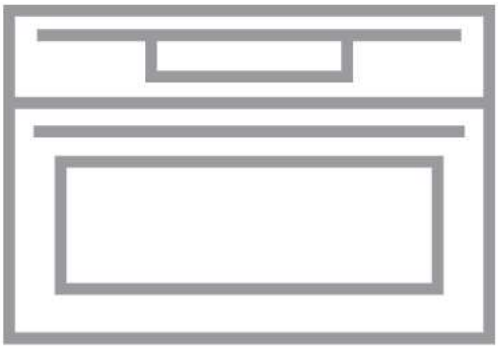
CMK56500MM
KME565000M
KMK565000M
KMS565000M

DE **Benutzerinformation**
Backofen mit Mikrowelle

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....9
4. BEDIENFELD....10
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH....11
7. UHRFUNKTIONEN....13
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....14
9. ZUSATZFUNKTIONEN....15
10. TIPPS UND HINWEISE....16
11. REINIGUNG UND PFLEGE....37
12. FEHLERSUCHE....39
13. ENERGIEEFFIZIENZ....40

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:

Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice

Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com

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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für

das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.

- WARNUNG: Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- WARNUNG: Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- WARNUNG: Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie –

selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm

Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie

solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit irgendwelchen Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Service

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

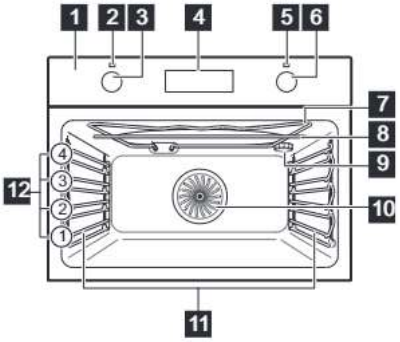
2.7 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

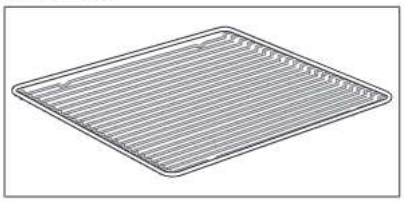
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Betriebskontrolllampe/-symbol
3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
4 Display
5 Temperatur- und Mikrowellen-Leistungsanzeige/-symbol
6 Einstellknopf
7 Heizelement
8 Mikrowellengenerator
9 Backofenbeleuchtung
10 Ventilator
11 Einhängegitter, herausnehmbar
12 Einschubebenen

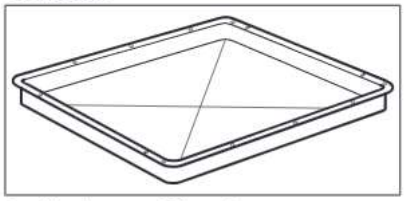
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

4. BEDIENFELD

4.1 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
start	MIKROWELLE	Einstellen der Mikrowellenfunktion. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
°C	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn die Ofenfunktion in Betrieb ist.

4.2 Display

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

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen".

5.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Versenkbare Knöpfe

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

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

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

6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur/die Mikrowellenleistung auszuwählen.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.4 Einstellen der Mikrowellenfunktion

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.

2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion: Mikrowelle

Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.

Zuerst zeigt das Display die standardmäßig eingestellte Mikrowellenleitung und dann folgende Standardeinstellung an: Dauer.

Drücken Sie start, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.
4. Drücken Sie und drehen Sie den Wahlschalter zum Ändern der: Dauer.

   Drücken Sie wiederholt, um zwischen folgenden Einstellungen umzuschalten: Dauer und Mikrowellenleistung. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen und drücken Sie start zur Bestätigung.
5. Drücken Sie start.

Wenn die Gardauer abläuft, ertönt das Signal und der Backofen schaltet sich ab.

6. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird der Backofen angehalten. Zum erneuten Start, schließen Sie die Tür und drücken Sie start.

