

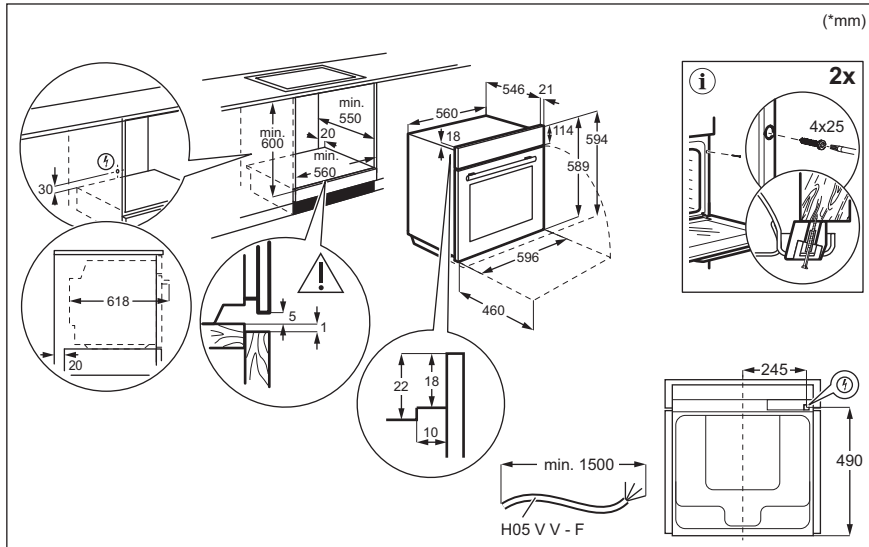
BOGEM

EN	User Manual Oven	3
DE	Benutzerinformation Backofen	21

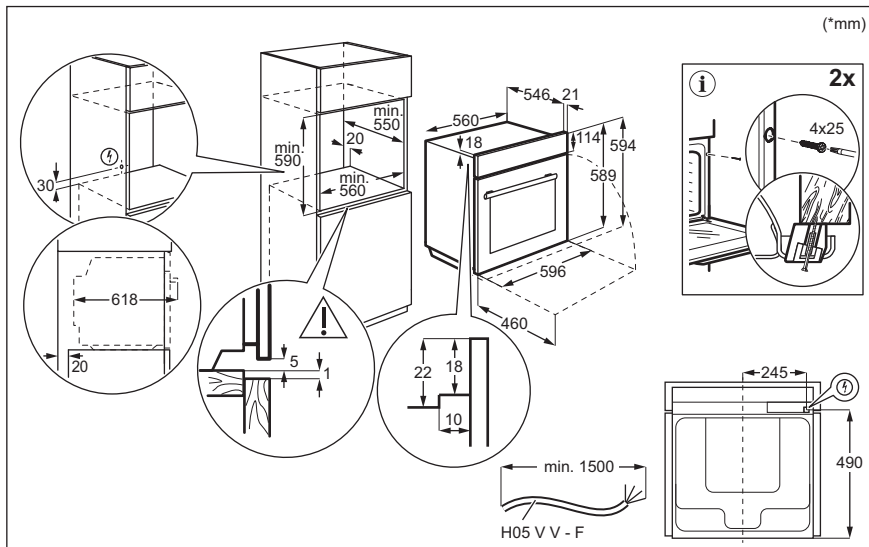


INSTALLATION / MONTAGE

(*mm)



(*mm)



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	11
8. CLOCK FUNCTIONS.....	12
9. USING THE ACCESSORIES.....	13
10. HINTS AND TIPS.....	13
11. CARE AND CLEANING.....	15
12. TROUBLESHOOTING.....	17
13. ENERGY EFFICIENCY.....	19
14. GUARANTEE	20
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	20

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.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **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.
- 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.
- 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.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, 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.

