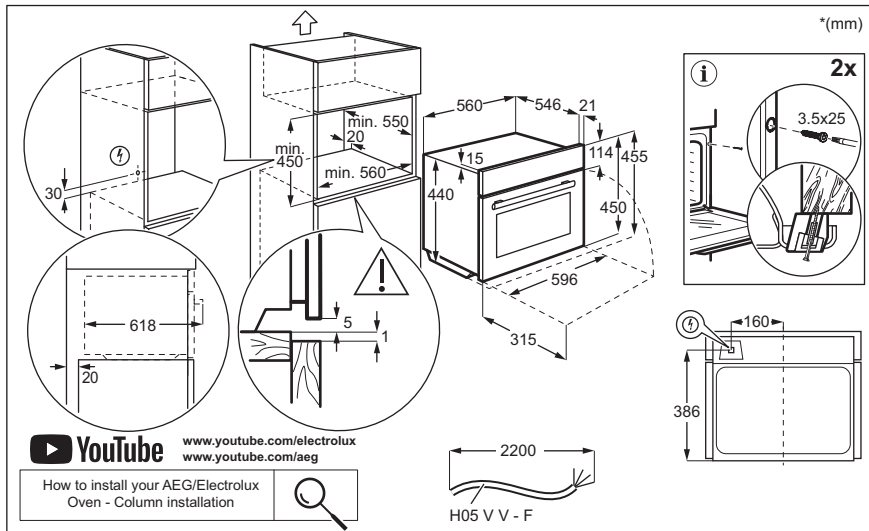
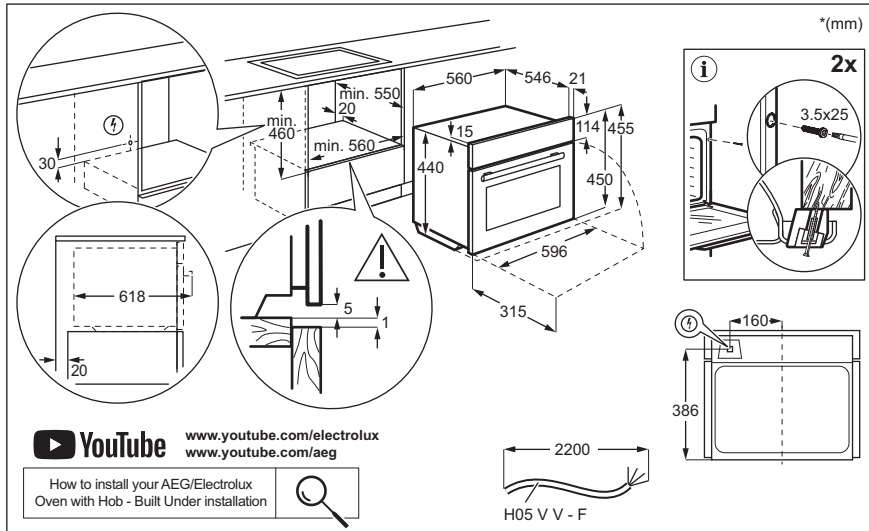


BO4BEMGM

EN	User Manual Microwave Oven	3
DE	Benutzerinformation Mikrowellenofen	20



INSTALLATION / MONTAGE



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.....	6
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
8. CLOCK FUNCTIONS.....	12
9. USING THE ACCESSORIES.....	14
10. HINTS AND TIPS.....	14
11. CARE AND CLEANING.....	17
12. TROUBLESHOOTING.....	17
13. ENERGY EFFICIENCY.....	18
14. GUARANTEE	18
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

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.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- 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.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, 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 with 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 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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity, the turntable and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

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

2.5 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

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

2.7 Disposal



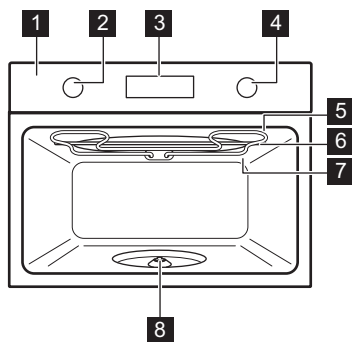
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Turntable shaft