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktion hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:

MIKROWELLEN-LEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	-
Mehr als 600 W	7 Minuten

6.5 Einstellen der Funktion: Mikrowellen-Kombifunktion

Die Mikrowellenfunktion kann mit jeder Ofenfunktion kombiniert werden.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Funktion.

Das Display zeigt die Standardtemperatur an.

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur zu ändern.
3. Drücken Sie start, um die Ofenfunktion mit dem Mikrowellenmodus zu kombinieren.
4. Drehen Sie den Knopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.

Etwa 5 Grad vor Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton und der Backofen stoppt.

5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus. Die Mikrowellenleistung ist bei folgender Funktion auf 600 W begrenzt: Mikrowellen-Kombifunktion.
   Der Ofen kann bei Verwendung der folgenden Funktion Geräusche machen: Mikrowellen-Kombifunktion. Diese sind bei dieser Funktion normal.

6.6 Aufheiz-Anzeige

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
KURZZEITWECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

7.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden.
2. Drücken Sie zur Bestätigung und stellen Sie die Minuten ein.

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

3. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden.
4. Bestätigen Sie mit oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Zeit an.
Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige im Display blinkt.

7.3 Einstellen der Funktion DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten und drücken Sie zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden und drücken Sie zur Bestätigung.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Dauer ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.4 Einstellen der Funktion ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden und drücken Sie zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten und drücken Sie zur Bestätigung.

Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten für die DAUER und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sieden Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden für die DAUER und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.

Im Display blinkt →|.

4. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden für die ENDE-Zeit und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten für die ENDE-Zeit und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Im Display werden |→|→| und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.
Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich ab.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
6. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.6 Einstellung des KURZZEIT-WECKERS

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

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis 🔔 anfängt zu blinken.
2. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur, um die Sekunden und Minuten einzustellen.
   Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.
   Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "**00:00**" und 🔔 blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

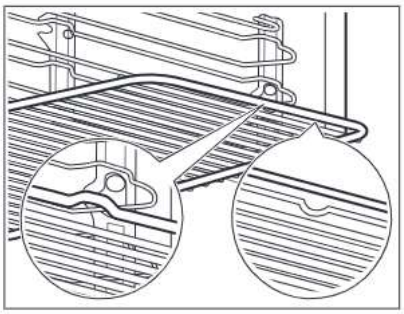
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material.

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps", Geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Kombirost:

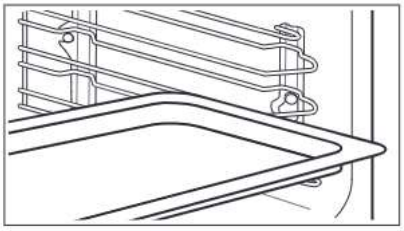
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der

Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



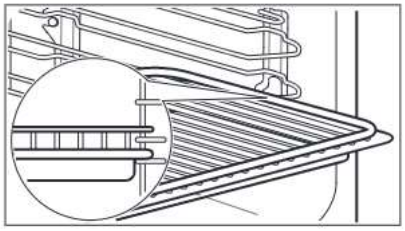
Backblech:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblechzusammen:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verwendung der Kindersicherung

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

1. Achten Sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie ⏻ und °C gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. SAFE erscheint im Display.
Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

9.2 Verwendung der Funktionssperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, können die Temperatur- und Zeiteinstellung einer laufenden Ofenfunktion nicht versehentlich geändert werden.

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

Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.

Loc erscheint auf dem Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Tastensperre eingeschaltet ist.

Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.

Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Ausschalten der Kindersicherung".

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

9.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige

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

9.4 Automatische Abschaltung

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

(°C)	(Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

9.5 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

10.1 Garempfehlungen

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

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

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle
Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Der Ofen eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor den Servieren um.

Nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie das Gericht heraus und lassen Sie es ein paar Minuten stehen.

Auftauen in der Mikrowelle
Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialen

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Siehe Tabelle unten.