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 without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of 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 be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not

use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

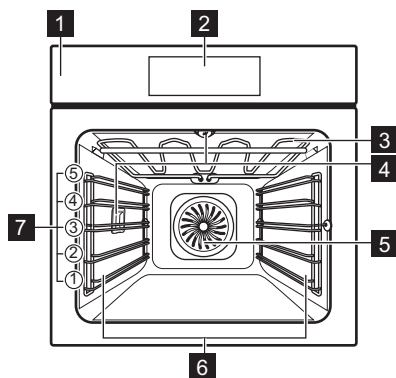
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

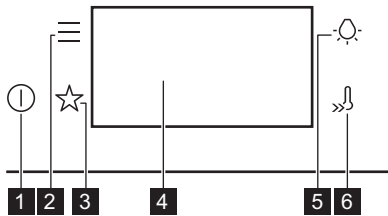
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

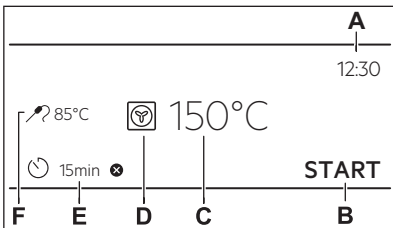
4.1 Control panel overview



- 1 ON / OFF**
Press and hold to turn the appliance on and off.
- 2 Menu**
Lists the appliance options and setting functions.
- 3 Favourites**
Lists the favourite settings.
- 4 Display**
Shows the current settings of the appliance.
- 5 Lamp switch**
To turn the lamp on and off.
- 6 Fast Heat Up**
To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



- A.** Time of Day
- B.** START / STOP
- C.** Temperature
- D.** Heating functions
- E.** Timer
- F.** Food Sensor (selected models only)

Display indicators

- OK** To confirm the selection / setting.
- <** To go one level back in the menu.
- ↶** To undo the last action.
- ⏻** To turn the options on and off.
- 🔒** The appliance is locked.
- 🔔** The sound alarm function is activated.
- 🔔 STOP** The sound alarm and stop cooking function is activated.
- 🔔** Pop up message only is activated.
- 🕒** Delayed start function is activated.
- ✖** To cancel the setting.



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

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

5.2 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.

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

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

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



Bottom Heat

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



Bread Baking

To bake bread.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

SPECIALS



Preserving

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



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.

	Plate Warming To preheat plates for serving.
	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.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).
	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.
	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.

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



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

6.4 Menu

Press  to enter the menu.

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

Submenu for: Options

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

Submenu for: Settings

Setup

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

Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.

Submenu	Description
Reset All Settings	Restores factory settings.

6.5 Setting: Assisted Cooking

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

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

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

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites

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

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

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.

3. ,  - press at the same time to turn on the function.

,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
 2. Press .
 3. Select Options / Child Lock.
 4. Press the code letters in an alphabetical order.
 5. Turn off the appliance.
- Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available.

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

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

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

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

7.5 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

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

- 4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

- 1. Choose the heating function and set the temperature.
- 2. Press .
- 3. Set the time.

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

- 4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press +1min to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

- 1. Set the heating function and the temperature.
- 2. Press .
- 3. Set the cooking time.
- 4. Press ● ● ● .
- 5. Press: Delayed start.
- 6. Choose the desired start time.
- 7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

- 1. Press .

2. Press ● ● ● .
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

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

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

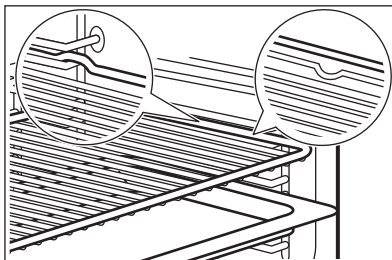
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



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

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

Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.



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

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

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

				
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

					
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2

			°C		
Apple pie ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray ²⁾	True Fan Cooking	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ²⁾	Conventional Cooking	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

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

²⁾ Preheat the empty appliance.

³⁾ Preheat the empty appliance for 5 min.

Multilevel baking

			°C		
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4

¹⁾ Preheat the empty appliance.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

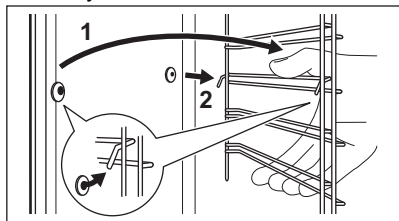
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.

3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

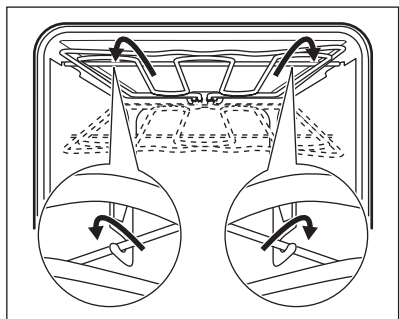
If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Removing grill

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold to clean it.
2. Remove the shelf supports.
3. Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The grill folds down.

4. Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
5. Install the grill in the opposite sequence.
6. Install the shelf supports.

11.4 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

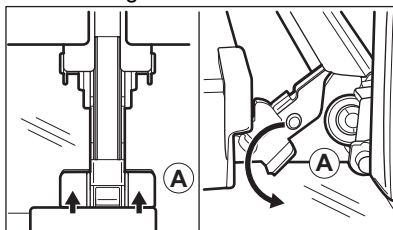
⚠ WARNING!

The door is heavy.

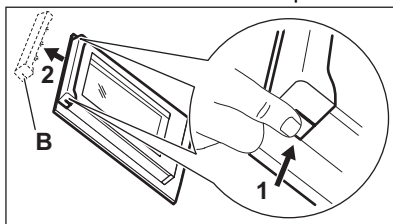
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

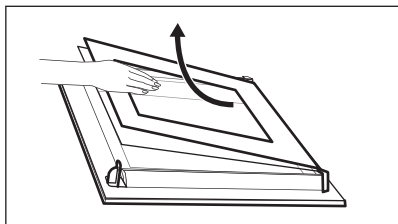
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



- 10.** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.5 Replacing the lamp

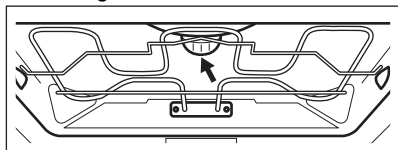
WARNING!

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.

Top lamp

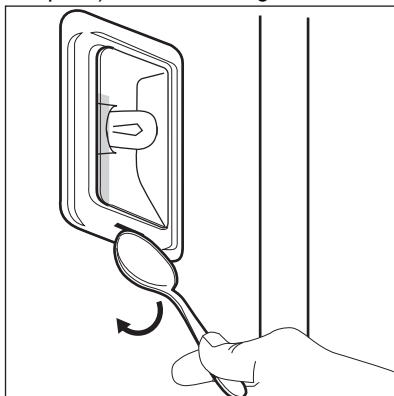
1. Turn the glass cover to remove it.



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.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a narrow, blunt object (e.g. a teaspoon) to remove the glass cover.



3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300°C heat resistant lamp.
5. Install the glass cover
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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

 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	AEG
Model identification	BOGEM 944035225
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	31.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 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

13.3 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.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
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		



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

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

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

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	21
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	23
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	26
4. BEDIENFELD.....	26
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	27
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	27
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	30
8. UHRFUNKTIONEN.....	31
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	32
10. TIPPS UND HINWEISE.....	32
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
12. FEHLERDIAGNOSE.....	36
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	38
14. GARANTIE.....	39
15. UMWELTTIPPS.....	39

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.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **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.
- 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.
- 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.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.

- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- 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.

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 ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat, 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.
- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.

WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Garraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Tauschen Sie die Türscheiben sofort aus, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen, da sie schwer ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der 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..

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

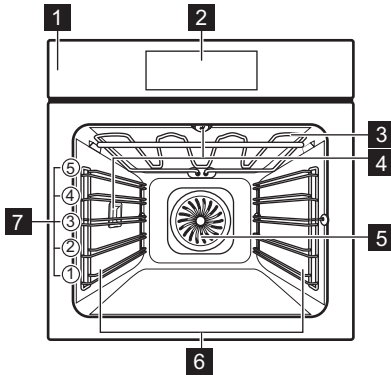
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

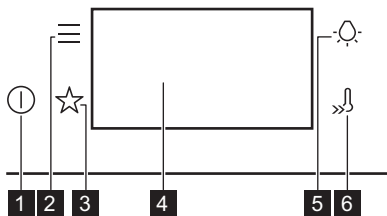
3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Anzeige
- 3** Heizelement
- 4** Lampe
- 5** Umluft
- 6** Einhängegitter, herausnehmbar
- 7** Einschubebene

4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld

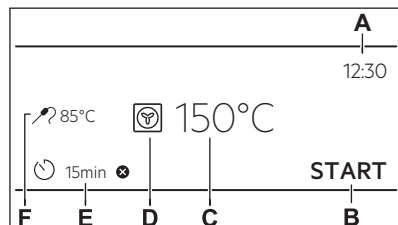


- 1 Ein / Aus**
Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.
- 2 Menü**
Führt die Anwendungsoptionen und Einstellungsfunktionen auf.
- 3 Favoriten**
Führt die bevorzugten Einstellungen auf.

