



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	15
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	17
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	18
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	22
10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	23
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	34
12. FEHLERSUCHE.....	38
13. MONTAGE.....	42
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden
Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.
Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person

ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät

abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.

- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen.

- Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
 - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
 - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
 - Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
 - Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
 - Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
 - Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
 - Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
 - Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
 - Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
 - Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
 - Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

2.3 Verwendung



WARNING!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 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 vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- 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 Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Pyrolytische Reinigung



Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme-Funktion aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittlrückstände, Öl- und Fettablagerungen.

- Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern.

Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlöffnungen tritt heiße Luft aus.

- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und während und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich in einiger Entfernung vom Gerät.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen

Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

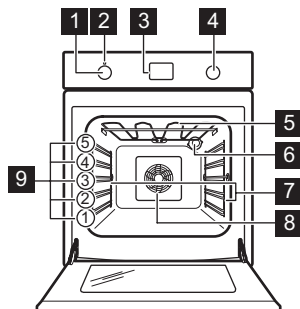
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

2.8 Service

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

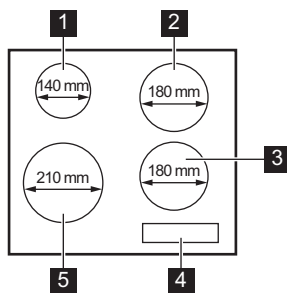
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Backofen-Einstellknopf
- 2 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 3 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Eihängegitter, herausnehmbar
- 8 Ventilator
- 9 Einschubebenen

3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W
- 2 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W
- 3 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W
- 4 Bedienfeld
- 5 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3600 W

3.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Teleskopauszüge**
Für Roste und Backbleche.
- **Schublade**
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums. Schublade zum Öffnen andrücken. Sie wird dann ausgefahren.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Gebrauch der Sensorfelder

Berühren Sie zum Einschalten einer Funktion das ausgewählte Symbol auf dem Display und halten Sie es mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

4.3 Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „12:00“ an. „12“ blinkt.

1. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit **+** oder **-**.
2. Mit bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. „00“ blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Mit bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird

später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden.

Drücken Sie wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige im Display blinkt. Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

4.4 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

4.5 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

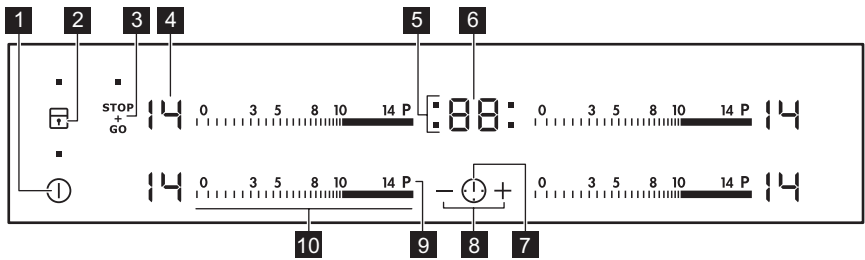
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Bedienfeld des Kochfelds









Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung	
1	①	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2		Tastensperre / Kindersicherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3		STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
5	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
6	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
7		-	Auswählen der Kochzone.
8		-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	P	Power-Funktion	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.

5.2 Anzeigen der Kochstufen


Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.

Display	Beschreibung
	Power-Funktion ist eingeschaltet.
 + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Funktion Tastensperre /Kindersicherung ist in Betrieb.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

5.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)




WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

5.4 Ein- und Ausschalten



Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

5.5 Abschaltautomatik


Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht).

Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.

- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

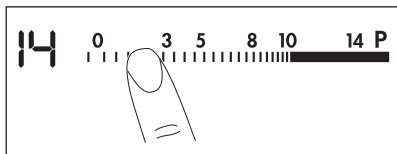
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
 1 - 3	6 Stunden
4 - 7	5 Stunden
8 - 9	4 Stunden
10 - 14	1,5 Stunden

5.6 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



5.7 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

i Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P** (**P** leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **P** auf.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.8 Power-Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um.

