



68456VS-MN

EN User manual
DE Benutzerinformation

2
36



 **AEG**
perfekt in form und funktion

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	8
4. BEFORE FIRST USE	9
5. HOB - DAILY USE	9
6. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS	10
7. HOB - CARE AND CLEANING	11
8. OVEN - DAILY USE	12
9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS	15
10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS	16
11. OVEN - CARE AND CLEANING	28
12. WHAT TO DO IF.....	32
13. INSTALLATION	34

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Be careful, when you touch the storage drawer. It can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the ap-

pliance when the door or the window is opened.



WARNING!

Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.

- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning

**WARNING!**

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

**WARNING!**

Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
 - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.

- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic

cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal



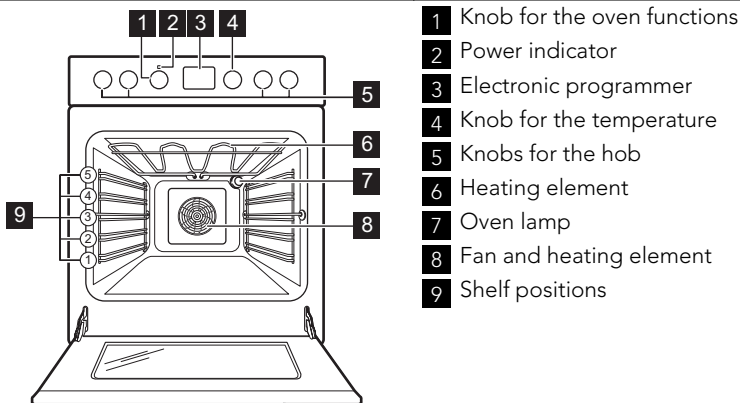
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

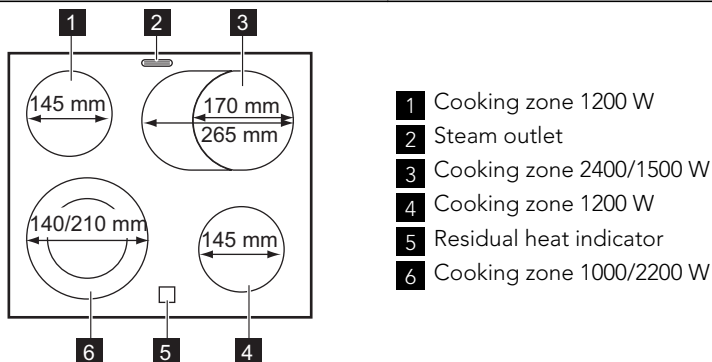
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



3.2 Cooking surface layout



3.3 Accessories

• Oven shelf

For cookware, cake tins, roasts.

• Flat baking tray

For cakes and biscuits.

• Deep roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.

• Removable telescopic runners

To put shelves or trays on them.

• Storage drawer

Below the oven cavity is the storage drawer.



To open the drawer, push the drawer. The drawer comes out.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial Cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



Refer to the chapter "Care and cleaning".

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

4.2 Setting the time

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.

After the software version goes off, the display shows **hr** and "12:00". "12" flashes.

1. Press **+** or **-** to set the current hour.
2. Press  to confirm (necessary only for the first setting. Later the new time will be saved automatically after 5 seconds).

The display shows **min** and the set hour. "00" flashes.

3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press  to confirm (necessary only for the first setting. Later the new

time will be saved automatically after 5 seconds).

The Temperature/Time display shows the new time.

Changing the time of day

You can change the time of day only if the oven is off.

Press . The set time and symbol  flash in the display. To set a new time, use the procedure "Setting the time".

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function  and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. HOB - DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

5.1 Heat setting

Control knob	Function
	Keep Warm
0	Off position

Control knob	Function
1 - 9	Heat settings (1 - lowest heat setting, 9 - highest heat setting)
	Double zone

1. Turn the control knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the control knob to the **0** position.



Use the residual heat to decrease energy consumption. Deactivate the cooking zone approximately 5 - 10 minutes before the cooking is completed.

5.2 Using the double zone



CAUTION!

To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position **9**.
2. Turn the knob slowly to the symbol  until you can hear a click.
The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

5.3 Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.



WARNING!

There is a risk of burns from residual heat.

6. HOB - HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

6.1 Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour to change on the glass-ceramic surface.

- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Deactivate the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

6.2 Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.

6.3 The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		

7. HOB - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade across the surface.
- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains and shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass-ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end, **rub the appliance dry with a clean cloth.**

8. OVEN - DAILY USE



WARNING!
Refer to the Safety chapters.

8.1 Activating and deactivating the appliance

1.

Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2.

Turn the knob for the temperature to set the temperature
3.

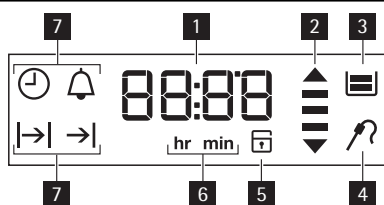
To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

The power indicator comes on while the appliance operates.

8.2 Oven Functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Oven Lamp	To activate the oven lamp without a cooking function.
	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. Set the oven temperature 20-40 °C lower than for Conventional.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Drying	To dry sliced fruit (e.g. apples, plums, peaches) and vegetables (e.g. tomatoes, zucchini, mushrooms).
	Defrost	To thaw frozen food.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Light Fan Cooking	To bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate one after the other and circulate hot air around the food.
	Pyro Cleaning	For automatic pyrolytic cleaning of the oven. It burns off residual dirt in the oven. The oven heats up to approximately 500°C.

8.3 Display



- 1 Timer
- 2 Heat-up and residual heat indicator
- 3 Water tank (selected models only)
- 4 Core temperature sensor (selected models only)
- 5 Door lock (selected models only)
- 6 Hours/minutes
- 7 Clock functions

8.4 Buttons

Button	Function	Description
	Clock	To set a clock function.
	Minus, plus	To set the time.

8.5 Heat-up and residual heat indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases. When the appliance is at the set temperature, an acoustic signal sounds and the temperature symbol stops flashing.

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the temperature knob left or right to show the oven temperature on the display.

8.6 Child Lock

When the Child Lock is on, you cannot operate the oven. This is to make sure that children do not accidentally activate the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

- Do not set an oven function.
- Press and hold and at the same time for two seconds.
- An acoustic signal sounds. **SAFE** and come on or go out in the display (when you activate or deactivate the Child Lock).



