



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	7
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	9
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	10
8. TIPPS UND HINWEISE.....	10
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
10. FEHLERSUCHE.....	22
11. MONTAGE.....	22
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	25
13. GARANTIE.....	26

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com



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

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- 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.

- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich 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.
- 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 Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewahrleistungsrechtes dar.
- 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 bei Betrieb stets geschlossen sein.

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 Turglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Backofenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

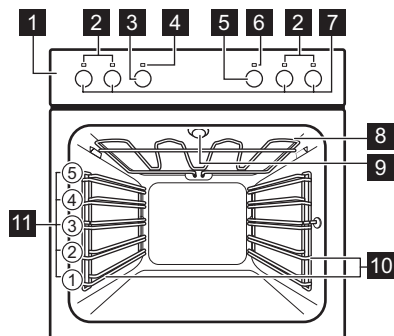
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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

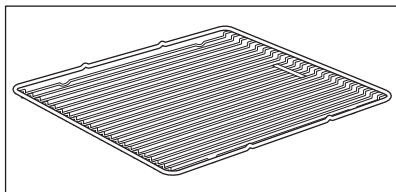
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

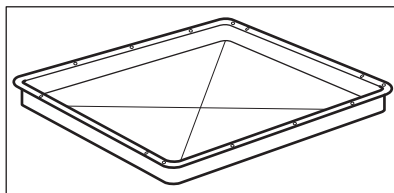
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.



Siehe Kapitel „Reinigung
und Pflege“.

4.1 Erste Reinigung

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

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts










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

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Oberhitze	Zum Bräunen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Bräunen bereits gegarter Gerichte.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

5.3 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Siehe hierzu die Bedienungsanleitung des Kochfelds.



Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld sorgfältig durch.

5.4 Kochstufen

Die Kochzonenkontrolllampen zeigen an, welche Zone eingestellt ist.



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
<u>1</u>	Warmhaltestufe

Knopfstellung	Funktion
1 - 9	Kochstufen

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

5.5 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis er hörbar einrastet. Jetzt sind beide Kochzonen eingeschaltet.
3. Zum Einstellen der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



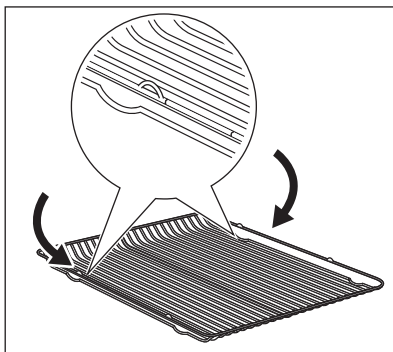
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einsetzen des Zubehörs

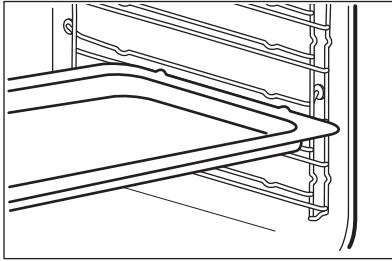
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



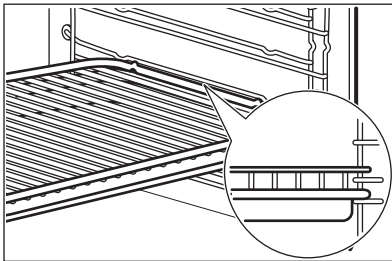
Kuchenblech:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost auf die Führungsstäbe darüber.



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

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 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. 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.

8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Kochstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.

Kochstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1 - 2	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25	Zwischendurch umrühren.
1 - 2	Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.
6 - 7	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

8.2 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
 - Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.
- Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

8.3 Backtipps

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

8.4 Backen auf einer Einschubebene

Die Funktion Ober-/Unterhitze verwenden.

Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	160 - 180	50 - 70	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Sandkuchen/Früh- tekuchen	150 - 170	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Biskuit (ohne Butter)	160	30 - 50	2
Tortenboden - Mür- beteig	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rühr- teig	170 - 190	20 - 25	2
Apple pie / Apfelku- chen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal ver- setzt)	180	70 - 90	1
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	180 - 200	40 - 60	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gebäck

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	170 - 190	10 - 20	3
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	170 - 190	20 - 30	3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	120 - 130	30 - 60	3
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Backblech)	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.5 Tabelle für Aufläufe und Gratins

Die Funktion Ober-/Unterhitze verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.6 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden,

etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.

- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

8.7 Tabelle Braten

Die Funktion Ober-/Unterhitze verwenden.

