



47095VD-MN
47095VD-WN

DE Benutzerinformation
RO Manual de utilizare

2
33



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	10
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	11
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	12
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	13
10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	14
11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	17
12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
13. FEHLERSUCHE.....	28
14. MONTAGE.....	30

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 Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.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.

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warn-/ Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Umweltinformationen

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



WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- 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.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.
Stromschlaggefahr!
- 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 keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; diese 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.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.

- 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.

- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu Kapitel Montage.

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, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät oder direkt auf den Boden des Geräts.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann zu Kratzern führen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 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 Kundendienst.
- 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 Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

- 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



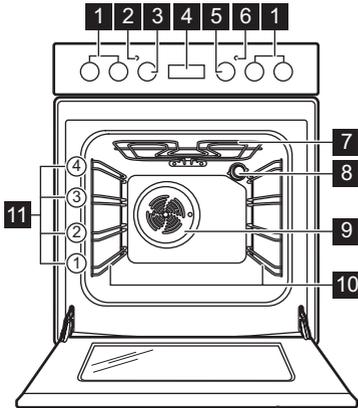
WARNUNG!

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.

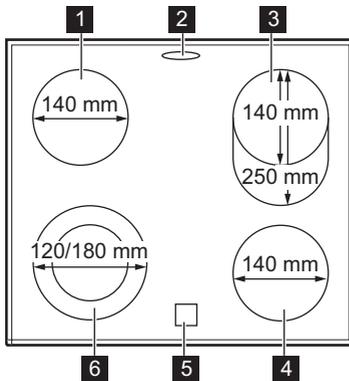
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Backofen-Einstellknopf
- 6 Kochfeldkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 7 Grill
- 8 Backofenbeleuchtung
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Kochzone 1200 W
- 2 Dampfauslass - die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3 Kochzone 900 / 2000 W
- 4 Kochzone 1200 W
- 5 Restwärmeanzeige
- 6 Kochzone 700 / 1700 W

3.3 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**

- Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Teleskopauszüge**
Für Roste und Backbleche.
- **Schublade**
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

Die Anzeige für die Tageszeit-Funktion blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ein.

Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

4.3 Ändern der Uhrzeit



Sie können die Uhrzeit nicht ändern, während die Funktionen Dauer **|→|** oder Ende **→|** eingeschaltet sind.

Drücken Sie **⌚** wiederholt, bis die Kontrolllampe für die Tageszeit-Funktion blinkt.

Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

4.4 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion **—** und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion **☼** und die Höchsttemperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion **☼** und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
0	Stellung Aus

Symbole	Funktion
	Zweikreis-Zone
1 - 9	Kochstufen



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

Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe. Die Kontrolllampe des Kochfelds leuchtet auf.

Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

Die Kontrolllampe des Kochfelds erlischt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

5.2 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Einschalten des äußeren Heizkreises:

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn über einen leichten Widerstand hinweg auf die Position . Drehen Sie den Knopf dann gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe.

Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Wiederholen Sie den Vorgang. Die Kontrolllampe erlischt.

5.3 Restwärmeanzeige



WARNING!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.
- Kochgeschirrboden und Kochzone sollten gleich groß sein.

6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen



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

6.2 Energie sparen

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

Kochstufe	Verwendung:	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von gegarten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dampfgaren von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die

Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die

Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder,

Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 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.

8.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

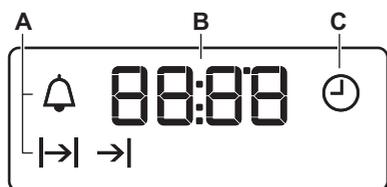
8.3 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Backofenlampe	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Symbol	Ofenfunktionen	Anwendung
	Heißluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Bio-Garen	Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.

9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

9.1 Display



- A) Funktionsanzeigen
- B) Zeitanzeige
- C) Funktionsanzeige

9.2 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

9.3 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
 Dauer	Zum Einstellen der Garzeit für den Backofen.
 Ende	Zum Einstellen der Uhrzeit, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.



Sie können die Funktionen Dauer  und Ende  gleichzeitig verwenden, um festzulegen, wie lange das Gerät eingeschaltet sein soll und wann es ausgeschaltet werden soll. So können Sie bewirken, dass das Gerät erst nach Ablauf einer bestimmten Zeit eingeschaltet wird. Stellen Sie zuerst die Dauer  und dann das Ende  ein.