3.2 Accessories

- **Turntable set**
To place food and cookware on it.
Maximum load: 4 kg.
- **Grill rack set**
To grill. The set includes: Low rack, High rack.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

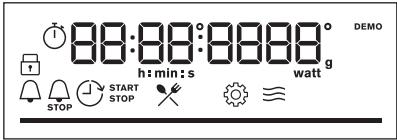
1. Press the knobs. The knobs come out.

2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Lock.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
WATT	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Settings
	Microwave function is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Progress bar - visually indicates when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00".

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

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 from the appliance.
2. Set the function . Let the appliance operate for 1 h.
3. Turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
5. Put the accessories back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.

Microwave functions



Defrost

Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Liquid

Heating up drinks and soups, power range: 600 - 1000 W



Melting

Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W



Popcorn

Preparing popcorn bags, power range: 600 - 800 W



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W



Grill High

To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 400 W.



Grill Low

To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 400 W.

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

6.2 Setting: Heating functions

Turn the knob for the heating functions to select the function .

6.3 Setting: Microwave functions

1. Insert the food into the appliance.

2. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

The display shows: duration and microwave power.

3. Press **OK** to start with default settings.
4. To adjust the duration turn the control knob. Press **OK**.
5. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

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

Microwave power (W)	Maximum time (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

6.4 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows  .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .

2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance. Press **OK**.

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

Submenu: Assisted Cooking

Legend



Function with microwave power. Use microwave safe accessory.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Accessory
P1 Chicken, whole	1.1 kg	low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P2 Chicken, two halves	0.6 - 0.7 kg per half	low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P3 Fish, whole	0.6 kg	
P4 Fish fillet	0.5 kg; 150 g per fillet	
P5 Broccoli	0.5 kg	
P6 Cauliflower	0.5 kg	ceramic or glass casserole dish on turntable Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P7 Cauliflower, frozen	0.5 kg	
P8 Peas, frozen	0.5 kg	
P9 Jacket potatoes	0.5 kg	
P10 Rice	0.2 kg	ceramic or glass casserole dish on turntable Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid or clingfilm with some holes.
P11 Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P12 Lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	ceramic or glass casserole dish on turntable

6.6 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.

4. Turn the control knob to adjust the value. Press **OK**.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04 Buzzer volume	1 - 4

Setting	Value
05 Uptimer	On / Off
06 Light	On / Off
07 Demo mode	Activation code: 2468
08 Software version	Check
09 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 - press and hold to turn off the function.

7.2 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, Time Delayed Start.

7.3 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

	To set the clock that displays the current time.
Time of day	

	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
Minute minder 	



To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.



To postpone the start and / or end of cooking.



To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

1) This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.

2) This function is available only for: Grill.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.

3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows: 0:00 and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press OK. The timer starts counting down immediately.

5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.

2. Press  until the display shows:  and START.

3. Turn the control knob to set the start time.

4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.

6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.

3. Press OK.

4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.

5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.

3. Turn the control knob to set the clock.

4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

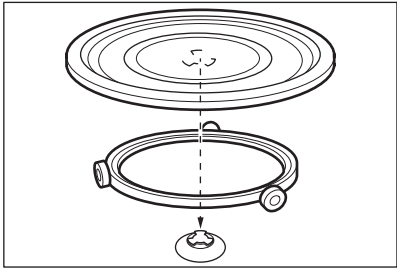
⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

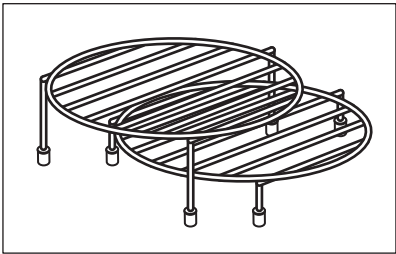
Use only suitable cookware and material.
Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

Turntable set

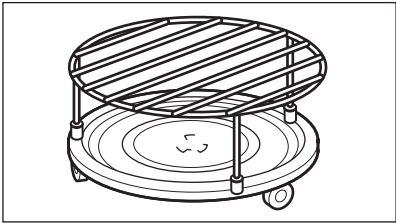


Always cook food on the turntable set. Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide. Use only the turntable set supplied with the appliance.