Einschalten der Funktion für eine

Kochzone: Berühren Sie **P**. **P** leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

5.9 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die Funktion ein. Sie können die

Kochstufe einstellen, bevor Sie die Funktion einstellen oder danach.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie **!** so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

So wird die Restzeit angezeigt: Wählen Sie die Kochzone mit **!** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit **!** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit **!** und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

i Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie **!**.


CountUp Timer (Garzeitmesser)




Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie **!** so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.


Einschalten der Funktion: Berühren Sie **-** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).




So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:

Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie  oder . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige  anzeigt).

Einschalten der Funktion: Berühren Sie . Berühren Sie  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie .




Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


5.10 STOP+GO

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.



Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet.


Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

5.11 Tastensperre

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden. Der Timer bleibt eingeschaltet.





Ausschalten der Funktion: Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.







Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

5.12 Kindersicherung





Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Zum Einschalten der Funktion: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






Zum Ausschalten der Funktion:

Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  vier Sekunden.  leuchtet. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.


Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen


Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Die Kontrolllampe  leuchtet. Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.


5.13 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - Der Signalton ist ausgeschaltet

-  - Der Signalton ist eingeschaltet. Warten Sie, bis das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

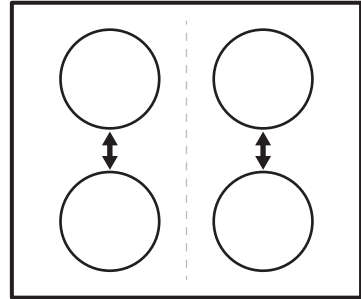
Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Kurzzeitwecker erlischt
- Kurzzeitmesser erlischt
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.14 Funktion Power-Management

- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und der Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.

- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn die Last der Kochzonen, die an eine Phase angeschlossen sind, überschritten wird.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den anderen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen verringert.
- Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Kochzone, die auf

die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.

- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

6.2 Min. Kochgeschirrdurchmesser

Kochzone	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Hinten links	125 - 140
Hinten rechts	145 - 180
Vorne rechts	145 - 180
Vorne links	180 - 210

6.3 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.

- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft. **Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

6.4 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.


6.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an. Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
 - 1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertigerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
7 - 9	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopferichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion ist eingeschaltet.		

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff,

Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

8.1 Ein- und Ausschalten des Backofens








Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Kontrolllampen oder Anzeigen:

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

8.2 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.

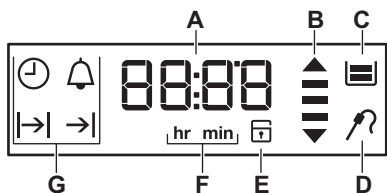
Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Heißluft bei niedriger Temperatur	Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratинieren und Überbacken.
	Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

8.3 Kühlgebläse

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


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

8.4 Display




- A) Uhr
- B) Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C) Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
- D) KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E) Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F) Stunden/Minuten
- G) Uhrfunktionen

8.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

8.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf. Mit den



Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

8.7 Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.





Während der Pyrolyse ist die Tür verriegelt. SAFE leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

1. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet im Display. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

8.8 Verwenden der Tastensperre


Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Ändern der Temperatur- und Zeiteinstellung während eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet im Display. Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.



Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint .




Loc leuchtet im Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird das Gerät ausgeschaltet.



Wenn Sie das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.

8.9 Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

8.10 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchsthstufe	3

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Geräts auf eine beliebige Taste.

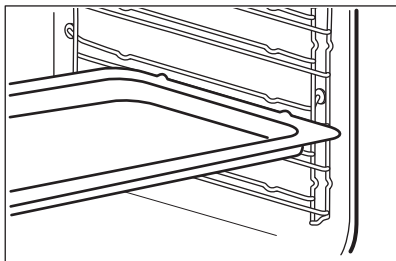


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung,
Dauer, Ende.