9.4 Einstellen der Uhrfunktionen

Für Dauer  und Ende  stellen Sie eine Backofenfunktion und die gewünschte Gartemperatur ein. Für den Kurzzeit-Wecker  ist diese Einstellung nicht erforderlich.

1. Drücken Sie mehrmals , bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.
2. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Uhrfunktion einzustellen. Die Uhrfunktion ist eingeschaltet. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt.



Im Fall des Kurzzeit-Weckers zeigt das Display die verbleibende Zeit an.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige der Uhrfunktion und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Uhrfunktion auszuschalten.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter in die Position Aus.



Bei den Funktionen Dauer  und Ende  wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

9.5 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie so oft , bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

10. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

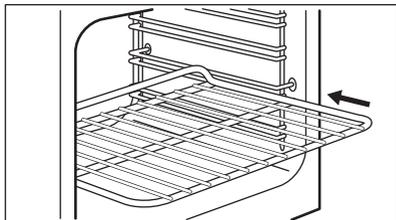


WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

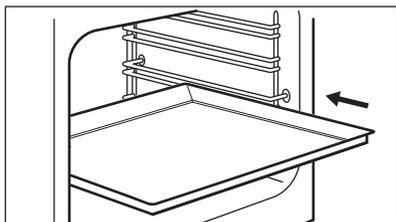
- i** Die Rückseite des Kombirosts ist so geformt, dass die Wärmezirkulation erleichtert wird.



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Das Ende mit dem nach oben gebogenen Rand sollte sich im hinteren Teil des Ofens befinden und nach oben zeigen.

Backblech:

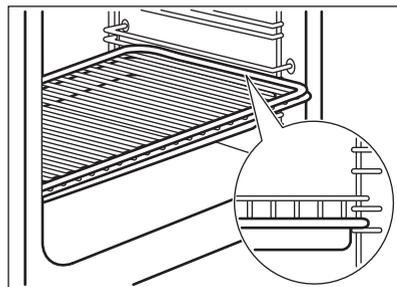
- i** Schieben Sie das Backblech nicht ganz bis an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.



Schieben Sie das Backblech oder tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Achten Sie darauf, dass es nicht die Rückwand des Backofens berührt.

Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



10.2 Teleskopauszüge

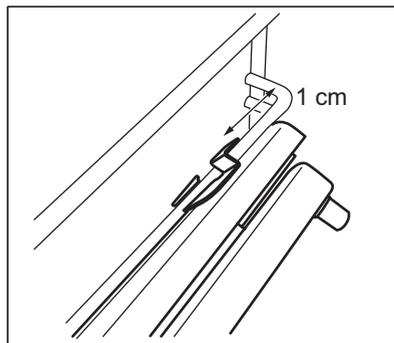
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

- i** Sie können die Teleskopauszüge in alle Einschubebenen außer Ebene 4 einsetzen.

- !** **ACHTUNG!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Teleskopauszüge nicht.

Einsetzen der Teleskopauszüge

1. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
2. Schieben Sie die Arretierung am hinteren Teil des Teleskopauszugs in eine Einschubschiene. Achten Sie darauf, den Auszug in die richtige Seite des Backofens einzusetzen.



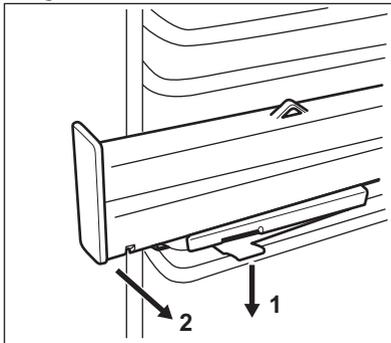
3. Drehen Sie den Auszug in die richtige Position. Das Anschlagstück,

das sich an einem Ende des Auszugs befindet, muss nach oben weisen.

4. Drücken Sie den Auszug bis zum Anschlag in den Backofen.
5. Drücken Sie das vordere Ende des Teleskopauszugs gegen die Einschubschiene. Die Arretierung am vorderen Ende muss hörbar einrasten.
6. Führen Sie die gleichen Schritte zum Einsetzen des zweiten Teleskopauszugs durch. Vergewissern Sie sich, dass die Teleskopauszüge auf beiden Seiten in dieselbe Ebene eingesetzt sind.