Grill rack set



Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.



For Microwave heating functions only low grill rack is recommended.

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 cook differently than your previous appliance. The hints below show recommended heating functions and settings for cooking time for specific types of the food.

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

10.2 Information for test institutes

Microwave function
Tests according to IEC 60705.

Symbols used in the tables:

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

				
Sponge cake 1)	600	0.475	Turntable set	5 - 7
Meatloaf 1)	500	0.9	Turntable set	18 - 20
Egg custard 1)	500	1	Turntable set	15 - 17
Meat defrosting 2)	200	0.5	Turntable set	8 - 9

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
Tests according to IEC 60705.

Use the low grill rack.

					
Potato gratin	Grill + MW	300	1.1	low	30 - 35
Chicken 1)	Grill + MW	300	1.1	high	30 - 35

1) Put the meat in a round glass container.

10.3 Microwave recommendations

Do not place the food directly on the turntable set. Always use the microwave suitable cookware.

Place the cookware in the middle of the turntable set.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable set.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

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.

10.4 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					
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 unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	✗	✗	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗	✗	✗
Cardboard, paper	✓	✗	✗	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✗	✗	✗	✗
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	✗	✗	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✓	✗	✗
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	✗	✗	✓	✗	✗
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	✗	✓	✗	✗	✗
Grill rack set	✗	✗	✓	✓	✓

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

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

500 - 700 W

- Cooking vegetables and egg dishes
- Simmering stews and rice
- Heating one-plate meals

- Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W

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

100 - 200 W

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

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

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

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.

- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Keep the roller guide clean to ensure smooth turning of the turntable. 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. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 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 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 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
--	--------

13.2 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 the lamp off

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

14. GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Point of Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



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

Specialist advice/Sale 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.

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.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 20

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 24

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 26

4. BEDIENFELD..... 26

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... 27

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 28

7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 30

8. UHRFUNKTIONEN..... 31

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 32

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... 32

11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 35

12. FEHLERDIAGNOSE..... 36

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 36

14. GARANTIE..... 37

15. UMWELTTIPPS..... 38

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.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und Drehtellerhalter.
- 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.
- 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.
- 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 mit einem Netzstecker und 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 entflammbaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammbaren 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.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum, den Drehteller 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 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



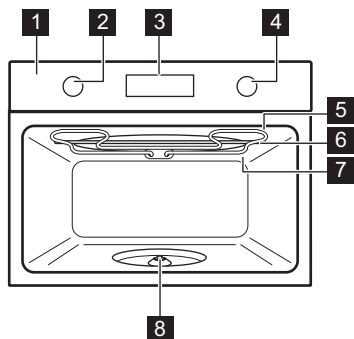
WARNING!

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** Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 3** Anzeige
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Mikrowellengenerator
- 7** Lampe
- 8** Drehtellerwelle

3.2 Zubehörteile

- **Drehtellersatz**
Zum Daraufstellen von Speisen und Geschirr.
Maximale Beladung: 4. kg

- **Grillrostsatz**
Zum Grillieren. Lieferumfang des Sets: Unterer Rost, Oberer Rost.

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Zum Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie auf die Einstellknöpfe.
Daraufhin kommen die Knöpfe heraus.

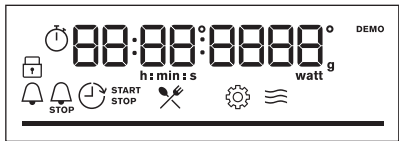
2. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Einstellungen anzupassen.

Um das Gerät auszuschalten: Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position .