If the oven has the Pyro Cleaning function, the door is locked.

SAFE and come on in the display when you turn a knob or press a button.

8.7 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 120 °C	12.5 h
120 - 200 °C	8.5 h
200 - 250 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

After an automatic switch-off, press a button to activate the appliance again.



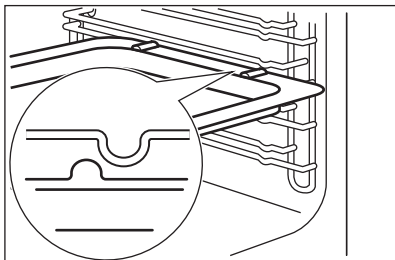
The automatic switch-off works with all oven functions, except Light, Duration, End and Time Delay.

8.8 Cooling fan

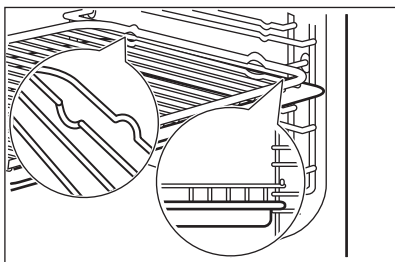
When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep

the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

8.9 Installing the oven accessories



The deep pan and the oven shelf have side edges. These edges and the shape of the guide-bars are a special device to prevent the cookware from slipping.



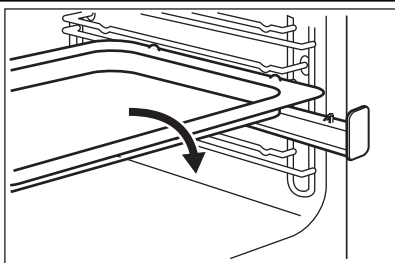
Installing the oven shelf and the deep pan together

Put the oven shelf on the deep pan. Push the deep pan between the guide-bars of one of the oven levels.

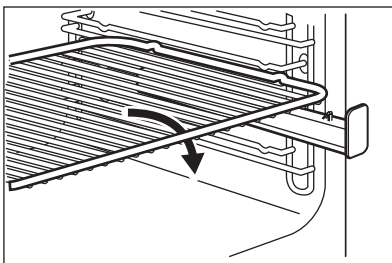


Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

8.10 Telescopic runners - inserting the oven accessories

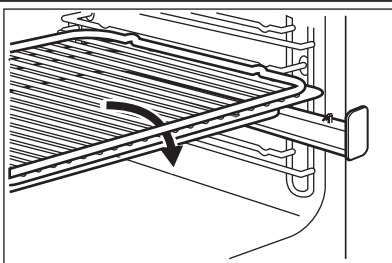


Put the baking tray or roasting pan on the telescopic runners.



The high rim around the oven shelf is a special device to prevent the cookware from slipping.

8.11 Inserting the oven shelf and the roasting pan together



Put the oven shelf on the roasting pan. Put the oven shelf and the roasting pan on the telescopic runners.

9. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

Sym- bol	Function	Description
	Minute Mind- er	To set a countdown time.
	Time of day	To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time of day".
	Duration	To set how long the appliance must operate. First set an oven function before you set this function.
	End	To set when the appliance must be deactivated. First set an oven function before you set this function. You can use Duration and End at the same time (Time Delay) to set the time when the appliance must be activated and then deactivated.



Press again and again to change the clock function.



Press to confirm the settings of the clock functions, or wait 5 seconds for the setting to be confirmed automatically.

9.1 Setting the Duration or End function

1. Press again and again until the symbol or flashes in the display.
2. Press + or - to set the minutes.
3. Press to confirm.

4. Press + or - to set the hour.
5. Press  to confirm.
6. When the set time ends, the symbol  or  and the set time flash. The acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates. Press a button or open the appliance door to stop the signal.



If you press  while setting the time for Duration , the appliance switches to setting the End  function.

9.2 Setting the Minute Minder

Used to set a countdown time. The maximum time you can set is 23 hours 59 minutes. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the Minute Minder at any time, also if the appliance is off.

1. Press  again and again until  and **00** flash in the display.
2. Press + or - to set the Minute Minder. At first the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 mi-

nutes, the symbol **hr** comes on in the display. The appliance then calculates the time in hours and minutes.

3. The Minute Minder starts automatically after five seconds.
4. When the set time ends, the acoustic signal sounds for two minutes. **00:00** and  flash in the display. Press a button to stop the signal.



If you set the Minute Minder when the Duration or End function operates, the symbol  comes on in the display.

9.3 Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates. It is on immediately when the oven starts to heat. To reset the Count Up Timer, press and hold + and -. The timer starts to count up again.



You cannot use the Count Up Timer when the Duration or End function operates.

10. OVEN - HELPFUL HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



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



CAUTION!

Use the deep roasting pan for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

10.1 Baking

General instructions

- Your new oven may bake or roast differently to the appliance you had before. Adapt your usual settings (tem-

perature, cooking times) and shelf levels to the values in the tables.

- With longer baking times, the oven can be switched off about 10 minutes before the end of baking time, to use the residual heat.

When you use frozen food, the trays in the oven can twist during baking. When the trays get cold again, the distortion will be gone.

How to use the Baking Tables

- We recommend to use the lower temperature the first time.
- If you cannot find the settings for a special recipe, look for the one that is almost the same.
- Baking time can be extended by 10-15 minutes, if you bake cakes on more than one level.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If

this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

10.2 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is not browned enough underneath.	Wrong shelf position.	Place the cake lower.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The oven temperature is too high.	The next time you bake set a slightly lower oven temperature.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	The baking time is too short.	Set a longer baking time. Baking times cannot be reduced by setting higher temperatures.
The cake sinks (becomes soggy, lumpy, streaky).	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Pay attention to mixing times, especially if you use a mixing machine.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a higher oven temperature.
The cake is too dry.	The baking time is too long.	The next time you bake set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
The cake browns unevenly.	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake set a slightly higher oven temperature.

10.3 Light Fan Cooking



Hints for the Light Fan Cooking function:

- Use the function to bake in tins and dry on one shelf level at a low temperature.
- Bake only one tin or tray at a time.
- We recommend to use the Light Fan Cooking without preheating.
- If you want to preheat the oven use the True Fan Cooking function.