Entfernen der Teleskopauszüge

1. Halten Sie die Arretierung am vorderen Ende des Teleskopauszugs gedrückt.



2. Ziehen Sie das vordere Ende des Auszugs aus der Einschubschiene.
3. Drehen Sie den Teleskopauszug um ca. 90°.
4. Ziehen Sie das hintere Ende des Auszugs aus der Einschubschiene.
5. Führen Sie die gleichen Schritte zur Entnahme des zweiten Teleskopauszugs durch.

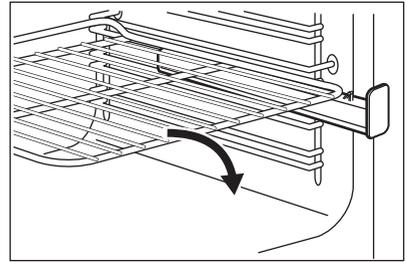
10.3 Teleskopauszüge - Einsetzen des Zubehörs



ACHTUNG!

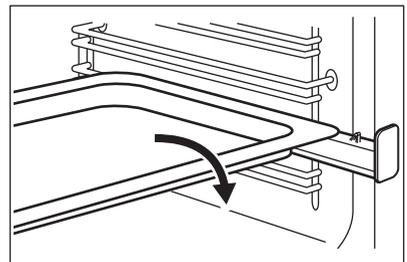
Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Kombirost:



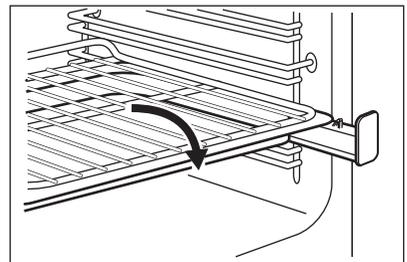
Backblech oder tiefes Blech:

Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



11. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



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.

- 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.

11.1 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

11.2 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.

11.3 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen sind.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

11.4 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

11.5 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche

Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

11.6 Ober-/Unterhitze

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck	250	150	25 - 30	3	Backblech
Flacher Kuchen ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170 - 190	40 - 50	3	Backblech
Apfelkuchen ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)
Törtchen ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	Backblech
Biskuit ohne Butter ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)
Blechkuchen in der Fettpfanne	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1350	200 - 220	60 - 70	2	Kombirost
				1	Backblech
Hähnchenhälften	1300	190 - 210	35 + 30	3	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	600	190 - 210	30 - 35	3	Kombirost
				1	Backblech
Gefüllte Torte ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Gefüllter Hefekuchen ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	Backblech
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	170 - 190	60 - 70	2	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Schweizer Apfelkuchen 5)	1900	200 - 220	30 - 40	1	Backblech
Stollen 5)	2400	170 - 180	55 - 65 6)	2	Backblech
Quiche Lorraine 5)	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot 7)	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 Aluminiumbleche (Länge: 20 cm)
Rumänischer Biskuit 1)	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrötchen 5)	800	200 - 210	10 - 15	2	Backblech
Biskuitrolle 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	Backblech
Baiser	400	100 - 120	40 - 50	2	Backblech
Streuselkuchen 5)	1500	180 - 190	25 - 35	3	Backblech
Biskuit 1)	600	160 - 170	25 - 35	3	Backblech
Butterkuchen 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

2) Backofen 15 Min. vorheizen.

3) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.

4) Backofen 20 Min. vorheizen.

5) Backofen 10 - 15 Min. vorheizen.

6) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 10 Minuten im Backofen.

7) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 18 Minuten vorheizen.

11.7 Heißluft

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck 1)	250	145	25	3	Backblech
Feingebäck 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000	150	30	2	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln	2000	170 - 180	40 - 50	3	Backblech
Apfelkuchen	1200 + 1200	175	55	2	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm) auf derselben Einschubebene
Törtchen 1)	500	155	30	2	Backblech
Törtchen 1)	500 + 500	155	40	1 + 3	Backblech
Biskuit ohne Butter 1)	350	160	30	1	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)
Blechkuchen in der Fettpfanne	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	180	55	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweinebraten	800	170 - 180	45 - 50	2	Kombirost
				1	Backblech
Gefüllter Hefekuchen	1200	150 - 160	20 - 30	2	Backblech
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	Backblech
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	Backblech
Käsekuchen	2600	160 - 170	40 - 50	1	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Schweizer Apfelkuchen 3)	1900	180 - 200	30 - 40	2	Backblech
Stollen 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	Backblech
Quiche Lorraine 3)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	Backblech
Rumänischer Biskuit 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrotchen 1)	800	190	15	3	Backblech
Hefebrotchen 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	Backblech
Biskuitrolle 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	Backblech
Baiser	400	110 - 120	30 - 40	2	Backblech
Baiser	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	Backblech
Streuselkuchen	1500	160 - 170	25 - 35	3	Backblech
Biskuit 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	Backblech
Butterkuchen 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	Backblech

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

2) Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.