4.2 Ausstattung Bedienfeld

	Drücken Sie darauf, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Drücken und halten, um die Funktion einzuschalten: Verriegeln.
	Drücken Sie darauf, um die Lampe des Geräts auf Ein oder Aus zu schalten.
WATT	Drücken, um einzustellen: Mikrowellenleistung.
OK	Drücken, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4.3 Anzeigen im Display



Display mit wichtigen Funktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: VarioGuide.
	Untermenü: Einstellungen
	Die Mikrowelle-Funktion ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit verzögerter Start ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken - zeigt visuell an, wann die Garzeit zu Ende ist.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Einstellung der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: «00:00».

1. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **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 alles Zubehör aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion  ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
4. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
5. Setzen Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Grill

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.

Mikrowellenfunktionen



Auftauen

Entfrosten verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–200 W



Aufwärmen

Aufwärmen von zubereiteten Gerichten, Leistungsbereich: 300 - 700 W



Flüssigkeiten

Erhitzen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600–1000 W



Schmelzen

Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W



Popcorn Funktion

Zubereiten von Popcornrüten, Leistungsbereich: 600 - 800 W



Mikrowelle

Erwärmen, Garen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W



Grill, hoch

Zum Garen in kurzer Zeit und Bräunen mit hoher Grillintensität. Leistungsbereich: 100–400 W.



Grill, niedrig

Zum Garen in kurzer Zeit und Bräunen mit hoher Grillintensität. Für Aufläufe wie etwa Kartoffelgratin, Lasagne, frisch. Leistungsbereich: 100 - 400 W.

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

6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Funktion

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Legen Sie die Speisen in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Heizfunktionen zur Auswahl der Mikrowellen-Funktion.

Das Display zeigt an: Dauer und Mikrowellenleistung.

3. Um mit den Standardeinstellungen zu starten, drücken Sie **OK**
4. Um die Dauer anzupassen, drehen Sie den Einstellknopf. Drücken Sie **OK**.
5. Um die Mikrowellenleistung einzustellen, drücken Sie **WATT** und drehen den Einstellknopf. Drücken Sie **OK**.

Sie können die Einstellungen während des Garens verändern.

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

Mikrowellenleistung (W)	Maximale Zeit (Min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie wieder einzuschalten, schliessen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.

6.4 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um Zugang zu den VarioGuide-Gerichten und den Einstellungen zu erhalten.

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf

Auf dem Display wird , angezeigt.

2. Drehen Sie den Einstellknopf und wählen Sie das Symbol zum Aufrufen des Untermenüs. Drücken Sie **OK**.

6.5 Einstellung: VarioGuide

VarioGuide Das Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen jeweils mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

- 1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .
- 2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie OK.

- 3. Drehen Sie den Einstellknopf, um ein Gericht (von P1 - P ...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
- 4. Stellen Sie die Speise in das Gerät. Drücken Sie OK.
- 5. Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

Untermenü: VarioGuide

Legende	
	Funktion mit Mikrowellenbetrieb. Verwenden Sie für Mikrowellen geeignetes Zubehör.

Das Display zeigt **P** und eine **Zahl** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle prüfen können.

Speise	Gewicht	Zubehör
P1 Poulet, ganz	1.1 kg	 niedriger Gitterrost; Auflaufform aus Keramik oder Glas
P2 Poulet, zwei Hälften	0.6 - 0.7 kg pro Hälfte	 niedriger Gitterrost; Auflaufform aus Keramik oder Glas
P3 Fisch, ganz	0.6 kg	
P4 Fischfilet	0.5 kg; 150 g pro Filet	
P5 Brokkoli	0.5 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe
P6 Blumenkohl	0.5 kg	Geben Sie etwa 50 ml Wasser zu. Bedecken Sie das Gericht mit einem für Mikrowelle geeigneten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P7 Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
P8 Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9 Schalenkartoffeln	0.5 kg	
P10 Reis	0.2 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe Geben Sie etwa 400 ml Wasser zu. Bedecken Sie das Gericht mit einem für Mikrowelle geeigneten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P11 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	 niedriger Gitterrost; Auflaufform aus Keramik oder Glas