Type of baking	Shelf	Temperature °C	Time in minutes
Sponge cake in tins	2	160	50-70
Ring cake or brioche in tins	2	150-160	50-70
Madeira cake/Dry fruit cakes in tins	2	140-160	70-90
Biscuits made with egg white, meringues	3	80-100	120-150

10.4 True Fan Cooking

Baking on one oven level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	150 - 160	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Flan base - short pastry	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Cake with crumble topping (dry)	3	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made with yeast dough/sponge mixture) ¹⁾	3	150	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Biscuits made with sponge mixture	3	150 - 160	15 - 20
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120 - 150
Macaroons	3	100 - 120	30 - 50
Biscuits made with yeast dough	3	150 - 160	20 - 40
Puff pastries	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Rolls	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20per tray)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Baguettes topped with melted cheese	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Stuffed vegetables	1	160 - 170	30- 60

¹⁾ Pre-heat the oven

Multileveled Baking

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position 2 levels	Temperature °C	Time in min.
Cream puffs/ Eclairs	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Dry streusel cake	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Pre-heat the oven

Biscuits/small cakes/pastries/rolls

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
	2 levels		
Short pastry biscuits	2/4	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Pastry Stripes	2/4	140	25 - 45
Biscuits made with sponge mixture	2/4	160 - 170	25 - 40
Biscuits made with egg white, meringues	2/4	80 - 100	130 - 170
Macaroons	2/4	100 - 120	40 - 80
Biscuits made with yeast dough	2/4	160 - 170	30 - 60
Puff pastries	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Rolls	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20per tray)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Pre-heat the oven

10.5 Conventional Baking on one level

Baking in tins

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Ring cake or brioche	2	160 - 180	50 - 70
Madeira cake/fruit cakes	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Flan base - short pastry	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Flan base - sponge mixture	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2tins Ø20cm, diagonally off set)	1 - 2	180	60 - 90
Savoury flan (e. g, quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Cheesecake	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Pre-heat the oven

Cakes/pastries/breads on baking trays

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Plaited bread/ bread crown	2	170 - 190	40 - 50
Christmas stollen	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Bread (rye bread):			
1. First part of baking process.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Second part of baking process.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Cream puffs/ eclairs	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Swiss roll	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Cake with crum- ble topping (dry)	3	160 - 180	20 - 40
Buttered almond cake/sugar cakes	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Fruit flans (made with yeast dough/ sponge mixture) ²⁾	3	170	35 - 55
Fruit flans made with short pastry	3	170 - 190	40 - 60
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, cus- tard)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Pizza (with a lot of topping) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pizza (thin crust)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Unleavened bread	1	230 - 250	10 - 15
Tarts (CH)	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Pre-heat the oven

²⁾ Use deep pan

Biscuits

Type of baking	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Short pastry biscuits	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Biscuits made with sponge dough	3	170 - 190	20 - 30
Pastries made with egg white, meringues	3	80 - 100	120- 150
Macaroons	3	120 - 130	30 - 60
Biscuits made with yeast dough	3	170 - 190	20 - 40
Puff pastries	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Rolls	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20per tray)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Pre-heat the oven

Bakes and gratins table

Dish	Shelf positions	Temperature °C	Time in min.
Pasta bake	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Vegetables au gratin	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Baguettes topped with melted cheese	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Sweet bakes	1	180 - 200	40 - 60
Fish bakes	1	180 - 200	40 - 60
Stuffed vegetables	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Pre-heat the oven

**10.6 Pizza Setting **

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time Min.
Pizza (thin crust) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20

Type of baking	Shelf position	Temperature °C	Time Min.
Pizza (with a lot of topping) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tarts	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinach flan	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (Savoury flan)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Swiss Flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Cheesecake	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Apple cake, covered	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Vegetable pie	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Unleavened bread	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Puff pastry flan	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Piroggen (Russian version of calzone)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

¹⁾ Use deep pan

²⁾ Pre-heat the oven

10.7 Roasting

Roasting dishes

- Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).
- Large roasting joints can be roasted directly in the deep pan (if present) or on the wire shelf above the deep pan.
- Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This will keep the meat more succulent.
- All types of meat, that can be browned or have crackling, can be roasted in the roasting tin without the lid.

10.8 Roasting with Conventional Cooking

Beef

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Pot roast	1-1.5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	220 - 230	8 - 10
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	200 - 220	10 - 12

1) Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Roast veal ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) use a closed roasting dish

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Leg of lamb, roast lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Saddle of lamb	1- 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Game

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Saddle of hare, leg of hare	up to 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Saddle of venison	1.5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Pre-heat the oven

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Poultry portions	200-250g each	1	220 - 250	20 - 40
Half chicken	400-500g each	1	220 - 250	35 - 50
Chicken, pou-lard	1-1.5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Turkey	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fish

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in min.
Whole fish	1-1.5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.9 Roasting with Turbo Grilling **Beef**

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast beef or fillet: rare	per cm. of thickness	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roast beef or fillet: medium	per cm. of thickness	1	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet: well done	per cm. of thickness	1	170 - 180	8 - 10

¹⁾ Pre-heat the oven

Pork

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Shoulder, neck, ham joint	1-1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1-1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g -1 kg	1	160 - 170	50 - 60

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Porkknuckle (precooked)	750 g -1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Leg of lamb, roast lamb	1-1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1-1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

Type of meat	Quantity	Shelf position	Temperature °C	Time min.
Poultry portions	200-250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Half chicken	400-500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, pou-lard	1-1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5-3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Grilling

Always use the grilling function with maximum temperature setting



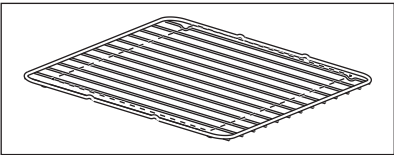
Always grill with the oven door closed



Always pre-heat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

- Set the shelf in the shelf level as recommended in the grilling table.

- Always set the pan to collect the fat into the first shelf level.
- Grill only flat pieces of meat or fish. The grilling area is set in centre of the shelf



Grilling

Food types for grilling	Shelf position	Temperature °C	Grilling time in min.	
			1st side	2nd side
Roast beef, medium	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet of beef, medium	3	230	20 - 30	20 - 30
Back of pork	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Back of veal	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Back of lamb	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Whole fish, 500 - 1000g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.11 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.
For best results: deactivate the appliance after half the time required. Open

the appliance door and let the appliance cool down. After that finish the drying process.

Vegetables

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Beans	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food to be dried	Shelf position		Temperature °C	Time in hours (Guideline)
	1 level	2 levels		
Plums	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.12 Defrosting

Remove the food packaging. Put the food on a plate.