Rindfleisch

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

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

Kalb

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	210 - 220 200 - 220	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	200 - 220	150 - 180	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	210 - 220	90 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	210 - 220	60 - 90	1
Rehkeule	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	220 - 250	20 - 40	1
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Pou- larde	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pute	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Fisch

Speise	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1.5	210 - 220	40 - 70	1

8.8 Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



ACHTUNG!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

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

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4

Speise	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Toast ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.9 Tiefkühlgerichte

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

¹⁾ Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

8.10 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches

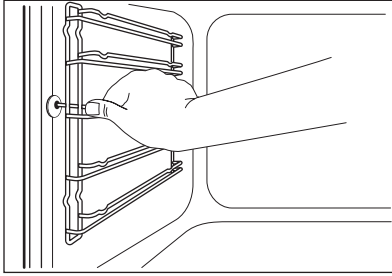
Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.

- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

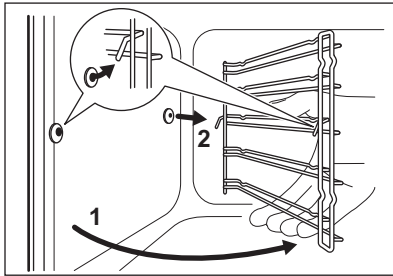
9.2 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

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



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



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

9.3 Backofendecke



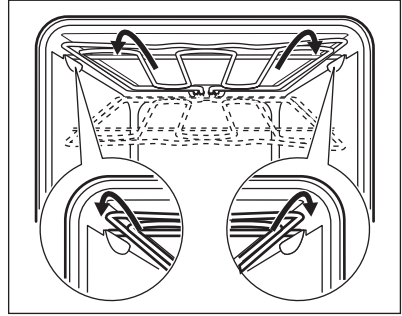
WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann zur einfacheren Reinigung der Decke heruntergeklappt werden.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

9.4 Aus- und Einbauen der Tür

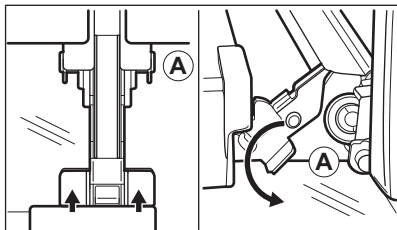
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



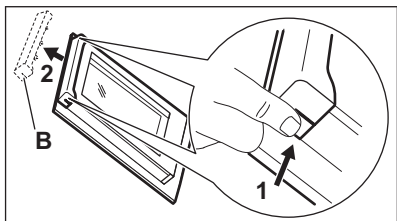
WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

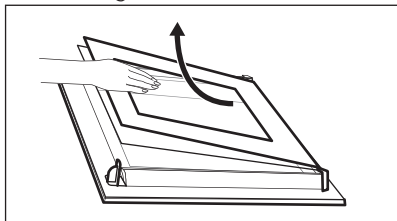
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

9.5 Austauschen der Lampe

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



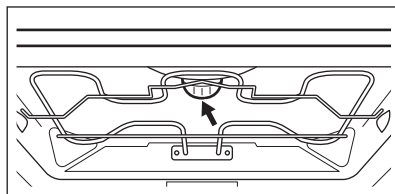
WARNUNG!

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

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

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 Sicherheitshinweise.

10.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.	
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
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.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

10.2 Servicedaten

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

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

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

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

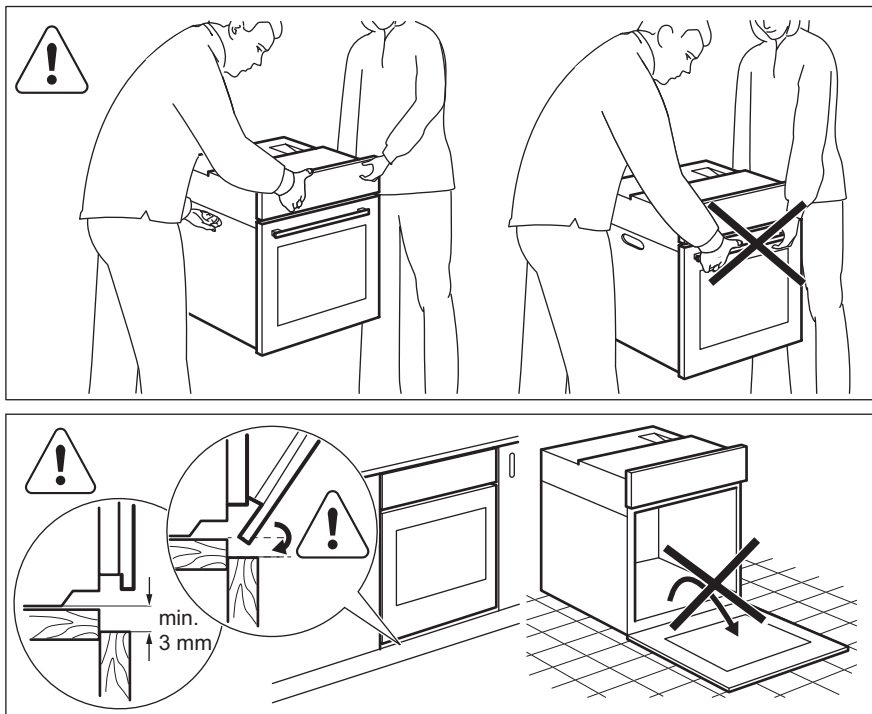
11. MONTAGE



WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 Sicherheitshinweise.