Speise	Gewicht	Zubehör
P12 Lasagne mit trockenen Pastablättern	1 - 1.5 kg	 Auflaufform aus Glas oder Keramik auf Drehscheibe

6.6 Wechseln: Einstellungen

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Einstellknopf um  zu wählen. Drücken Sie OK.
3. Drehen Sie den Einstellknopf zur Auswahl der Einstellung. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Wert anzupassen. Drücken Sie OK.
5. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf Aus zum Beenden Menü.

Menü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Stellen Sie bei

Einstellung	Wert
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klicken, 3 - Geräusch aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein/Aus
06 Backofenbeleuchtung	Ein/Aus
07 DEMO	Aktivierungscode: 2468
08 Softwareversion	Prüfen
09 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja/Nein

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Bei Aktivierung während der Nutzung des Geräts wird das Bedienfeld verriegelt, damit das Kochen mit den aktuellen Einstellungen ohne Unterbrechung abläuft.

Bei Aktivierung im ausgeschalteten Gerätezustand bleibt das Bedienfeld verriegelt, um unbeaufsichtigtes Einschalten des Geräts zu verhindern.

 drücken und halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signalton ertönt.  blinkt dreimal, wenn die Sperre eingeschaltet ist.

 - drücken und halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 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, Zeit verzögerter Start.

7.3 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

 Uhrzeit	Um die Uhr auf die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
 Kurzzeit-Wecker 1)	Einstellen einer Countdownzeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.
 Garzeit 1)	Einstellen einer Garzeit. Wenn das Endsignal des Timers ertönt, stoppt die Ofenfunktion automatisch.
 Zeit verzögerter Start 2)	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
 Uptimer	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Max. 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb.

1) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

2) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display erscheint: 0:00 und .

2. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Kurzzeit-Wecker einzustellen.

3. Drücken Sie **OK**. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.

2. Berühren Sie  so lange, bis das

Display Folgendes anzeigt: 0:00 und  STOP.

3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Garzeit einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**. Der Timer beginnt sofort mit dem Rückwärtszählen.

5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.4 Einstellung: Zeit verzögerter Start

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.

2. Berühren Sie  so lange, bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.

3. Drehen Sie den Einstellknopf zum Einstellen der Startzeit.

4. Drücken Sie **OK**.

Im Display erscheint: --:--  STOPP.

5. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Ende einzustellen.

6. Drücken Sie **OK**.

Der Timer beginnt zur eingestellten Startzeit mit dem Rückwärtszählen.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Aus-Position.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.

2. Drehen Sie den Einstellknopf um  / Uptimer zu wählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.

3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie am Einstellknopf, um den Uptimer auf Ein oder Aus zu schalten.
5. Drücken Sie **OK**.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Ofenfunktionen auf  um Menü einzugeben.

2. Drehen Sie den Einstellknopf um  / Uhrzeit zu wählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



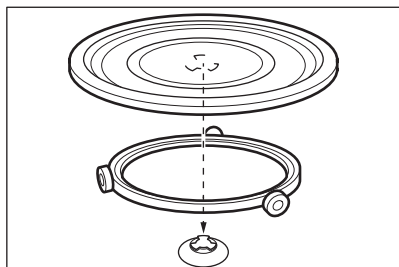
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehöreile

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

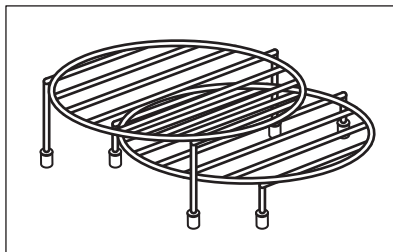
-Drehtellersatz



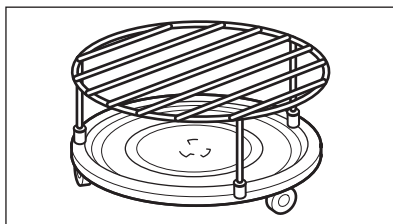
Garen Sie Speisen stets auf dem Drehtellersatz. Platzieren Sie die Rollenführung um die Drehtellerwelle. Platzieren Sie den Drehteller auf die Rollenführung. Verwenden Sie

ausschliesslich den mit dem Gerät gelieferten Drehtellersatz.