Do not cover it with a bowl or a plate. This can extend the defrost time. Use the first oven shelf position. The one on the bottom.

Dish	Defrosting time in min.	Further defrosting time in min.	Comment
Chicken, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate Turn halfway through
Meat, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through
Meat, 500 g	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through
Trout, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Cream, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places
Gateau, 1400 g	60	60	-

11. OVEN - CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!



Stainless steel or aluminium appliances:

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions

11.1 Pyro Cleaning



WARNING!

The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.



CAUTION!

Do not use the hob at the same times as the Pyro Cleaning function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports (if applicable) and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

**CAUTION!**

Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during Pyro Cleaning. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.



The Pyro Cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door.

4. Set the function Pyro Cleaning. Refer to "Oven functions".
5. When **|→|** flashes, press **+** or **-** to set the necessary procedure:
 - **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
 - **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.
6. Press **⏸** to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning.

When the oven is at the set temperature, the door locks. The display shows the symbol **🔒** and the bars of the heat indicator.



To stop Pyro Cleaning before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When Pyro Cleaning is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.



During Pyro Cleaning the oven lamp is off.

Cleaning reminder

To remind you that Pyro Cleaning is necessary, **PYR** flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

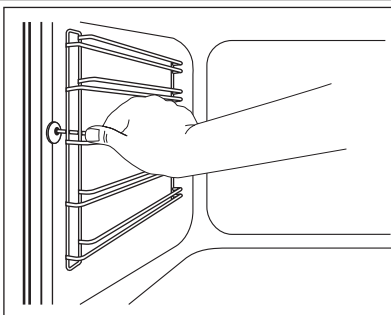
The cleaning reminder goes out:

- After the end of the Pyro Cleaning function
- If you press **+** or **-** when **🔒** flashes in the display.

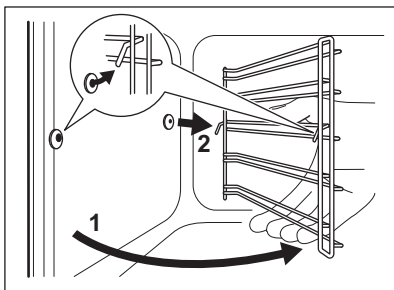
11.2 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



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

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.



Valid with telescopic runners:

The retaining pins on the telescopic shelf runners must point to the front!



CAUTION!

Make sure that the longer fixing wire is in the front. The ends of the two wires must point to the rear. Incorrect installation can cause damage to the enamel.



WARNING!

Make sure that the glass panels are cool before you clean the glass door. There is a risk that the glass could break.



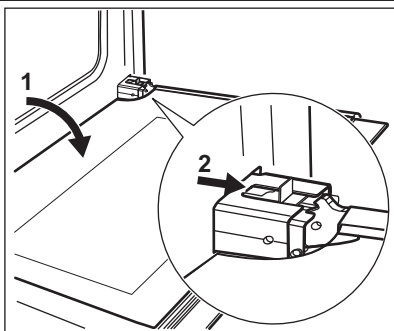
WARNING!

When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this, you must replace them. For more instructions, contact your local Service Centre.

11.3 Cleaning the oven door

To make the cleaning easier, remove the door.

Removing the door:



1. Open the door fully.
2. Move the slider until you hear a click.
3. Close the door until the slider locks.
4. Remove the door.



To remove the door, pull the door outwards first from one side, and then the other.

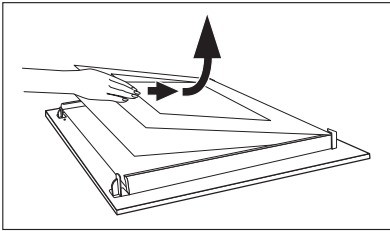
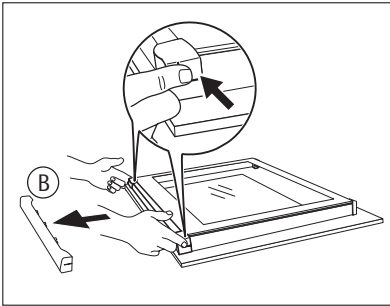
When the cleaning procedure is completed, insert the oven door in the opposite sequence. Make sure that you hear a click when you insert the door. Use force if necessary.

11.4 Oven glass panels



The door glass on your product can be different in type and shape from the examples you see in the diagrams. The number of glasses can also be different.

Removing and cleaning the door glasses



1. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
2. Pull the door trim to the front to remove it.
3. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them upwards from the guide.
4. Clean the door glass panels.

To install panels, do the above steps in the opposite sequence.



CAUTION!

The removable glass panels have a marking on one side. Make sure that the marking is in the top left corner.



WARNING!

There is a danger of electrical shock!

11.5 Oven lamp

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

Replacing the oven lamp

1. You can find the lamp glass cover at the back of the cavity.
Turn the lamp glass cover counter-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.



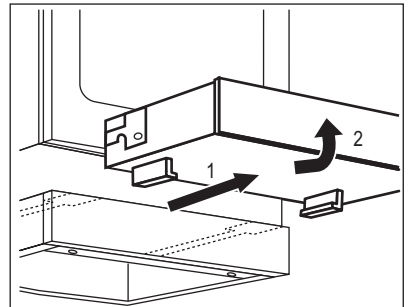
Use the same oven lamp type.

4. Install the glass cover.

11.6 Removing the drawer

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Lift the drawer at a small angle and remove it from the drawer support rails.

Inserting the drawer

- 1. Set the drawer on the support rails. Make sure that the catches engage correctly into the rails.
- 2. Lower the drawer until it is horizontal and push it in.



WARNING!

When the oven is in use, heat can build up in the drawer. Do not keep flammable things in there (e.g. cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning sprays, etc.).

12. WHAT TO DO IF...



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Solution
The residual heat indicator does not come on	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time	If the cooking zone must be hot, speak to the after sales service
The appliance does not operate.	The power plug is not correctly put in.	Put in the power plug correctly.
The appliance does not operate.	The earth fault switch is switched off.	Switch on the earth fault switch.
The appliance does not operate.	The appliance is off.	Switch on the appliance.
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock. Refer to "Setting the time of day".
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The Pyro Cleaning does not start. The display shows C1 .	The shelf supports are not removed.	Remove the shelf supports.
The Pyro Cleaning does not start. The display shows C3 .	The door is not fully closed or the door lock is defective.	Fully close the door.