- 4 Display**
Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
- 5 Lampenschalter**
Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
- 6 Schnellaufheizung**
Zum Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

4.2 Display

Display mit Voreinstellungen für wichtige Funktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOPP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)

Anzeigen im Display

-  Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.
-  Zum Zurückblättern um eine Menüebene.
-  Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion.
-  Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
-  Das Gerät ist verriegelt.

Anzeigen im Display

-  Die Alarmtonfunktion ist aktiviert.
-  Die Alarmton- und Ofenstopp-Funktion sind aktiviert.
-  Nur Pop-up-Nachricht ist aktiviert.
-  Verzögerter Start-Funktion ist aktiviert.
-  Zum Abbrechen der Einstellung.



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

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt.

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

5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.

2. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Backofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.
	Heissluftgrillen Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.
	Heissluft Zum Braten und Backen. Stellen Sie die Temperatur niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze ein, da das Gebläse die Hitze gleichmässig im Backofeninneren verteilt.
	Tiefkühlgerichte Ideal für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Pizzastufe Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die mehr Hitze von unten benötigen.
	Unterhitze Wähle diese Funktion nach einem Garvorangang, um die Speisen bei Bedarf an der Unterseite stärker zu bräunen. Verwende die unterste Regalebene.
	Brot Backen Zum Backen von Brot.
	Gärstufe Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.

SONDERFUNKTIONEN

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



Dörren

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



Teller wärmen

Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.



Auftauen

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



Überbacken

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



Niedertemperatur Garen

Niedrigtemperatur-Garverfahren. Perfekt zum Garen empfindlicher Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm).



Warmhalten

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



Feuchte Umluft

Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

6.2 Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Ofenbeleuchtung nach 30 s automatisch aus.

Die Zubereitungshinweise finden Sie unter Tipps und Hinweise, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz, Energiespartipps.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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



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

6.4 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Beschreibung
VarioGuide		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Geräte-konfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Geräte-konfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversi-on und die Konfigurati-on.

Untermenü für: Optionen

Unterme-nü	Beschreibung
Backofenbe-leuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersiche-rung	Verhindert das versehentliche Ein-schalten des Geräts.
Schnellauf-heizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Digitale Uhr-zeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

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

Service

Unterme-nü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwarever-sion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellun-gen.

6.5 Einstellung: VarioGuide

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

Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garens einstellen.

Für einige der Gerichte können Sie auch die Gewichtsautomatik verwenden.

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

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

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

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Favoriten

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

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

 – Drücken, um die Einstellung abubrechen.

7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

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

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .

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

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

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

7.4 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 °C – Höchsttemperatur	3

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

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

7.5 Kühlgebläse

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

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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

8.2 Einstellung: Uhrzeit

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

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

- 1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

- 2. Drücken Sie .
- 3. Stellen Sie die Zeit ein.
Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie ●●● drücken.
- 4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Zum Verlängern der Garzeit drücken Sie +1min.

8.4 Einstellung: Verzögerter Start

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

8.5 Einstellung: Uptimer

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

8.6 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .

2. Stellen Sie den Timerwert ein.

3. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

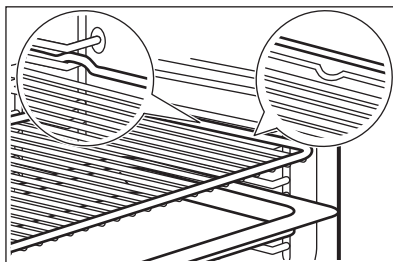
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

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



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

Schieben Sie das Zubehör (Gitterrost / Backblech) zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass das Backblech das Ende des Backofeninneren berührt.



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

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

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

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

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

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

Weitere Empfehlungen finden Sie in den auf unserer Website verfügbaren Gartabellen. Um die Kochtipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Gerätesinneren befindet.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie

weisen eine bessere Wärmeaufnahme auf als helle und reflektierende Geschirteile.