3) Backofen 10 - 15 Minuten vorheizen.

4) Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 10 - 20 Minuten vorheizen.

5) Backofen 15 Minuten vorheizen.

11.8 Heißluft mit Ringheizkörper

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck 1)	250	155	20	3	Backblech
Feingebäck 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000	155	35	2	Backblech
Flacher Kuchen 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	Backblech
Hefekuchen mit Äpfeln 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	Backblech
Apfelkuchen 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm)
Törtchen 1)	500	150	35	3	Backblech
Törtchen 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	Backblech
Biskuit ohne Butter 1)	350	160	30	3	1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm)
Blechkuchen in der Fettpfanne	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	200	50	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	600	180 - 200	30 - 40	2	Kombirost
				1	Backblech
Gefüllte Torte 3)	800	230 - 250	10 - 15	2	Backblech
Gefüllter Hefekuchen	1200	160 - 170	20 - 30	3	Backblech
Käsekuchen	2600	150 - 170	60 - 70	2	Backblech
Schweizer Apfelkuchen 3)	1900	180 - 200	50 - 40	3	Backblech
Stollen 1)	2400	150 - 170	50 - 60 4)	3	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Quiche Lor-raine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm)
Bauernbrot ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	Backblech
Rumänischer Biskuit ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Rumänischer Biskuitkuchen auf traditionelle Art	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf derselben Einschubebene
Hefebrötchen ¹⁾	800	190	15	3	Backblech
Hefebrötchen ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	Backblech
Baiser	400	100 - 120	50 - 60	2	Backblech
Baiser	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	Backblech
Streuselkuchen ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	Backblech
Butterkuchen ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	Backblech

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

²⁾ Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.

³⁾ Backofen 15 Minuten vorheizen.

⁴⁾ Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 10 Minuten im Backofen.

⁵⁾ Temperatur auf 230 °C einstellen und Backofen 15 Minuten vorheizen.

11.9 Bio-Garen

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Feingebäck ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	Backblech
Flacher Kuchen ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	Backblech
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	Backblech
Biskuitrolle ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	Backblech
Baiser ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	Backblech
Biskuit ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	Backblech
Butterkuchen ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1200	220 - 230	45 - 55	2	Kombirost
				1	Backblech

¹⁾ Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 20 Minuten vorheizen.

²⁾ Temperatur auf 250 °C einstellen und Backofen 10 Minuten vorheizen.

11.10 Heißluftgrillen

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Toast ¹⁾	500	230	3 - 5	3	Kombirost
Hähnchenhälften	1200	200	25 + 25	2	Kombirost
				1	Backblech
Schweineschnitzel	500	230	20 + 20	2	Kombirost
				1	Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

11.11 Pizza-Funktion

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	Backblech
Hähnchen, ganz	1400	165 - 175	55 - 65	2	Backblech
Hähnchenhälften	1350	165 - 175	30 + 35	3	Backblech

Speise	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Zubehör
Quiche Lorraïne ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	Backblech

¹⁾ Backofen 10 - 15 Min. vorheizen.

12. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 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. Für die Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- 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 Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

12.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

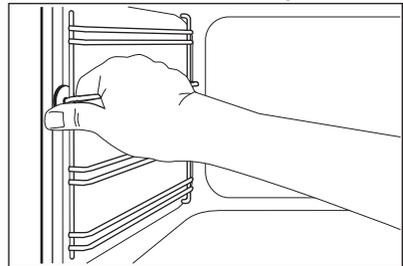


Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

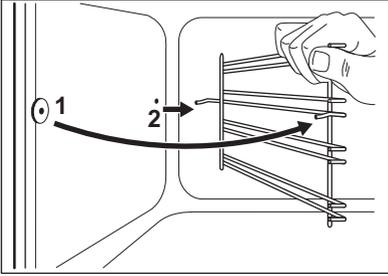
12.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens 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.

