

OU5PE40AM

DE Benutzerinformation | **Backofen**



Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENTELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
8. UHRFUNKTIONEN.....	16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	17
10. HINWEISE UND TIPPS.....	18
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
12. FEHLERBEHEBUNG.....	22
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	23
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	24

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

- gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
 - Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
 - **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
 - **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
 - Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
 - Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
 - Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
 - Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
 - Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

 **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.

- 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.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe

gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.

- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

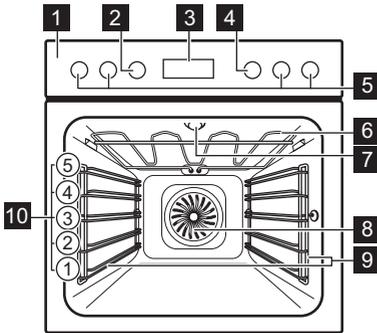
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**, um das Gerät auszuschalten.

4.2 Kochzonen-Einstellknöpfe

⚠️ WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung des Kochfeldes.

Sie können das Kochfeld mit den Einstellknöpfen für die Kochzonen bedienen.

4.3 Kochstufen

Schalteranzeige	Funktion
0	Aus-Position
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

1. Drehen Sie den Knopf auf die erforderliche Kochstufe.
2. Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position, um den Garvorgang abzuschließen.

4.4 Automatische Aufheizung (falls zutreffend)

Die automatische Aufheizfunktion heizt die Kochzone einige Zeit mit voller Leistung auf.

1. Drehen Sie den Einstellknopf für die Kochzone so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinaus).
2. Stellen Sie sofort die erforderliche Kochstufe ein.
3. Ausschalten der Funktion: Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

4.5 Verwendung der Zweikreis-Kochzone (falls zutreffend)



Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeldern verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“ in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

1. Um die Zweikreis-Kochzone zu aktivieren, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn 9. Nicht durch die Stopp-Position drehen.
2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis Sie ein Klicken hören. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
3. Informationen zum Einstellen der erforderlichen Kochstufe finden Sie unter „Kochstufen“.

4.6 Überblick – Bedienfeld

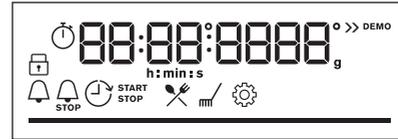
	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.



Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4.7 Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

5.2 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher

Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std. laufen.

3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min. laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min. laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

 **Heißluft**
Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.

 **Ober- / Unterhitze**
Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

 **Tiefkühlgerichte**
Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.

 **Pizzastufe / AirFry**
Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
 Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier

 **Unterhitze**
Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.

 **Auftauen**
Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

 **Feuchte Umluft**
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

 **Grill**
Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

 **Heißluftgrillen**
Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratin und zum Bräunen.

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

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

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

» Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

6.4 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf

Auf dem Display wird , , angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.

6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte

gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1 Roastbeef, blutig		
P2 Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3 Roastbeef, durch		
P4 Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	 2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 - 2 kg	 2; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 2; Backblech Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	 2; Auflaufform auf Backblech Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 3; Backblech

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  2; Auflaufform auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf Kombirost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; tiefe Pfanne Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Kombirost
P25	Fisch, ganz, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf Kombirost
P27	Käsekuchen	-	 2;  28 cm Back-Springform auf Kombirost
P28	Apfelkuchen	-	 3; Backblech
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf Kombirost
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; tiefe Pfanne
P32	Muffins	-	 3; Muffin-Blech auf Kombirost
P33	Brotkuchen	-	 2; Kastenform auf Kombirost
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; Backblech

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 3; Backblech
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	 2; Auflaufform auf Kombirost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf Kombirost

6.6 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5

Einstellung	Wert
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Beleuchtung	Ein / Aus
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
10 Softwareversion	Prüfen
11 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - max.	3

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.

7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

 **Kurzzeit-Wecker**
Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

 **Garzeit**
Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.

 **Zeit Zeitvorwahl**
Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

 **Uptimer**
Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std. 59 Min.. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und  STOP.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und START.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOP.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie OK.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

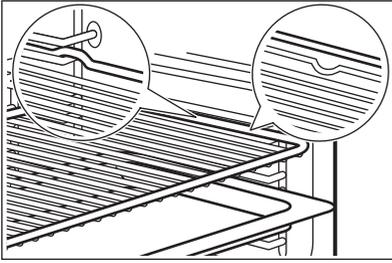
9.1 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

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

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur

	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min.)

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.3 Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

Nudelgratin	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3

	°C		
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weißbrot	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober- / Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen 1)	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen 1)	Ober- / Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteig-Plätzchen	Ober- / Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Heißluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Ober- / Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast 3)	Grill	Kombirost	Max.	1 - 2	5

1) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

2) Das leere Gerät aufheizen.

3) Das leere Gerät 5 Min. lang aufheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 55	2 und 4



Apfelkuchen



Heißluft



Kombirost



160



55 - 65



2 und 4

1) Das leere Gerät aufheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch.
- Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

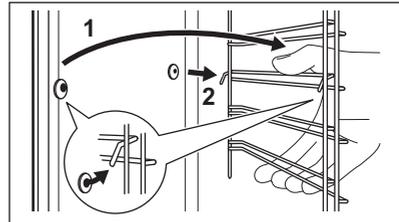
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

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



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

11.3 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbaren Einhängegitter.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit

warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.

4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen und drücken Sie dann OK.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
7. Drücken Sie OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display  an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display  blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Ändern: Einstellungen.

11.5 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

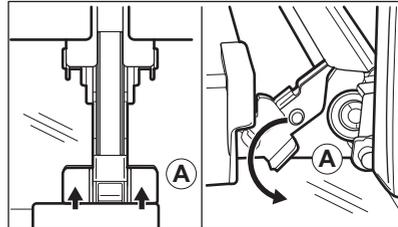
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

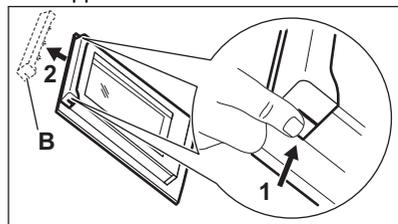
VORSICHT!

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

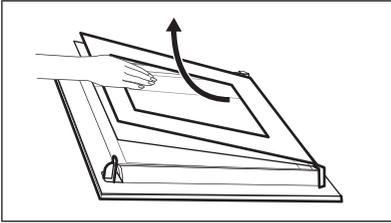
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

11.6 Austauschen der Lampe

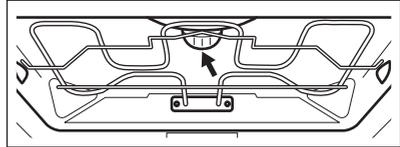
⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	OU5PE40AM 940321509
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Art des Backofens	Untereinbau-Backofen
Masse	34.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min.

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb 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 und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des

Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

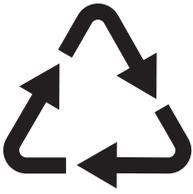


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten)

abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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





aeg.com

867387822-A-282025



CE