Problem	Possible cause	Solution
The display shows F102 .	The door is not fully closed or the door lock is defective.	1. Fully close the door. 2. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 3. If the display shows F102 again, contact the service centre.
The oven does not heat up. The display shows Demo .	The demo mode is activated.	1. Deactivate the appliance. 2. Press and hold the button +. 3. When an acoustic signal sounds, turn the knob for the oven functions to the first function. Demo flashes in the display. 4. Turn the knob for the oven functions to the off position. 5. Release the button +. 6. Turn the knob for the temperature clockwise three times. The acoustic signal sounds three times. The demo mode is deactivated.
The display shows an error code that is not on this list.	There is an electronic fault.	1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

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

13. INSTALLATION



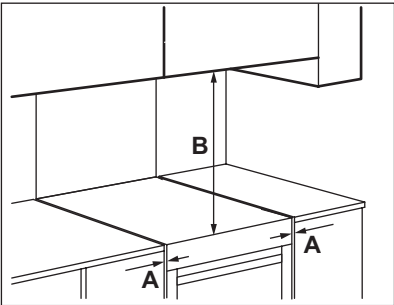
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

13.1 Technical Data

Dimensions	
Height	847 - 867 mm
Width	596 mm
Depth	600 mm
Oven capacity	74 l

13.2 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

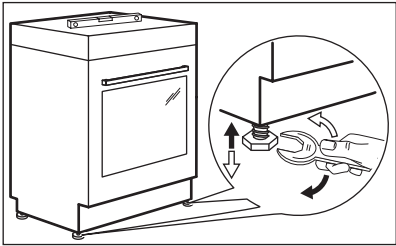


Minimum distances

Dimen- sion	mm
A	2
B	685

13.3 Levelling

Use small feet on the bottom of appliance to set same level of cooker top surface with other surfaces



13.4 Anti-tilt protection



CAUTION!
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.
Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.

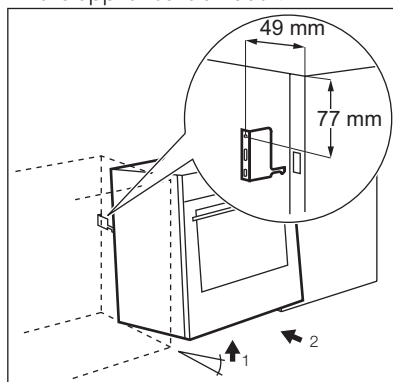


Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.

1. Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.
2. Install the anti-tilt protection 77 mm down from the top surface of the appliance and 49 mm from the left side of the appliance into the circular hole on the bracket (see fig.). Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).
3. You can find the hole on the left side at the back of the appliance (see fig.).

Lift the front of the appliance (1) and put it in the middle of the space between the cupboards (2). If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.

Make sure that the surface behind the appliance is smooth.



13.5 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety information".

This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

Applicable cable types: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	37
2. SICHERHEITSHINWEISE	38
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	42
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	43
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH	44
6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	45
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE	46
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	46
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN	50
10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	51
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE	64
12. WAS TUN, WENN	68
13. MONTAGE	70

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.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- 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 Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- 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.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das gesamte 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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- 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.



WARNUNG!

Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel „Montage“.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.

- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, 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, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen 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.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.

- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- 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.
- 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.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- 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 entflammenden Produkte oder Gegenstände, die mit entflammenden 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 Gerät gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie 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 Backofinnenraum 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 die Brat- und Fettpfanne. 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.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam 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 nur neutrale Reinigungsmittel. 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung oder der ersten Inbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
 - alle Lebensmittelrückstände, Öl- oder Fettablagerungen.
 - alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Einschubgitter, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung etc.
- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß.
- 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 des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
 - Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- 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 Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen ein-

Pyrolytische Reinigung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

schließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

2.4 Innenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.5 Entsorgung



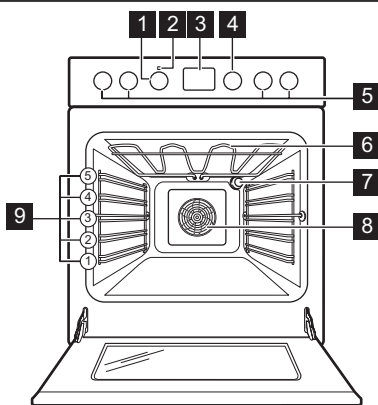
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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.

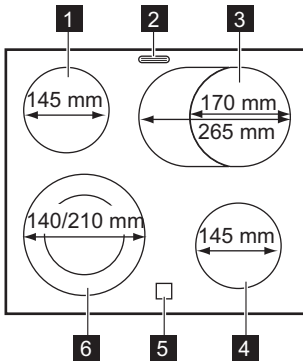
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Backofen-Einstellknopf
- 2 Betriebs-Kontrolllampe
- 3 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 6 Heizelement
- 7 Backofenlampe
- 8 Ventilator und Heizelement
- 9 Einschubebenen

3.2 Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Dampfauslass
- 3** Kochzone 2400/1500 W
- 4** Kochzone 1200 W
- 5** Restwärmeanzeige
- 6** Kochzone 1000/2200 W

3.3 Zubehör

- **Rost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

• Herausnehmbare Teleskopauszüge

Zum Einsetzen von Rosten oder Backblechen.

• Schublade

Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.



Schublade zum Öffnen andrücken. Sie wird dann ausgefahren.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Auszüge (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

4.2 Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Dis-

play 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. Drücken Sie **⌚** zur Bestätigung (dies ist nur beim ersten Mal nötig. 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. Drücken Sie **⌚** zur Bestätigung (dies ist nur beim ersten Mal nötig. Die

Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert).

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit kann nur bei einem ausgeschalteten Backofen eingestellt werden. Drücken Sie . Die eingestellte Zeit und das Symbol  blinken im Display. Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

4.3 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 eine Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät zehn Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer als sonst werden. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

5.1 Kochstufe

Koch- zonen- Ein- stell- knopf	Funktion
	Warmhalten
0	Stellung „Aus“
1 - 9	Kochstufen (1 - niedrigste Kochstufe, 9 - höchste Kochstufe)
	Zweikreis-Zone

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Um den Garvorgang zu beenden, drehen Sie den Einstellknopf auf die Position 0.



Nutzen Sie die Restwärme, um den Energieverbrauch zu senken. Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus.

5.2 Gebrauch der Zweikreiszone



VORSICHT!
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreiszone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf Position 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol , bis er hörbar einrastet.
Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

5.3 Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.



WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

6. KOCHFELD - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

6.2 Energiesparen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
 1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise, schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Lockeres Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei schwacher Hitze braten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Röstti, Lendenstücke, Steaks	5-15 min	Nach der Hälfte der Zeit wenden

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1.

–

Sofort entfernen: geschmolzener Kunststoff, Frischhaltefolie und zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen
2.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3.

Reiben Sie das Gerät abschließend **mit einem sauberen Tuch trocken.**

das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

– **Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserränder, Fettflecken und glänzende Metallverfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

8.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1.

Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.

- Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange das Gerät in Betrieb ist.
2.

Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3.

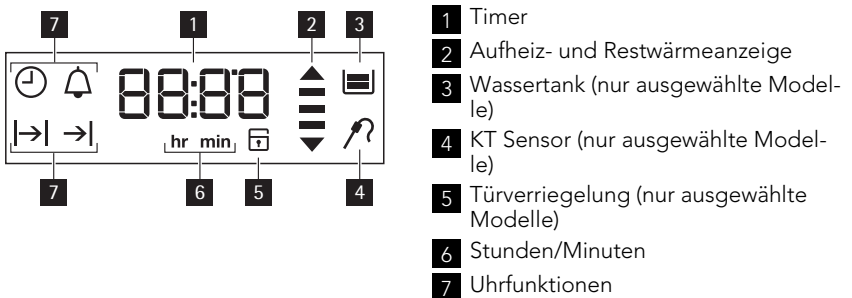
Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

8.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten. Stellen Sie eine 20-40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
 Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
 Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
 Grillen	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
 Heißluft bei niedriger Temperatur	Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
 Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus, sodass die Heißluft um die Speisen zirkulieren kann.
 Pyrolyse	Zur automatischen, pyrolytischen Reinigung des Backofens. Verschmutzungen im Backofen werden verbrannt. Der Backofen wird auf ca. 500 °C geheizt.

8.3 Display



8.4 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	Uhr	Einstellen einer Uhrfunktion.
- , +	Minus, Plus	Einstellen der Zeit.

8.5 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Temperatursymbol hört auf zu blinken. 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 im Display anzuzeigen.

8.6 Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Backofen nicht bedient werden. Damit wird sichergestellt, dass Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Halten Sie die Tasten  und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Es ertönt ein Signalton. **SAFE** und  leuchten/erlöschen im Display (wenn Sie die Kindersicherung ein-/ausschalten).



Die Tür ist verriegelt, wenn der Backofen die Pyrolysereinigung durchführt. **SAFE** und  leuchten im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

8.7 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Ofentemperatur	Automatische Abschaltung
30 - 120 °C	12.5 Std.
120 - 200 °C	8.5 Std.
200 - 250 °C	5.5 Std.
250 - Höchsttemperatur °C	3.0 Std.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten.

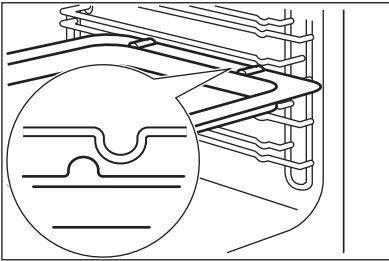


Die Abschaltautomatik ist bei allen Backofenfunktionen außer Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende und Zeitvorwahl aktiv.

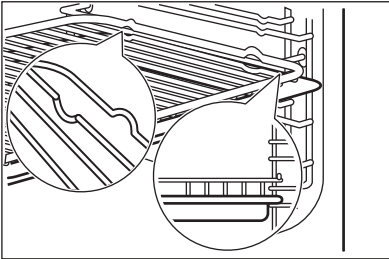
8.8 Kühlgebläse

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.

8.9 Einsetzen des Backofenzubehörs



Die Brat- und Fettpfanne und der Rost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



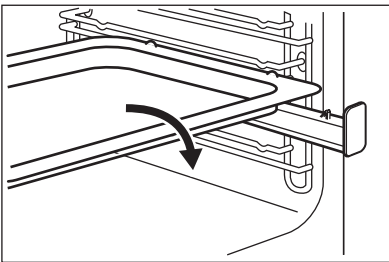
Brat- und Fettpfanne und Rost zusammen einsetzen

Legen Sie den Rost auf die Brat- und Fettpfanne. Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

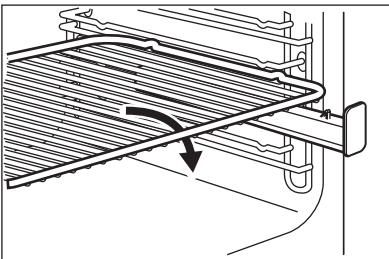


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

8.10 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

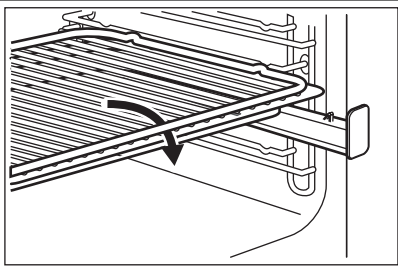


Setzen Sie das Backblech oder die Brat- und Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rosts ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

8.11 Rost und Fettpfanne zusammen einsetzen



Rost auf die Fettpfanne legen. Setzen Sie den Rost und die Fettpfanne auf die Teleskopauszüge.

9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

Sym-bol	Funktion	Beschreibung
	Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit.
	Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Tageszeit“.
	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen.
	Ende	Zum Einstellen der Zeit für das Ausschalten des Geräts. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen. Mit den Funktionen „Dauer“ und „Ende“ (Zeitverzögerung) können Sie festlegen, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrfunktion wiederholt die Taste .

Drücken Sie , um Ihre Einstellungen für die Uhrfunktionen zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch bestätigt werden.

2. Drücken Sie + oder -, um die Minuten einzustellen.
3. Mit bestätigen.
4. Drücken Sie + oder -, um die Stunde einzustellen.
5. Mit bestätigen.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinken das Symbol oder und die eingestellte Zeit. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

9.1 Einstellen von Dauer oder Ende

1. Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Symbol oder blinkt.



Wenn Sie die Taste während der Einstellung der Funktion Dauer drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion Ende .

9.2 Einstellen des Kurzzeit-Weckers

Zum Einstellen einer Countdownzeit. Die einstellbare Höchstzeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzzeit-Wecker jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie wiederholt, bis und **00** im Display blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um den Kurzzeit-Wecker einzustellen. Beim ersten Einstellen werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt. Das Gerät berechnet dann die Zeit in Stunden und Minuten.
3. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. **00:00** und blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.



Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker bei eingeschalteten Funktionen „Dauer“ oder „Ende“ einstellen, leuchtet im Display das Symbol auf.

9.3 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, wenn die Funktionen „Dauer“ oder „Ende“ eingeschaltet sind.

10. BACKOFEN - PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.



VORSICHT!

Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Obstsaft kann bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

10.1 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

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.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

10.2 Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene.	Setzen Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, 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, 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.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung 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



Hinweise für den Betrieb der Funktion „Heißluft bei niedriger Temperatur“:

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

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Biskuit in Backformen	2	160	50-70
Gugelhupf oder Brioche in Backformen	2	150-160	50-70
Madeira-Kuchen/ Trockene Früchtekuchen in Backformen	2	140-160	70-90
Eiweißgebäck, Baiser	3	80-100	120-150

10.4 Heißluft mit Ringheizkörper

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	170-180 ¹⁾	10 - 25

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Tortenboden - Rührteig	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 For- men, Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	2 - 3	160	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Streuselkuchen (trocken)	3	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rühr- teig) 1)	3	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	160 - 170	40 - 80

1) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätz- chen	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	3	150 1)	20 - 35

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

Speise	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Überbackene Ba- guettes	1	160 - 170 1)	15 - 30
Gefülltes Gemüse	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Windbeutel/Éclair	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
	2 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	2/4	150 - 160	20 - 40
Mürbeteiggebäck/Teigstreifen	2/4	140	25 - 45
Rührteigplätzchen	2/4	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	2/4	80 - 100	130 - 170
Makronen	2/4	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	2/4	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Brötchen	2/4	180 ¹⁾	25 - 40
Small cakes (20 pro Blech)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Backofen vorheizen

10.5 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

Backen in Formen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	2	160 - 180	50 - 70
Sandkuchen/Früchtekuchen	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Tortenboden - Mürbeteig	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Tortenboden - Rührteig	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 For- men, Ø 20 cm, di- agonal versetzt)	1 - 2	180	60 - 90
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Käsekuchen	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hefezopf/Hefe- kranz	2	170 - 190	40 - 50
Christstollen	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brot (Roggen- brot):			
1. Erster Teil des Backvor- gangs.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Zweiter Teil des Backvor- gangs.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Windbeutel/Ec- lairs	3	190 - 210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	3	180 - 200 1)	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 180	20 - 40
Mandel-/Zucker- kuchen	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rühr- teig) 2)	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	3	170 - 190	40 - 60
Hefekuchen mit empfindlichen Be- lägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Pizza (mit viel Be- lag) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Pizza (dünner Boden)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Ungesäuertes Brot	1	230 - 250	10 - 15
Wähen (CH)	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Backofen vorheizen

²⁾ Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Einschubebenen	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Rührteigplätzchen	3	170 - 190	20 - 30
Eiweißgebäck, Baiser	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	3	120 - 130	30 - 60
Hefekleingebäck	3	170 - 190	20 - 40
Blätterteiggebäck	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Brötchen	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Backofen vorheizen

Tabelle für Aufläufe und Überbackenes

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

¹⁾ Backofen vorheizen

10.6 Pizzastufe

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

1) Tiefes Blech benutzen

2) Backofen vorheizen

10.7 Braten

Bratgeschirr

- 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 Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

10.8 Braten mit Ober-/Unterhitze

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	220 - 230	8 - 10
Roastbeef oder Filet: durchgebra- ten	je cm Höhe	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Schulter, Na- cken, Schin- kenstück	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Kalbsbraten ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ im geschlossenen Bräter

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirsch- keule	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	220 - 250	20 - 40
Hähnchen- hälfte	je 400 - 500 g	1	220 - 250	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Fisch

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit in Min.
Ganzer Fisch	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.9 Braten mit Heißluft Grillen **Rindfleisch**

Fleischart	Menge	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Höhe	1	180 - 190	6 - 8

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	1	170 - 180	8 - 10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Fleischart	Menge	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180

Fleischart	Menge	Einschubebe- ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Truthahn/Pute	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.10 Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.



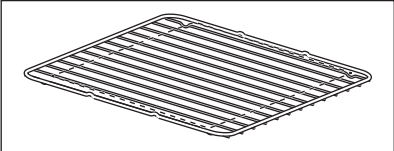
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.



Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.

- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
 - Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.
- Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.



Grillen

Lebensmittel zum Grillen	Einschub- ebene	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef, medium	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet, medium	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerü- cken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Ganzer Fisch, 500 - 1000 g	3 - 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

10.11 Dörren

Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.
Für beste Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öff-

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

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	2/4	60 - 70	5 - 6

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Suppengemüse	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.12 Auftauen ☼

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.

Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	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 lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen, 1400 g	60	60	-

11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

- 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 Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden!



Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld des Ofens ebenso vorsichtig.

11.1 Pyrolyse



WARNUNG!

Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.



VORSICHT!

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

1. Nehmen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden) und das Zubehör aus dem Gerät. Siehe „Entfernen der Einhängegitter“.



VORSICHT!

Die herausnehmbaren Einhängegitter dürfen während der Pyrolysereinigung nicht im Gerät bleiben. Gefahr von Schäden.

2. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
3. Schließen Sie die Backofentür vollständig.



Die Pyrolysereinigung startet nicht, wenn Sie die Backofentür nicht schließen.

4. Stellen Sie die Funktion zur Pyrolysereinigung ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
5. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste + oder -, sobald  blinkt.

- **P1** - bei geringfügig verschmutztem Backofen. Die Pyrolysereinigung dauert 1 Stunde 30 Minuten.
- **P2** - bei stärker verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden 30 Minuten.

6. Drücken Sie  zum Starten des Reinigungsvorgangs. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern.

Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol  und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt.



Zum Unterbrechen der Pyrolysereinigung drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf „Aus“.

Nach Abschluss der Pyrolysereinigung wird im Display die Uhrzeit angezeigt. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akus-

tisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.



Während der Pyrolysereinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

Erinnerungsfunktion Reinigen

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

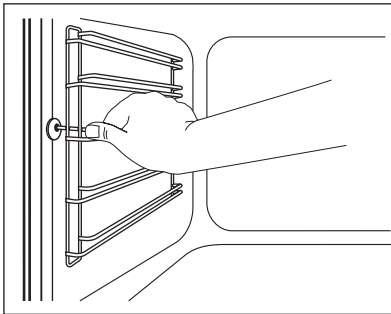
Die Erinnerung an die Pyrolyse wird ausgeschaltet, wenn:

- die Pyrolysereinigung abgeschlossen wurde;
- Sie die Taste **+** oder **-** drücken, während **P** im Display blinkt.