8.11 Einsetzen des Backofenzubehörs

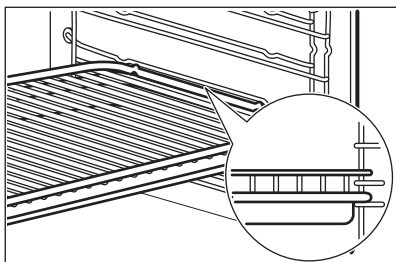
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



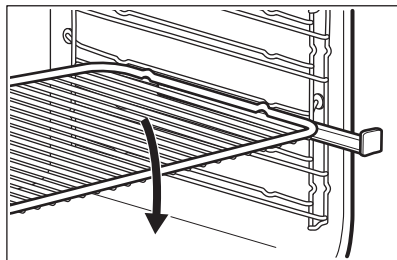
- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

8.12 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

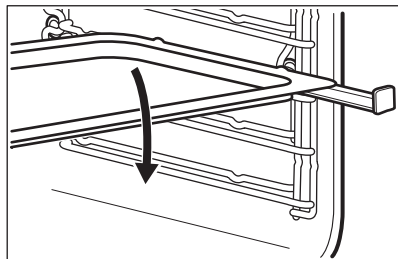


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

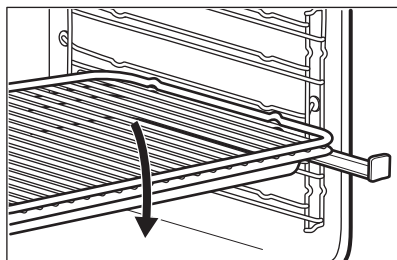
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.







Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.




Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.

9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN


9.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ENDE	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen, wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.




Drücken Sie wiederholt die Taste  zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion.






Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste  oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.

9.2 Einstellen von DAUER oder ENDE


1. Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis das Display  oder  anzeigt.


 oder  blinkt im Display.

2. Drücken Sie  oder , um die Werte einzustellen und  zur Bestätigung.

Stellen Sie für die Dauer  zuerst die Minuten und dann die Stunden und für




Ende  zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  oder





 sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.

3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.



Wenn Sie die Taste  während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER  drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE .

9.3 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS





1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit  oder  ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein. Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet.

Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol

hr angezeigt.



Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.




3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
"00:00" und  blinken im Display.
Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

 Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER ein, wenn DAUER  oder ENDE  eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol  im Display.

9.4 Garzeitmesser

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet.

Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

 Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: Dauer , Ende .

10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

10.1 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden

können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

10.2 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.3 Heißluft bei niedriger Temperatur

1. Verwenden Sie diese Funktion zum Backen in Formen und zum Dörren von Lebensmitteln auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
2. Backen Sie nur jeweils in einer Form oder einem Blech.
3. Wir empfehlen die Funktion Heißluft bei niedriger Temperatur ohne Vorheizen zu verwenden.
4. Wenn Sie den Backofen vorheizen möchten, verwenden Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Biskuit in Backformen	160	50 - 70	2
Gugelhupf oder Brioche in Backformen	150 - 160	50 - 70	2
Madeira-Kuchen/Trockene Früchtekuchen in Backformen	140 - 160	70 - 90	2
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3

10.4 Heißluft mit Ringheizkörper

Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskuit (fettfrei)	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tortenboden - Mürbeteig	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen (trocken)	150 - 160	20 - 40	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ¹⁾	150	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	10 - 20	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	20 - 35	3
Rührteigplätzchen	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Makronen	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	160 ¹⁾	10 - 35	3
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Überbackene Baguettes	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
			2 Ebenen
Windbeutel/Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
			2 Ebenen
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	2 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Blätterteiggebäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Brötchen	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
			2 Ebenen
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.5 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	160 - 180	50 - 70	2
Sandkuchen/Frühtekuchen	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskuit (fettfrei)	170 ¹⁾	25 - 40	3
Tortenboden - Mürbeteig	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	170 - 190	20 - 25	2
Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180	60 - 90	1 - 2
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Christstollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Windbeutel/Eclairs	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 60	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (mit viel Belag)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (dünner Boden)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Ungesäuertes Brot	230 - 250	10 - 15	1
Obsttörtchen (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	170 - 190	10 - 20	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	160 ¹⁾	20 - 35	3
Rührteigplätzchen	170 - 190	20 - 30	3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	120 - 130	30 - 60	3
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Backofen vorheizen.

Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gemüsegratin	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Süße Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Gefülltes Gemüse	180 - 200	40 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

10.6 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (mit viel Belag) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Obsttörtchen	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizer Flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ungesäuertes Brot	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Blätterteigquiche	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammkuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

¹⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

²⁾ Backofen vorheizen.