- **Pizzaform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Backform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufformen** – Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Karemellcreme-Backform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.3 Feuchte Umluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	25 - 35
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20 - 30
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15 - 25

10.4 Informationen für Testeinrichtungen

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

Backen auf einer Ebene

			°C		
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	Gitterrost	160	45 - 60	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	160	45 - 60	2
Apfeltorte ¹⁾	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2
Apfeltorte ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	180	55 - 65	1

			°C		
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Blech ²⁾	Heissluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech ²⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Grill	Gitterrost	Max.	1 - 2	5

1) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.

2) Das leere Gerät vorheizen.

3) Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang vor.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Heissluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	Gitterrost	160	45 - 55	2 und 4
Apfeltorte	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2 und 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie

das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

Zubehörteile

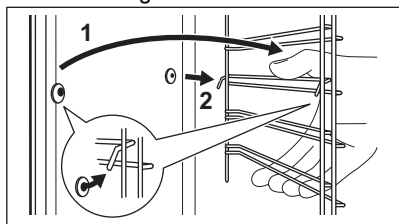
- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.

3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.



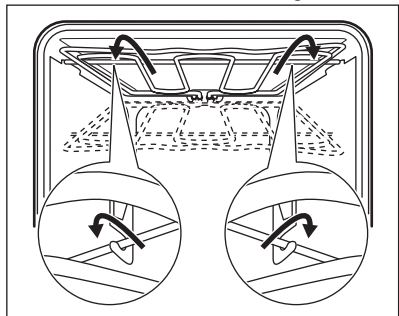
4. Bringen Sie alle Einhängegitter in ihre ursprüngliche Position. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

11.3 Grill entfernen

! WARNUNG!

Es besteht ein Verbrennungsrisiko.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es völlig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Entfernen Sie die Einhängegitter.
3. Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Der Grill lässt sich abklappen.

4. Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
5. Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
6. Bauen Sie die Einhängegitter wieder ein.

11.4 Aus- und Einbau der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

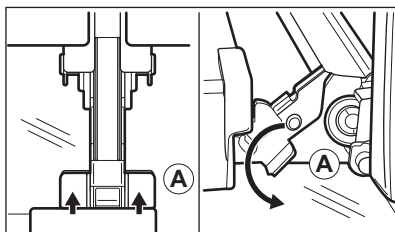
! WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

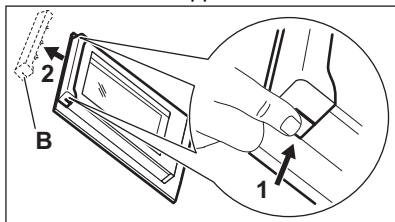
! VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

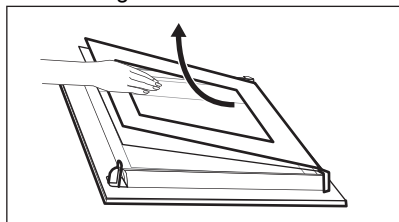
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 70 °).
5. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an, und drücken Sie diese dann nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türverkleidung nach vorne, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

Achten Sie darauf, dass die Glaspanele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.5 Austauschen der Lampe

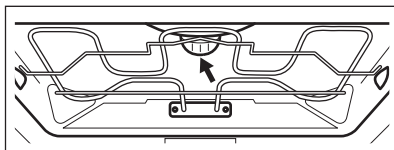
⚠️ WARNUNG!

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.

Obere Lampe

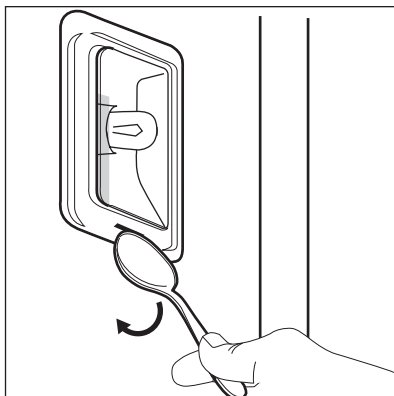
1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



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

Seitliche Lampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.



3. Säubern Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERDIAGNOSE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

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

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

12.3 Servicedaten

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

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

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regulieren zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modell-Kennzeichnung	BOGEM 944035225
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	71 l
Backofentyp	Eingebauter Backofen
Gewicht	31.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

13.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des niedrigen Leistungsmodus

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

13.3 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.

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

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

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer sowie einer längeren Garzeit

als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenlampe nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. CH GARANTIE

Kundendienst

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



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

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

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

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

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in die

entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro-

und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind:  nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch







