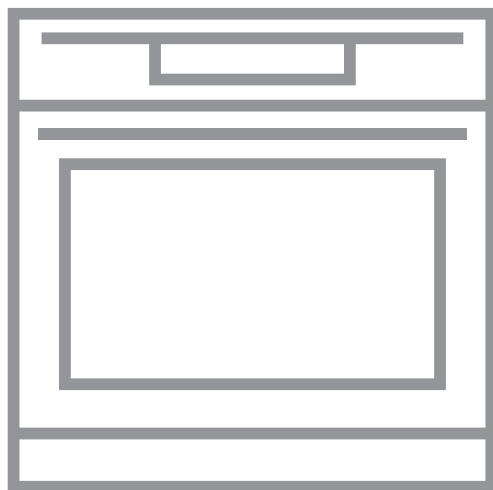


# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	12
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	15
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
10. TIPPS UND HINWEISE.....	17
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	32
12. FEHLERSUCHE.....	36
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	38
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	39

## 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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

### 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 Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß 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 oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder 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 Trenneinrichtungen: 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.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

## 2.3 Gebrauch



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-,  
Verbrennungs-,  
Stromschlag- oder  
Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### WARNUNG!

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

## 2.4 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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 einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, 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 Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen 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 Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Eigene 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 nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.

- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen 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



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes

anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung

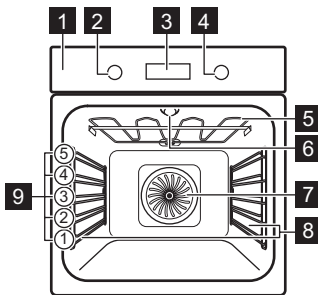


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und  
Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht

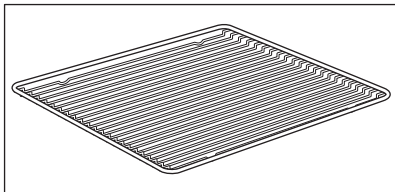


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen



### 3.2 Zubehör

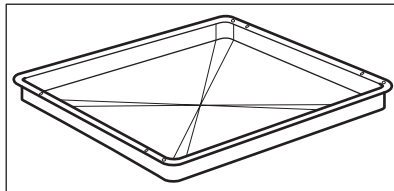
Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

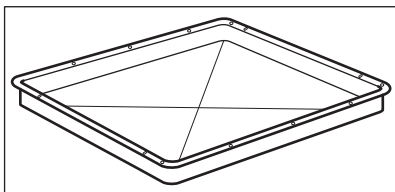
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

Backblech



## 4. BEDIENFELD

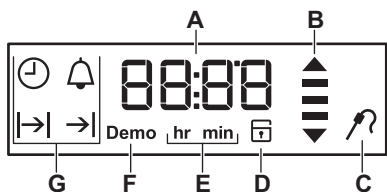
### 4.1 Versenkbare Knöpfe

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

### 4.2 Sensorfelder/Tasten

	Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
	Einstellen einer Uhrfunktion.
	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

### 4.3 Anzeige



- A. Timer/ Temperatur
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- D. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- E. Stunden / Minuten
- F. Demo-Modus (nur ausgewählte Modelle)
- G. Uhrfunktionen




## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG







**WARNING!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

### 5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

### 5.2 Erstes Vorheizen

 <b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>
<b>Schritt 1</b> Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b> Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b> Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNING!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktion


<b>Schritt 1</b> Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
---

<b>Schritt 2</b> Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
---

<b>Schritt 3</b> Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
--


## 6.2 Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.





 Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung eingeschaltet ist.








1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um die Schnellaufheizung einzuschalten.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.  
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das akustische Signal.
3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

## 6.3 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

## 6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Schnellaufheizung	Zum Verringern der Aufheizzeit.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.



Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

## 6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit






die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

# 7. UHRFUNKTIONEN


## 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen




Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
 Dauer	Zum Einstellen der Garzeitdauer. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 Ende	Einstellen der Abschaltzeit des Backofens. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 Zeitvorwahl	Kombination der Funktionen: Dauer, Ende.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Kurzzeit-Wecker - kann jederzeit eingestellt werden, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

## 7.2 Einstellung: Tageszeit





Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **hr, 12:00. 12** - blinkt.

**Schritt 1** Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.





**Schritt 2**  - zur Bestätigung drücken.  
Im Display wird die eingestellte Stunde angezeigt und: **Min. 00** - blinkt.

<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Minuten einzustellen.
<b>Schritt 4</b>	 - zur Bestätigung drücken. Im Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.
	 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - blinkt im Display.










## 7.3 Einstellen der Funktion Dauer

<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
<b>Schritt 2</b>	 - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Minuten einzustellen.  - zur Bestätigung drücken.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.  - zur Bestätigung drücken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
<b>Schritt 6</b>	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

## 7.4 Einstellen der Funktion: Ende




<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
<b>Schritt 2</b>	 - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Stunde einzustellen.  - Zur Bestätigung drücken.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Minuten einzustellen.  - Zur Bestätigung drücken. Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
<b>Schritt 6</b>	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## 7.5 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl

<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
<b>Schritt 2</b>	 – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Minuten der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Dauer. Drücken Sie:  .
<b>Schritt 4</b>	Stellen Sie die Stunde der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Dauer. Drücken Sie:  Im Display wird Folgendes angezeigt:  .
<b>Schritt 5</b>	Stellen Sie die Stunde der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Ende. Drücken Sie:  .
<b>Schritt 6</b>	Stellen Sie die Minuten der folgenden Funktion durch Drehen des Temperaturwahlknopfs ein: Ende. Drücken Sie:  .
<p>Das Display zeigt Folgendes an: die eingestellte Temperatur, , .</p> <p>Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Endzeit.</p> <p>Nach Ablauf der eingestellten Endzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Die eingestellte Zeit blinkt im Display. Der Backofen schaltet sich ab.</p>	
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
<b>Schritt 8</b>	Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## 7.6 Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

<b>Schritt 1</b>	  3sec - wiederholt drücken.  , 00 - blinken.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt hr.

**Schritt 3** Stellen Sie die Stunden ein.  
 Kurzzeit-Wecker - startet automatisch nach 5 Sekunden.  
 Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

**Schritt 4** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. **00:00**,  
 🔔 blinken. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!**  
 Siehe Kapitel  
 Sicherheitshinweise.

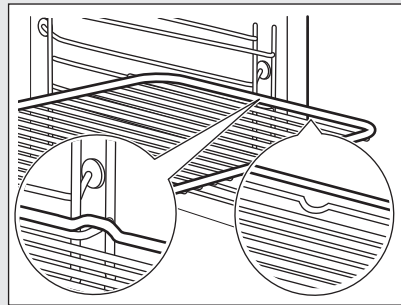
sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen

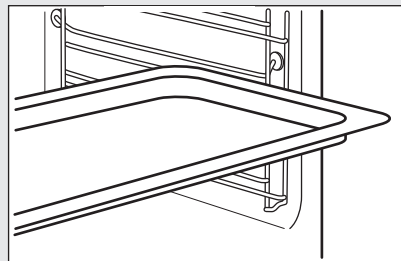
#### **Kombirost:**

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



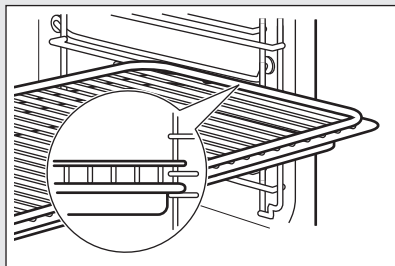
#### **Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Kombirost, Backblech / Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.




## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Benutzung: Kindersicherung

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich eingeschaltet werden.

**Schritt 1** Achten Sie darauf, dass sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Position „Aus“ befindet.

**Schritt 2**  °C - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten.


Das Signal ertönt. SAFE,  - werden auf dem Display angezeigt. Die Tür ist verriegelt.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### 9.2 Verwendung: Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Temperatur und Zeiteinstellung nicht versehentlich geändert werden.

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.


**Schritt 2**  °C - gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt halten. Der Signalton ertönt. **Loc** erscheint 5 Sekunden lang im Display.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

**Loc** erscheint auf dem Display, wenn Sie den Wahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Funktion eingeschaltet ist. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.

Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe Kapitel „Zusatzfunktionen“, Verwenden der Kindersicherung.



### 9.3 Restwärmanzeige



Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige  an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.



## 9.4 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (Std.)
250 - max.	3

Drehen Sie nach der automatischen Abschaltung den Knopf in die Position Aus.