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi-funktion
	Auftauen	Erwärmen, Kochen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas- und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur	✓	✓	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z.B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C (überprüfen Sie die Angaben auf dem Kunststoffbehälter vor der Verwendung)	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X

Kochgeschirr/Material	Mikrowellenfunktion		Mikrowellen-Kombi-funktion
	Auftauen	Erwärmen, Kochen	
Frischhaltefolie	✓	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss (überprüfen Sie die Angaben auf der Verpackung der Folie vor der Verwendung)	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet (überprüfen Sie die Angaben auf der Form vor der Verwendung)	X	X	✓
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z.B. Crisp-Platte	X	✓	X

10.4 Backen

Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

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

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

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

10.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist spintig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.6 Backen auf einer Ebene

BACKEN IN FORMEN		
Nutzen Sie die erste Einschubebene.		
Verwenden Sie die Funktion Heißluft.		
	(°C)	(Min.)
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	10 - 25
Tortenboden aus Rührteig	150 - 170	20 - 25
Biskuit	140 - 150	35 - 50
Gugelhupf / Brioche	150 - 160	50 - 70
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	160	70 - 90
Sandkuchen / Früchtekuchen	140 - 160	70 - 90

BACKEN IN FORMEN

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

	(°C)	(Min.)	
Biskuit	160	35 - 50	2
Käsekuchen, verwenden Sie ein tiefes Blech	160 - 170	60 - 90	1
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	180	70 - 90	1

KUCHEN / GEBÄCK

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie das Backblech.

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

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE

Heizen Sie den leeren Backofen vor, sofern nicht anders angegeben.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie das Backblech.

	(°C)	(Min.)	
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	2
Roggenbrot	erst: 230	erst: 20	2
	anschließend: 160 - 180	anschließend: 30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	2
Windbeutel / Eclairs, Vorheizen ist nicht erforderlich	190 - 210	20 - 35	2
Hefezopf / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	170 - 190	30 - 40	2
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig)	170	35 - 55	1
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	2
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

KLEINGEBÄCK

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

	(°C)	(Min.)	
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	10 - 20	1
Rührteigplätzchen	150 - 160	15 - 20	1
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	20 - 30	1

KLEINGEBÄCK

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

	(°C)	(Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	140	20 - 35	1
Kleine Kuchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160	20 - 35	3
Hefekleingebäck	150 - 160	20 - 40	1
Makronen	100 - 120	30 - 50	1
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	120 - 150	1

KLEINGEBÄCK

Leeren Backofen vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

	(°C)	(Min.)
Brötchen	190 - 210	10 - 25
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	160	20 - 30
Kleine Kuchen	170	20 - 35

10.7 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Nutzen Sie die erste/dritte Einschubebene.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE

Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

	(°C)	(Min.)
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE

Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

	(°C)	(Min.)
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	140	25 - 45
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60
Makronen	100 - 120	40 - 80
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170

10.9 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt.

Braten Sie große Fleischkeulen direkt im Blech oder auf der Drahtablage über dem Blech.

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

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

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

Beträufeln Sie die Fleischkeulen mehrere mit dem eigenen Saft während des Bratens.

10.10 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

RINDFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

	(kg)	POWER (W)	(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1.5	200	230	60 - 80

SCHWEINEFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	POWER (W)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Hackbraten	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75

KALB

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(W)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	200	160 - 180	50 - 70
Kalbshaxe	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100

LAMM

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(W)	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(W)	(°C)	(Min.)
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Ente	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

FISCH

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

	(kg)	(W)	(°C)	(Min.)
Fisch	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45

GERICHTE

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

	(kg)	(W)	(°C)	(Min.)
Süßspeisen	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit gekochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.11 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Pizza, dünner Boden	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	180 - 200	20 - 30
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot	230	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

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

GRILL

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Grill.

	(°C)	(Min.)	(Min.)
		Erste Seite	**Zweite Seite**
Roastbeef, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

GRILLSTUFE 2

Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2.

Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.