10.7 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

10.8 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	220 - 230	8 - 10	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Im geschlossenen Bräter.

Lamm

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pute	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.9 Braten mit Heißluftgrillen **Rindfleisch**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet: eng- lisch	je cm Dicke	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: medi- um	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinsaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.10 Grillen, Allgemeines

**WARNUNG!**

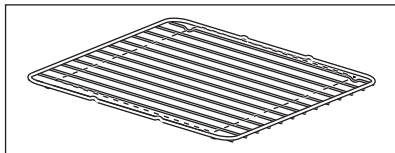
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

- **Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.**

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Brat- und Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



10.11 Grillstufe 1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Ganzer Fisch, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

10.12 Dörren

Backbleche mit Backpapier abdecken.

Für optimale Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus.

Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

10.13 Auftauen 

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

- Nutzen Sie die erste Einschubebene ganz unten.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine große Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

11.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:



Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

11.3 Pyrolyse



ACHTUNG!



Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3“ im Display angezeigt.



WARNUNG!

Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.




ACHTUNG!

Verwenden Sie das Kochfeld nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.


1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald **→|** blinkt.

Option	Beschreibung
P1	Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Programmdauer: 1 Std. 30 Min..
P2	Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 2 Std. 30 Min..

Der Vorgang startet nach 2 Sekunden. Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Endfunktion verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

5. Drücken Sie zur Änderung der Programmdauer (**P1** oder **P2**) die Taste , um **→|** auszuwählen und

drücken Sie dann die Taste **+** oder **-**, um die Dauer der Reinigung einzustellen.

6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol  und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt, bis die Tür entriegelt wird.
7. Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

11.4 Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolysereinigung hingewiesen.



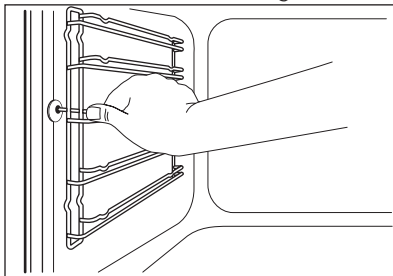
Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie **+** und **-** gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

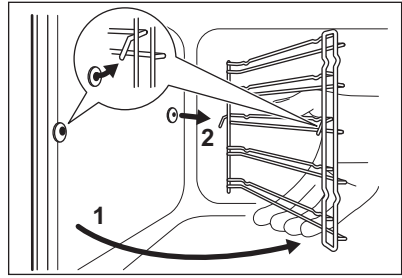
11.5 Entfernen von Einhängegittern

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

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

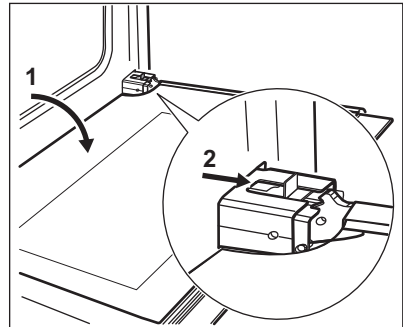


ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Montage kann die Emaille beschädigen.

11.6 Abnehmen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.

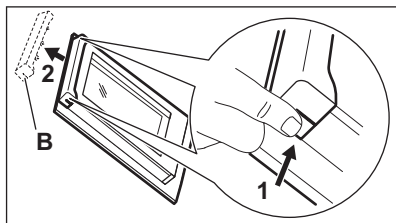
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

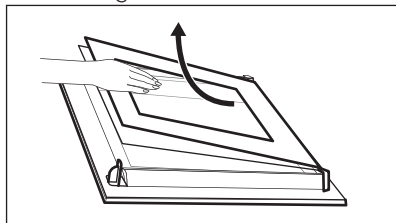
11.7 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

i Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

1. Fassen Sie die Türabdeckung B an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



4. Reinigen Sie die Glasscheiben. Zum Anbringen der Glasscheiben, führen Sie die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

11.8 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.



ACHTUNG!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Backofenlampe an der Rückwand



Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofinnenraums.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

11.9 Herausnehmen der Schublade



WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Andernfalls besteht Feuergefahr!