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

## 9.5 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

 Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

## 10.2 Innenseite der Tür

**An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:**

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

## 10.3 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.






Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die






Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 10.5 Backen auf einer Einschubebene




 <b>BA-CKEN IN FORMEN</b>		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2

 <b>BA-CKEN IN FORMEN</b>		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Fruchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.





Verwenden Sie ein Backblech.





 <b>KUCHEN/GEBÄCK/BROTE</b>	 (°C)	 (Min.)
Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.





Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

 <b>KUCHEN/GEBÄCK/BROTE</b>	 (°C)	 (Min.)	
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3





 <b>KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(Min.)</b>	
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2





Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

 <b>KLEINGE- BÄCK</b>		 <b>(°C)</b>	 <b>(Min.)</b>
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Aufläufe und Gratin

Nutzen Sie die erste Einschubebene.





		 <b>(°C)</b>	 <b>(Min.)</b>
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30






		 (°C)	 (Min.)
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60





## 10.7 Backen auf mehreren Ebenen

Benutzen Sie die Backbleche.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

 KUCHEN/ GEBÄCK	 (°C)	 (Min.)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, tro- cken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 KLEINGE- BÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	 (°C)	 (Min.)	 2 Ebenen	 3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätz- chen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 <b>KLEINGE- BÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN</b>	 (°C)	 (Min.)		
			2 Ebenen	3 Ebenen
Blätterteigge- bäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Ei- weiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.







Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.







Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.







## 10.9 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.







 <b>RINDFLEISCH</b>				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, ro- sa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8







 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10







 SCHWEINEFLEISCH				
 Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Schweinschaxe, vorge- gart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 <b>LAMM</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	







  







 <b>WILD</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30 - 40	
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	






 <b>GEFLÜGEL</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	














 <b>GEFLÜGEL</b>			
 <b>Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.</b>			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 <b>FISCH, GEDÄMPFT</b>			
 <b>Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.</b>			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

## 10.10 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

 <b>PIZZA</b>		
 <b>Nutzen Sie die erste Einschubebene.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90

 <b>PIZZA</b>		
 <b>Nutzen Sie die erste Einschubebene.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Gemüseku- chen	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230 - 250	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55








 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25








### 10.11 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.







Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

 GRILL				
 Verwenden Sie die Funktion: Grill				
	 (°C)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

 <b>GRILL</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion: Grill</b>				
	 (°C)	 (Min.) Erste Seite	 (Min.) Zweite Seite	
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Tiefkühlgerichte

 <b>AUFTAUEN</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.</b>				
	 (°C)	 (Min.)		
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2	
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2	
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2	
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3	
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3	
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3	
Röstis	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2	
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3	
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2	

## 10.13 Auftauen






Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Forelle	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Erdbeeren	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Butter	0,25	30 – 40	10 – 15	–
Sahne	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	–

## 10.14 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.



Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.




Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.




Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

 <b>BEEREN- OBST</b>	 (Min.) <b>Gardauer bis zum Köcheln</b>
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45




 <b>STEIN- OBST</b>	 (Min.) <b>Gardauer bis zum Köcheln</b>	 (Min.) <b>Kochen Sie weiter bei 100 °C</b>
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

 <b>GE- MÜSE</b>	 (Min.) <b>Gardauer bis zum Köcheln</b>	 (Min.) <b>Kochen Sie weiter bei 100 °C</b>
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20



Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 <b>GEMÜSE</b>	 (°C)	 (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

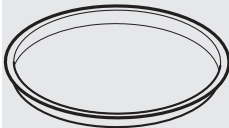
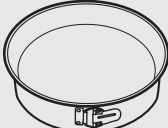


 <b>OBST</b>	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

## 10.15 Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

## 10.16 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör




Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

## 10.17 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

## 10.18 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.


**BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen**


(°C)



(Min.)



Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1


**BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen**

**Nutzen Sie die dritte Einschubebene.**


(°C)



(Min.)

Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40	
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	


**BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen**








(°C)










(Min.)



Mürbeteiggebäck / Fein- gebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
-----------------------------------	----------	-----	---------	-------

 <b>BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4

 <b>GRILL</b>				
 <b>Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.</b>				
 <b>Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.</b>				
		 (Min.)		
Toast	Grill	1 - 3	5	
Rindersteak, Nach der Hälft- te der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4	

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-  
mittel**

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.





### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

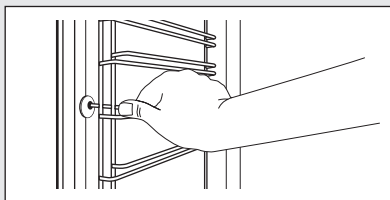
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

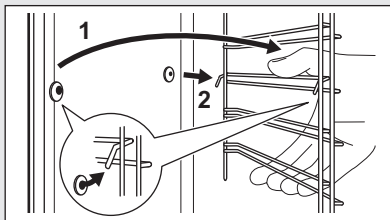
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



## 11.3 Benutzung: Pyrolyse

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolyse.








### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



### VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.


Vor dem Pyrolyse:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehöre aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängesgitter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie folgende Funktion ein:     - blinkt.	
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Einstellknopf (für die Temperatur), um den Reinigungsmodus einzustellen.	
	<b>Option</b>	<b>Reinigungsmodus</b>
	P1	Leichte Reinigung
	P2	Normale Reinigung
		<b>Dauer</b>
		1 Std. 30 Min.
		3 Std.
<b>Schritt 3</b>	 - Drücken, um die Reinigung zu starten.	
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.	
 Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet. Die Backofentür bleibt verriegelt. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür entriegelt.		
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display die Balken der Wärmeanzeige an,  .		
Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie an die Reinigung mit Pyrolyse.

PYR - Blinkt im Display 10 Sek. lang nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens.



 **3sec**, °C - Gleichzeitig drücken, um die Erinnerung auszuschalten.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen.

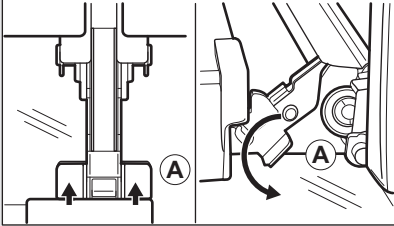
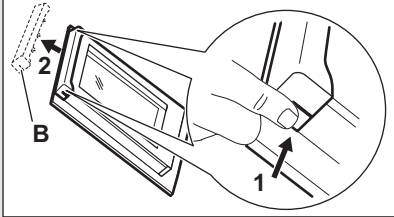
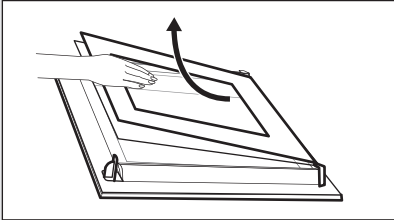
Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



**WARNUNG!**  
Die Tür ist schwer.



**VORSICHT!**  
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

<p><b>Schritt 1</b> Öffnen Sie die Tür vollständig.</p>	
<p><b>Schritt 2</b> Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.</p>	
<p><b>Schritt 3</b> Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.</p>	
<p><b>Schritt 4</b> Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p><b>Schritt 5</b> Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p>	
<p><b>Schritt 6</b> Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.</p>	
<p><b>Schritt 7</b> Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p><b>Schritt 8</b> Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	
<p><b>Schritt 9</b> Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.</p>	

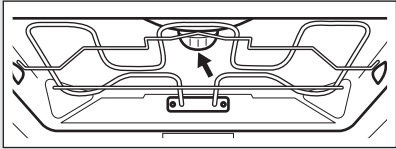
## 11.6 Austausch: Lampe



**WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	

## 12. FEHLERSUCHE



**WARNING!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



**Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf**

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.




**Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf**







Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.




**Komponenten**

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

 Fehlercodes	
Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
12:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
<p>Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.</p>	

 Weitere Störungen	
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht auf. Der Lüfter funktioniert nicht. Das Display „Demo“ anzeigt.	<p>Demo-Modus ist ausgeschaltet:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Backofen aus.</li> <li>Halten Sie    und  gleichzeitig gedrückt.</li> <li>Die erste Ziffer auf dem Display und Demo blinken.</li> <li>Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um den Code einzugeben: 2468. Drücken Sie:  Die nächste Ziffer blinkt.</li> </ol>

 Weitere Störungen	
Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...

## 12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

<b>Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:</b>	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPK435060B 944188456
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.0 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

### 13.2 Energiesparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

#### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### **Restwärme**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die

Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

#### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

#### **Ihre Pflichten als Endnutzer**

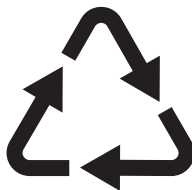


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür

verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

#### **Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

#### **Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen

die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und

Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.









[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867362089-C-372022

**AEG**