	(Min.)	(Min.)	
	Erste Seite	**Zweite Seite**	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Würstchen	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

10.13 Brot Backen

Vorheizen wird nicht empfohlen.

BROT		
Nutzen Sie die zweite Einschub-ebene.		
	(°C)	(Min.)
Weißbrot	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	180 - 200	50 - 70
Vollkornbrot	180 - 200	50 - 70
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90

10.14 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch.

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein Backblech unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen.
   Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.
3. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen. . Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C.
4. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.			
	(kg)	(°C)	(Min.)
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150
Rinderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40

10.15 Tiefkühlgerichte

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung. Legen Sie das Lebensmittel auf einen Teller.

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

AUFTAUEN

Nutzen Sie die dritte Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

	(°C)	(Min.)
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30
Pommes frites, dünn, Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden	210 - 230	20 - 30
Pommes frites, dick, Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden	210 - 230	25 - 35
Kartoffelspalten / Kroketten, Zwischendurch 2- bis 3-mal wenden	210 - 230	20 - 35
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, frisch, Nutzen Sie die zweite Einschubebene	170 - 190	35 - 45

AUFTAUEN

Nutzen Sie die dritte Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

	(°C)	(Min.)
Lasagne / Cannelloni, gefroren, Nutzen Sie die zweite Einschubebene	160 - 180	40 - 60
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30

10.16 Auftauen

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

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

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(kg)	(Min.) Auftauzeit	(Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch, Nach der Hälfte der Zeit wenden	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

10.17 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsüblichs Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

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

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

BEERENOBST

	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

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

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

10.18 Dörren - Heißluft

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8
Birnen	60 - 70	6 - 9

10.19 Speisezubereitung in der Mikrowelle

Tipps für die Mikrowelle		
Koch-/Auftauergebnisse	**Mögliche Ursache**	**Abhilfe**
Das Lebensmittel ist zu trocken.	Die Leistung war zu hoch. Die Gardauer war zu lang.	Stellen Sie eine niedrigere Leistung bzw. eine kürzere Gardauer ein.
Nach dem Ende der Gardauer ist das Lebensmittel nicht aufgetaut, kalt oder nicht ganz durchgegart.	Die Gardauer war zu kurz.	Stellen Sie eine längere Gardauer ein. Erhöhen Sie nicht die Mikrowellenleistung.
Das Lebensmittel ist an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte nicht durchgegart.	Die Mikrowellenleistung war zu hoch.	Stellen Sie eine niedrigere Leistung und eine längere Gardauer ein.

AUFTAUEN

Stellen Sie die Leistung auf 100 W ein, sofern nicht anders angegeben.	(kg)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Steak	0.2	5 - 7	5 - 10
Hackfleisch, stellen Sie 200 W ein	0.5	7 - 8	5 - 10
Hähnchen	1	30 - 35	10 - 20
Hähnchenbrust	0.15	5 - 9	10 - 15
Hähnchenschenkel	0.15	5 - 9	10 - 15
Fisch	0.5	10 - 15	5 - 10
Fischfilet	0.5	12 - 15	5 - 10

Stellen Sie die Leistungsstufe auf 100 W.	(kg)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Butter	0.25	4 - 6	5 - 10
Käse, gerieben	0.2	2 - 4	10 - 15

Stellen Sie die Leistung auf 200 W ein, sofern nicht anders angegeben.		(Min.)	Standzeit (Min.)
Hefekuchen	1 Stück	2 - 3	15 - 20
Käsekuchen, stellen Sie 100 W ein	1 Stück	2 - 4	15 - 20
Kuchen, trocken	1 Stück	2 - 4	15 - 20
Brot	1 kg	15 - 18	5 - 10
Brot, geschnitten	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Brot/Brötchen	4 Stück	2 - 4	2 - 5

	(kg)	POWER (W)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Obst	0.25	100	5 - 10	10 - 15