Grillrostsatz



Setzen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf dem Drehtellersatz auf.



Für Mikrowellen-Ofenfunktionen wird nur der untere Grillrost empfohlen.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS

10.1 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 kochen als Ihr früheres Gerät. In den Tabellen unten werden empfohlene Ofenfunktionen und Einstellungen für die Gardauer von spezifischen Speisentypen aufgeführt.

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

	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)

10.2 Informationen für Testeinrichtungen

Mikrowellenfunktion
Prüfungen gemäss IEC 60705.

				
Biskuit ¹⁾	600	0.475	-Drehtellersatz	5 - 7
Hackbraten ¹⁾	500	0.9	-Drehtellersatz	18 - 20
Vanillepudding ¹⁾	500	1	-Drehtellersatz	15 - 17
Fleisch auftauen ²⁾	200	0.5	Drehtellersatz	8 - 9

- ¹⁾ Nach der halben Garzeit das Gefäss um 1/4 drehen.
²⁾ Nach der Hälfte der Auftauzeit das Fleisch wenden.

Mikrowellen-Kombifunktion
Prüfungen gemäss IEC 60705.

Verwenden Sie den unteren Grillrost.

					
Kartoffelgratin	Grill + MW	300	1.1	niedrig	30 - 35
Poulet ¹⁾	Grill + MW	300	1.1	hoch	30 - 35

- ¹⁾ Fleisch in einen runden Glasbehälter geben.

10.3 Empfehlungen für Mikrowelle

Stellen Sie Speisen nicht direkt auf den Drehtellersatz. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Drehtellers.

Durch Kontakt mit zu heissen oder zu kalten Teilen kann der Drehtellersatz zerbrechen.

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.

10.4 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		 		
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallaufgabe/-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	✓	✗	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✗	✗	✗
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss	✓	✓	✗	✗

Kochgeschirr-Material				
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓	X
Backformen mit schwarzer Lackierung oder Silikonbeschichtung	X	X	✓	X
Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr, z. B. Crisp-Platte	X	✓	X	X
Grillrostsatz	X	X	✓	✓

10.5 Leistungseinstellungen

Folgende Angaben dienen nur als Orientierung.

800 - 1000 W

- Zu Beginn des Garens anbraten
- Erhitzen von Flüssigkeiten

500 - 700 W

- Gerichte mit Gemüse und Ei kochen
- Eintöpfe und Reis köcheln
- Tellergerichte erhitzen

- Gefrorene Gerichte auftauen und Erhitzen
- ### 300 - 400 W

- Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter
- Garen/Erhitzen empfindlicher Lebensmittel
- Weitergaren

100 - 200 W

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

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.

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. Warten Sie vor der Reinigung, bis die Drehscheibe abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Drehscheibe bricht. Halten Sie die Rollenführung sauber, damit sich die Drehscheibe reibungslos dreht. 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.

12. FEHLERDIAGNOSE

 WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Problem	Prüfen Sie Folgendes:
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist deaktiviert.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät heizt nicht auf.	Verriegelung ist deaktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der Drehtellersatz erzeugt Geräusche.	Es befinden sich Speisenreste unter dem Drehtellersatz.
Im Display erscheint 00:00.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn im Display ein Fehlercode angezeigt wird, der nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, schalten Sie die Haussicherung aus und ein und starten Sie das Gerät erneut. Wenn der Fehlercode erneut erscheint, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

12.2 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 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 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

13.2 Energiespartipps

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

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

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

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

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

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 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.

15. 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