12.4 Backofendecke



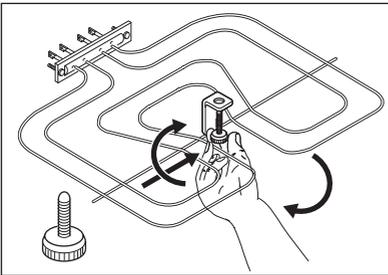
WARNUNG!

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

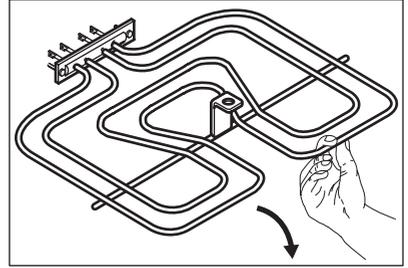
Entfernen Sie die Einhängegitter.

Sie können das Heizelement herausnehmen, um die Backofendecke leichter reinigen zu können.

1. Lösen Sie die Befestigungsschraube des Heizelements. Wenn Sie das Heizelement zum ersten Mal herausnehmen, benutzen Sie zum Lösen der Schraube einen Schraubendreher.



2. Ziehen Sie das Heizelement vorsichtig nach unten.



3. Reinigen Sie die Backofendecke mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel, und lassen Sie sie trocknen.

Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



WARNUNG!

Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement ordnungsgemäß eingesetzt ist und nicht herunterfallen kann.

12.5 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



WARNUNG!

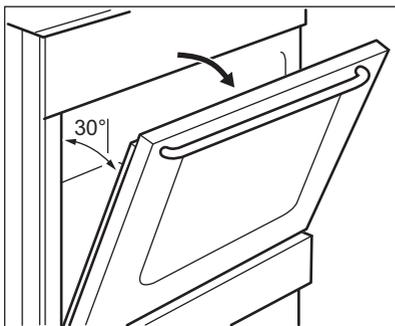
Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.



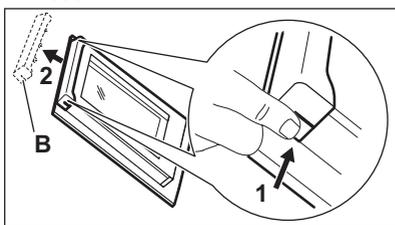
WARNUNG!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



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



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



WARNUNG!

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben 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.



ACHTUNG!

Der Aufdruck auf der inneren Glasscheibe muss zur Innenseite der Tür zeigen.



ACHTUNG!

Stellen Sie nach dem Einsetzen sicher, dass sich der Glasscheibenrahmen der Scheibe mit einem Aufdruck nicht rau anfühlt.



ACHTUNG!

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

12.6 Herausnehmen der Schublade

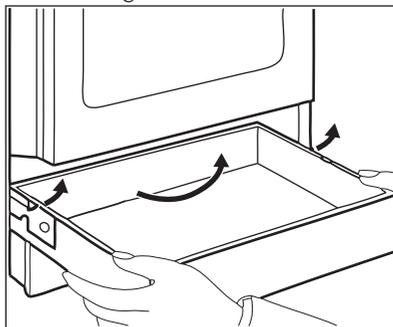


WARNUNG!

Bewahren Sie keine entflammaren Materialien wie Reinigungsmaterial, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier oder Reinigungssprays usw. in der Schublade auf. Diese Schublade kann heiß werden, wenn der Backofen in Betrieb ist. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unterhalb des Backofens lässt sich zur leichteren Reinigung herausnehmen.

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade langsam an.
3. Ziehen Sie die Schublade vollständig heraus.

Um die Schublade wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.7 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.

Rückwandlampe

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 geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. 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.
Im Backofen-/Kochfeld-Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	Schalten Sie das Gerät 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.
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
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.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist 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.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

13.2 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.)

14. MONTAGE



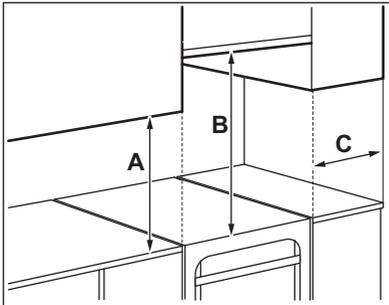
WARNING!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

14.1 Standort des Geräts

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

Mindestabstände für den Einbau entnehmen Sie der Tabelle.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150

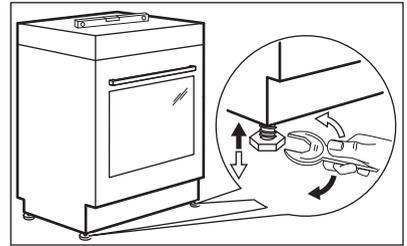
14.2 Technische Daten

Abmessungen	mm
Höhe	858
Breite	500
Tiefe	600

Gesamtleistung	9135 W
----------------	--------

Gerätekategorie	3
-----------------	---

14.3 Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

14.4 Kippschutz

Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.



ACHTUNG!

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

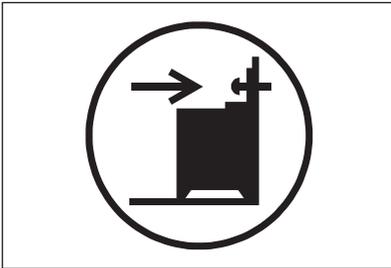


Stellen Sie sicher, dass die Fläche hinter dem Gerät glatt ist.

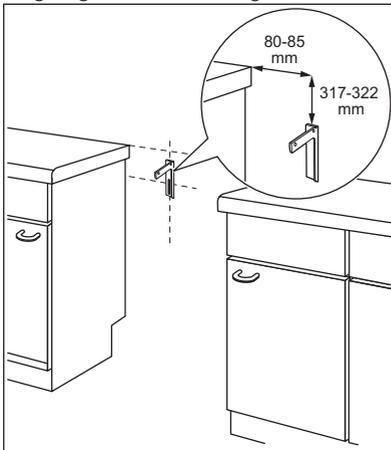
Sie müssen den Kippschutz anbringen. Andernfalls könnte das Gerät kippen.

Ihr Gerät ist mit dem Symbol, das in der Abbildung ersichtlich ist, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Es soll Sie daran

erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.



1. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 317 bis 322 mm zur Geräteoberfläche und einem Abstand von 80 bis 85 mm zur Geräteseite in der runden Öffnung am Befestigungsteil an. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an

und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

- i** Haben Sie die Abmessungen des Herds geändert, richten Sie den Kippschutz korrekt aus.

- !** **ACHTUNG!** Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

14.5 Elektrischer Anschluss

- !** **WARNUNG!** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbarer Kabeltyp: H05 RR-F mit ausreichendem Querschnitt.

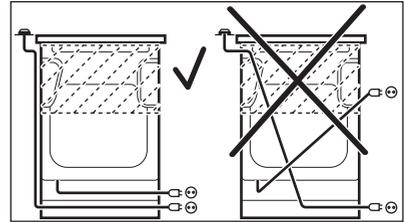
**WARNUNG!**

Bevor Sie das Netzkabel anschließen, messen Sie die Spannung zwischen den Phasen des Hausnetzes.

Richten Sie sich anschließend nach dem Schaltbild auf der Rückseite des Geräts, um einen ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss zu gewährleisten. Führen Sie die Schritte in der beschriebenen Reihenfolge aus, um mögliche Fehler beim elektrischen Anschluss sowie Beschädigungen der elektrischen Gerätebauteile zu verhindern.

**WARNUNG!**

Das Stromkabel darf die in der Abbildung gezeigten Geräteteile nicht berühren.



15. 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 dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	34
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	36
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	38
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	39
5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	40
6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	40
7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	42
8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ.....	42
9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI.....	43
10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	45
11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	47
12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	55
13. DEPANARE.....	58
14. INSTALAREA.....	60

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.aeg.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE!

Pericol de sufocare, vătămare sau invaliditate permanentă.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Aveți grijă când atingeți sertarul de depozitare. Poate fi fierbinte.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Mijloacele de deconectare trebuie incluse în cablajul fix în conformitate cu regulile privind cablarea.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Cabinetul din bucătărie și spațiul disponibil trebuie să fie de dimensiuni adecvate.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Componentele aparatului sunt sub tensiune. Încadrați aparatul în mobilier pentru a împiedica atingerea componentelor periculoase.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Montați mijloace de stabilizare pentru a împiedica înclinarea aparatului. Consultați capitolul Instalarea.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

2.3 Utilizarea



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau arsuri. Pericol de electrocutare.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
 - Nu blocați fantele de ventilație.
 - Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
 - Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
 - Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
 - Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
 - Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
 - Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
 - Nu țineți vase pe panoul de comandă.
 - Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
 - Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
 - Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
 - Nu puneți folie de aluminiu pe aparat sau direct pe baza aparatului.
 - Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot produce zgârieturi. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
 - Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.