AUFWÄRMEN		POWER (W)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Babynahrung in Gläsern	0,2 kg	300	1 - 2	-
Babymilch, stellen Sie einen Löffel in die Flasche	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Milch	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Wasser	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Soße	200 ml	600	1 - 3	-
Suppe	300 ml	600	3 - 5	-
Tiefgefrorene Fertiggerichte	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Fertiggerichte	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

SCHMELZEN	(kg)	POWER (W)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Schokolade / Schokoladenglasur	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Butter	0.1	400	0:30 - 1:30	-

KOCHEN

		POWER (W)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Fisch	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Fischfilet	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Gemüse, frisch	0,5 kg + 50 ml Wasser	600	5 - 15	-
Gemüse, gefroren	0,5 kg + 50 ml Wasser	600	10 - 20	-
Pellkartoffeln	0,5 kg	600	7 - 10	-
Reis	0,2 kg + 400 ml Wasser	600	15 - 18	-
Popcorn	-	1000	1:30 - 3	-

Mikrowellen-Kombifunktion
Stellen Sie folgende Funktion ein:
Mikrowelle + Grill.

	(kg)		POWER (W)	(°C)	(Min.)	Standzeit (Min.)
Hähnchen, halbiert, Nutzen Sie die zweite Einschubebene	0,55 x 2 Stück	Runde Glasschale, Ø 26 cm	300	220	40	5
Überbackene Kartoffeln, Nutzen Sie die zweite Einschubebene	1	Runde Glasschale	300	200	40	10
Schweinenackenbraten, Nutzen Sie die erste Einschubebene	1	Glasform mit Sieb	300	200	70	10

10.20 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

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

700 – 1000 W		
Garen von Gemüse	Scharf anbraten zu Beginn eines Garvorgangs	Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W			
Garen von Eierspeisen	Köcheln von Eintopfgerichten	Erwärmen von Tellergerichten	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten

300 – 400 W				
Käse, Schokolade, Butter schmelzen	Köcheln von Reis	Erwärmen von Babynahrung	Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	Weiter garen

100 – 200 W			
Brot auftauen	Auftauen von Obst und Kuchen	Auftauen von Käse, Sahne, Butter	Auftauen von Fleisch, Fisch

10.21 Informationen für Prüfinstitute

Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2.
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.
Leeren Backofen vorheizen.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

GRILLFUNKTION	(Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	9 - 13	8 - 10

Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2.
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.
Leeren Backofen vorheizen.
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

GRILLFUNKTION	(Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Toast	1 - 3	1 - 3

Tests gemäß IEC 60705.

Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.

MIKROWELLENFUNKTION	POWER (W)	(kg)		(Min.)	
Biskuit	600	0.475	Unterhitze	7 - 9	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.

Nutzen Sie, sofern nicht anders angegeben, den Kombirost.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	POWER (W)	(kg)		(Min.)	
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Eierstich	500	1	Unterhitze	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Unterhitze	7 - 8	Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKRO-WELLEN-KOMBI-FUNKTI-ON		POWER (W)	(°C)		(Min.)	
Kuchen, 0,7 kg	Heißluft + MW	100	180	2	29 - 31	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Kartoffel-gratin, 1,1 kg	Grill + MW	400	160	1	40 - 45	Drehen Sie den Behälter nach der Hälfte der Gardauer um eine 1/4 Umdrehung.
Hähn-chen, 1,1 kg	Grill + MW	400	230	1	45 - 55	Geben Sie das Fleisch in den runden Glasbehälter und wenden Sie es nach 20 Min. der Gardauer.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.
	Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
	Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.

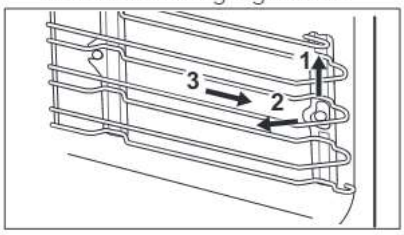
Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

11.3 Austausch: Beleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

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

Obere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik".
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung".
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

12.2 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energie sparen

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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

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

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

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

867343897-C-382019

CE

AEG