

11.2 Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.






Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel und decken Sie sie mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Gärstufe und die Garzeit ein.

11.3 Informationen für Testeinrichtungen

Mikrowellenfunktion
Prüfungen gemäss IEC 60705.

Sofern nicht anderes angegeben den Gitterrost verwenden.








				
Biskuit 1)	600	0.475	Unterhitze	7 - 9
Hackbraten 1)	400	0.9	2	25 - 32
Vanillepudding 1)	500	1	Unterhitze	18
Fleisch auftauen 2)	200	0.5	Unterhitze	7 - 8

1) Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.

2) Nach der Hälfte der Auftauzeit das Fleisch wenden.

Mikrowellen-Kombifunktion

Verwenden Sie den Gitterrost.

						
Kuchen 1)	Heissluft + MW	100	0.7	180	2	29 - 31
Kartoffelgratin 1)	Heissluftgrillen + MW	400	1.1	180	1	40 - 45
Poulet 2)	Heissluftgrillen + MW	200	1.1	200	1	45 - 55

1) Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.

2) Das Fleisch in einen runden Glasbehälter geben und nach 20 Minuten Garzeit wenden.

11.4 Empfehlungen für Mikrowelle

Stellen Sie die Speise auf die Mikrowellen-Glasbodenplatte.

Stellen Sie die Speisen auf einen Teller am Boden des Ofens.

Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Gar- oder Auftauzeit um oder wenden Sie sie.

Rühren Sie flüssige Gerichte gelegentlich um.

Rühren Sie die Speisen vor dem Servieren um.

Bedecken Sie die Speise beim Garen und Aufwärmen.

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

Geben Sie Speisen ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (siehe Packungsangaben).

Mikrowellengaren

Decken Sie das Essen vor dem Garen 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.

11.5 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Material

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

Prüfen Sie vor Gebrauch die Spezifikation des Kochgeschirrs/Materials.

Kochgeschirr-Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombifunktion
	Auftauen	Aufwärmen, Garen	
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	✓	✓	✓
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	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis zu 200 °C	✓	✓	✗
Karton, Papier	✓	✗	✗
Klarsichtfolie	✓	✗	✗
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss	✓	✓	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✓
Backformen mit schwarzer Lackierung oder Silikonbeschichtung	✗	✗	✓
Backblech	✗	✗	✗
Gitterrost	✗	✗	✓
Mikrowellen-Glasbodenplatte	✓	✓	✗
Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte	✗	✓	✗

11.6 Leistungseinstellungen

Folgende Angaben dienen nur als Orientierung.

700 - 1000 W

- Zu Beginn des Garens anbraten
- Erhitzen von Flüssigkeiten

500 - 600 W

- Gerichte mit Gemüse und Ei kochen
- Eintopf köcheln
- Tellergerichte erhitzen
- Gefrorene Gerichte auftauen und Erhitzen

300 - 400 W

- Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter
- Reis köcheln
- Babynahrung erhitzen
- Garen/Erhitzen empfindlicher Lebensmittel
- Weitergaren

100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Fleisch, Fisch, Früchten, Kuchen, Brot und Butter, Rahm, Käse

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 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.

Alltäglicher 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

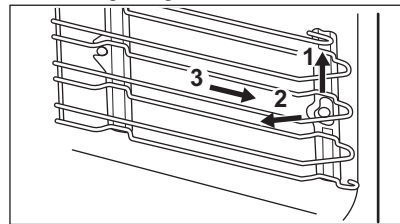
- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.

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

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das vordere Ende der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
4. Ziehen Sie die Träger aus der hinteren Entriegelung.



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

12.3 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

⚠ VORSICHT!

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

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

2. Säubern Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

13. FEHLERDIAGNOSE

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Ofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Ofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Ofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Ofen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint " Demo ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Grundeinstellungen.

13.2 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 der vorderen Rahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

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

14.2 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 an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer /Ende 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.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Prévèrenge

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 Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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.

16. UMWELTTIPPS

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



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





aeg.com

867381074-A-152024



CE