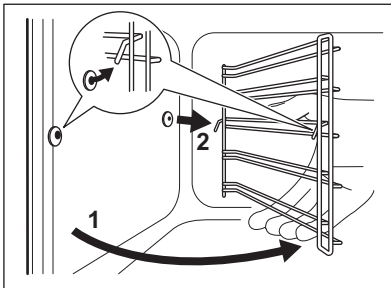
11.2 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der 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.

Einsetzen der Einhängegitter

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



Gilt für Auszüge:

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!



VORSICHT!

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

11.3 Reinigen der Backofentür

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



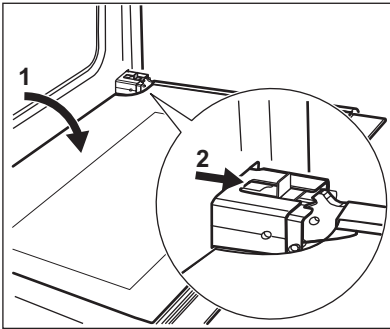
WARNUNG!

Zur Reinigung der Glastür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

**WARNUNG!**

Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Kundendienst.

Aushängen der Tür:



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.

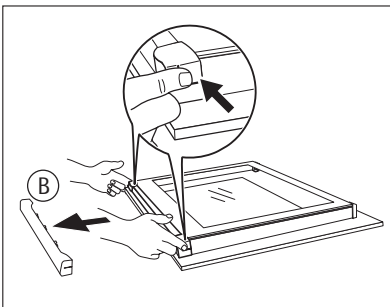
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

11.4 Backofenglasscheiben

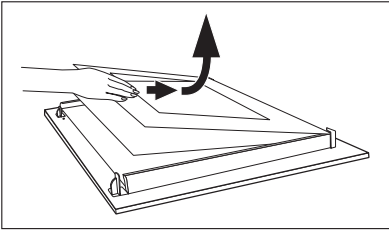


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser



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



Um die Glasscheiben wieder einzusetzen, führen Sie die Schritte oben in umgekehrter Reihenfolge durch.



VORSICHT!

Die herausnehmbaren Glasscheiben besitzen eine Markierung auf einer Seite. Achten Sie darauf, dass sich diese Markierung in der oberen linken Ecke befindet.

11.5 Backofenlampe



WARNUNG!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Hauptschalter um.



Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Backofenlampe austauschen

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.
Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.



Verwenden Sie denselben Lampentyp.

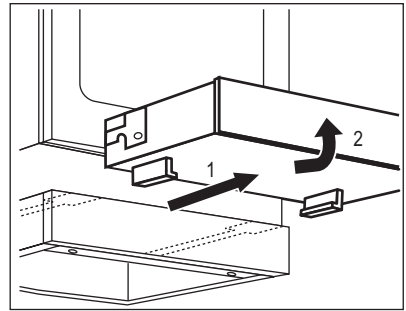
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, 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.

11.6 Herausnehmen der Schublade

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 leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

Einsetzen der Schublade

1. Setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.



WARNUNG!

In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

12. WAS TUN, WENN ...



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Restwärmanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur eine kurze Zeit in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Erdschlussschalter ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Erdschlussschalter ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe „Einstellen der Tageszeit“.
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.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Ausschalten der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Die Pyrolysereinigung startet nicht. Im Display erscheint C1 .	Die Einhängegitter wurden nicht herausgenommen.	Entfernen Sie die Einhängegitter.
Die Pyrolysereinigung startet nicht. Im Display erscheint C3 .	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür vollständig.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint F102 .	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	1. Schließen Sie die Tür vollständig. 2. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 3. Zeigt das Display erneut F102, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Backofen heizt nicht. Im Display erscheint Demo .	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie die Taste + gedrückt. 3. Wenn ein Signal ertönt, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf 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 dreimal im Uhrzeigersinn. Ein Signalton ertönt dreimal. Der Demo-Betrieb ist ausgeschaltet.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt, der nicht in der Liste steht.	Ein Elektronikfehler ist aufgetreten.	1. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 2. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen.
Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das		
Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.		
Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:		
Modell (MOD.)		
Produktnummer (PNC)		
Seriennummer (S.N.)		

13. MONTAGE

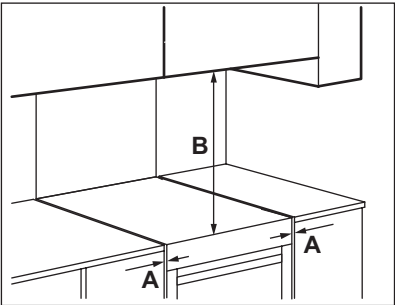
 **WARNUNG!**
Siehe Sicherheitshinweise.

13.1 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm
Backofenkapazität	74 Liter

13.2 Standort des Geräts

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

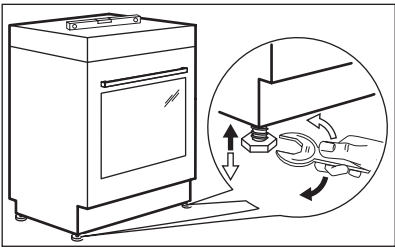


Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

13.3 Ausrichten

Mit den kleinen Füßen am Sockel des Geräts können Sie die Höhe des Gerät so verstellen, dass die Oberfläche des Herds bündig mit anderen Oberflächen abschließt.



13.4 Kippschutz



VORSICHT!

Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.
Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.



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

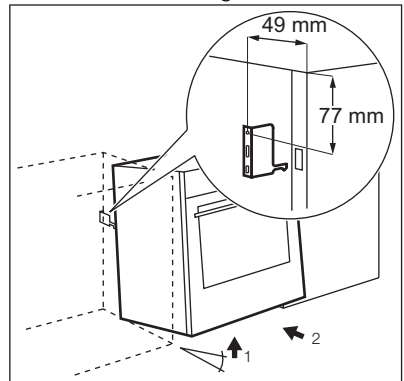
1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm von der linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an (siehe Abb.). Verschrauben Sie ihn in festes

Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).

3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand (siehe Abb.).

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 der Herd mittig steht.

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



13.5 Elektroinstallation



Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

14. 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



892957391-A-152013