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
 2. Heben Sie die Schublade etwas an, sodass sie schräg nach oben aus den Führungen gehoben werden kann.
- Führen Sie zum Einsetzen der Schublade die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Funktion Ankochautomatik wird nicht ausgeführt.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.
Die Funktion Ankochautomatik wird nicht ausgeführt.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.	Die Funktion Power-Management ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
 wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
F wird im Kochfeld-Display angezeigt.	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe Kapitel „Kochfeld – Tipps und Hinweise“.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Das Backofen-Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Das Backofen-Display zeigt "Demo" an.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Halten Sie die Taste + gedrückt. 3. Wenn ein Signal ertönt, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf die erste Funktion. "Demo" blinkt im Display. 4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus. 5. Lassen Sie die Taste + los. 6. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf im Uhrzeigersinn und halten Sie ihn drei Sekunden. Ein Signalton ertönt dreimal. Der Demo-Modus ist ausgeschaltet.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. MONTAGE



WARNUNG!

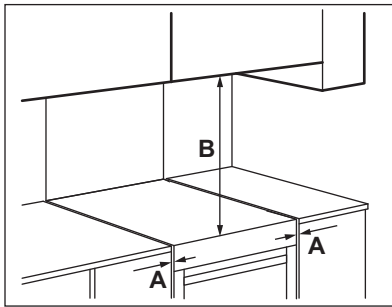
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm

13.2 Standort des Geräts

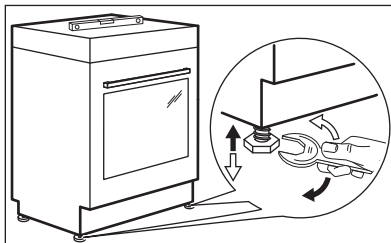
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

13.3 Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

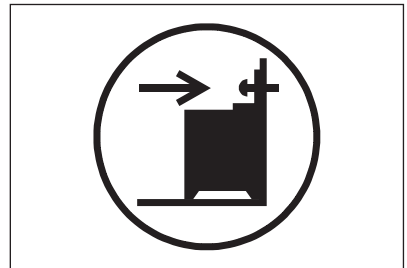
13.4 Kippschutz



ACHTUNG!

Bringen Sie den Kippschutz an, um zu verhindern, dass das Gerät bei einer falschen Beladung umfällt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt wurde.

Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

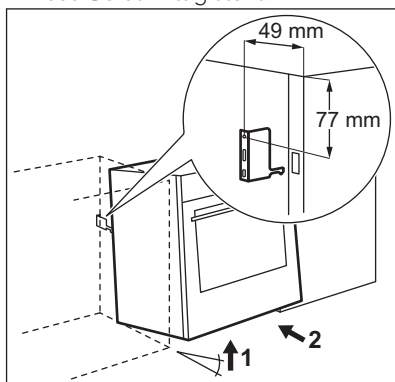


**ACHTUNG!**

Achten Sie darauf, den Kippschutz in der richtigen Höhe anzubringen.

Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm zur linken Gerätefläche an der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Siehe Abbildung. Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

**13.5 Elektrischer Anschluss****WARNUNG!**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENERGIEEFFIZIENZ**14.1 Produktinformationen für Kochfelder gemäß EU 66/2014**

Modellidentifikation	68456IU-MN
Kochfeldtyp	Kochfeld eines freistehenden Herds

Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnologie	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	14,0 cm
	Vorne rechts	18,0 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	173,2 Wh / kg
	Hinten links	170,4 Wh / kg
	Vorne rechts	165,7 Wh / kg
	Hinten rechts	168,5 Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	169,5 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

14.2 Kochfeld - Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

14.3 Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	68456IU-MN
Energieeffizienzindex	100.0
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.98 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.85 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Hitzequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd
Gewicht	60.0 kg

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

14.4 Backofen - Energie sparen


Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.


- **Allgemeine Tipps**
 - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
 - Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
 - Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
 - Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer

3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Restwärme**
 - Bei einigen Ofenfunktionen und einem Programm mit Zeitwahl (Dauer, Ende) sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schaltet sich das Heizelement automatisch 10 % früher aus. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

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 diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867 307 480-A-422014



 **AEG**
perfekt in form und funktion