11.1 Anheben des Geräts

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.



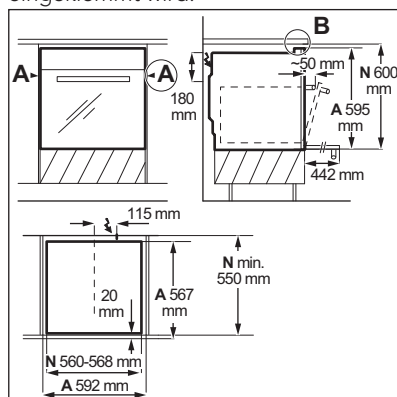
11.2 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte

i Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

A = Gerät, N = Nische

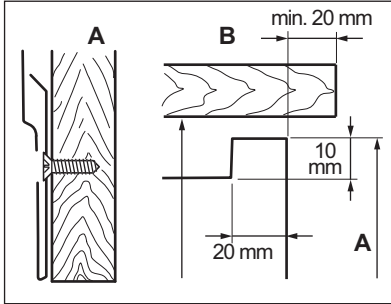
1. Kochfeld entsprechend der Montageanleitung 374307900/374307901 einbauen. Steckverbindungen mit den korrekten Anschlüssen verbinden, bevor der Backofen in die dafür vorgesehene Nische eingeschoben wird. Eine separate Erdung ist nicht erforderlich.
2. Halten Sie den Backofen an den seitlichen Griffen und schieben Sie ihn bündig in die Nische.

Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.



3. Befestigen Sie den Backofen mit mindestens 2 Schrauben an den 2 Seiten (A). Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und

wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.



11.3 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Muss das Gerät gewartet werden, trennen Sie es vom Stromnetz.

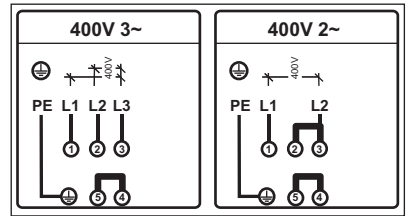
Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Schließen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die feste elektrische Installation eine Trenneinrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können (gemäß NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose zugänglich ist und außerhalb des Koordinationsraums liegt. Bei Direktanschluss an die Spannungsversorgung muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.

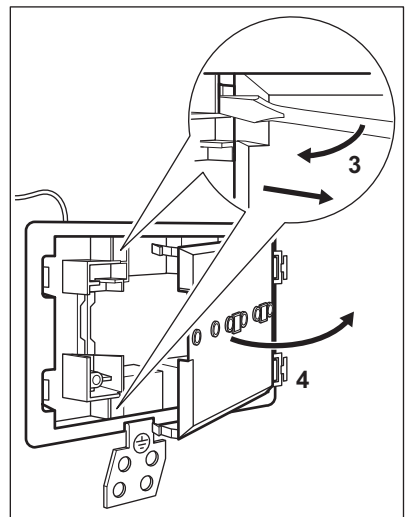
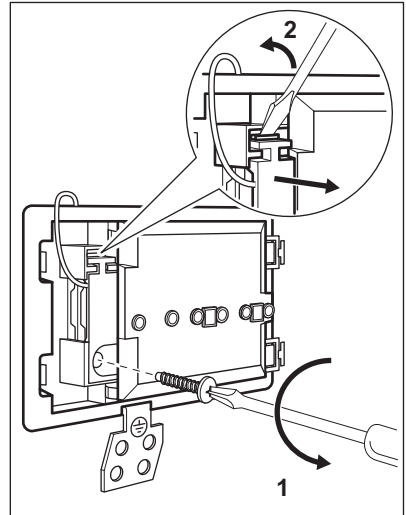


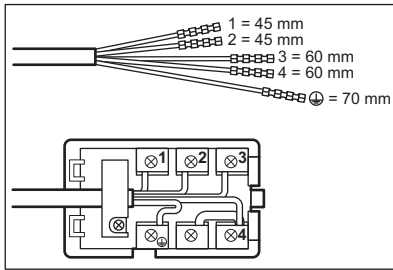
Lassen Sie das Gerät von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz anschließen.

1. Stellen Sie die elektrischen Anschlüsse gemäß dem Anschlussplan her.
Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3
(oder R, S, T).
Spannung: 400 V



2. Befestigen Sie die Zugentlastung.





12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	EHAB EHAW	
Energieeffizienzindex	106.9	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Hitzequelle	Strom	
Fassungsvermögen	77 l	
Backofentyp	Unterbau-Backofen	
Gewicht	EHAB	33.5 kg
	EHAW	33.5 kg

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

12.2 Energie sparen

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

- **Allgemeine Tipps**
 - Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen

ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von

Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

13. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

www.aeg.com/shop



867314329-A-392014



 **AEG**
perfekt in form und funktion