AVERTIZARE!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătitului.

2.4 Întreținerea și curățarea



AVERTIZARE!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a realiza operații de întreținere, dezactivați aparatul. Scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți

neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.

- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



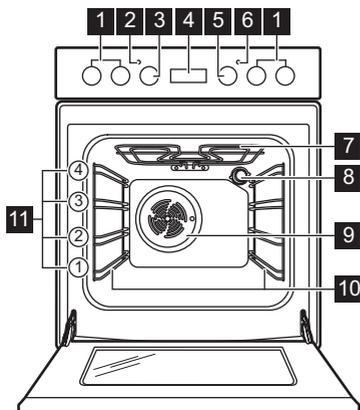
AVERTIZARE!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

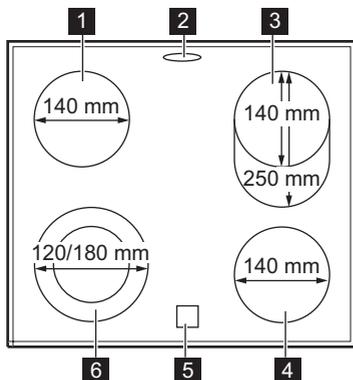
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



- 1 Butoane de selectare pentru plită
- 2 Bec / simbol / indicator pentru temperatură
- 3 Buton de selectare pentru temperatură
- 4 Dispozitiv de programare electronic
- 5 Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 6 Bec / simbol / indicator pentru plită
- 7 Grătar
- 8 Bec
- 9 Ventilator
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții rafturi

3.2 Configurația plitei de gătit



- 1 Zonă de gătit 1200 W
- 2 Orificiu pentru abur - numărul și poziționarea depinde de model
- 3 Zonă de gătit 900 / 2000 W
- 4 Zonă de gătit 1200 W
- 5 Indicator de căldură reziduală
- 6 Zonă de gătit 700 / 1700 W

3.3 Accesorii

- **Raft de sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Cratiță adâncă**

- Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice**
Pentru rafturi și tăvi.
- **Sertar de depozitare**
Sertarul de depozitare se află sub cavitatea cuptorului.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE!
Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.2 Setarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent când conectați

aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați butonul **+** sau **-**.

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru ora încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

4.3 Modificarea orei



Nu puteți modifica ceasul dacă funcția Durată **|→** sau Sfârșit **→|** este activă.

Apăsați **⌚** în mod repetat până când indicatorul pentru funcția Ora curentă se aprinde intermitent.

Pentru setarea unei alt timp, consultați „Setarea timpului”.

4.4 Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setează funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setează funcția  și temperatura maximă. Temperatura maximă pentru această funcție este de 210 °C.

4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.
5. Setează funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriiile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

5. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Nivelul de căldură

Simboluri	Funcție
0	Poziția Oprit
	Zona dublă
1 - 9	Nivelurile de căldură



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5 - 10 minute anterior încheierii procesului de gătire.

Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.
Se aprinde indicatorul de comandă al plitei.
Pentru a finaliza procesul de gătire, rotiți butonul în poziția oprit.

Dacă toate zonele de gătit sunt dezactivate, indicatorul de comandă al plitei se stinge.

5.2 Activarea și dezactivarea circuitelor exterioare

Puteți regla suprafața pe care gătiți la dimensiunile vaselor de gătit.

Pentru a activa circuitul exterior de încălzire: rotiți butonul de selectare spre dreapta trecând peste ușoara rezistență opusă până ajungeți la . După aceea, rotiți butonul de selectare spre stânga pentru a corecta nivelul de căldură.

Pentru a dezactiva circuitul exterior: repetați din nou procedura. Indicatorul se stinge.

5.3 Indicator de căldură reziduală



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorul se aprinde când zona de gătit este fierbinte.

6. PLITĂ - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.



6.1 Vasul de gătit

Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.



Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

6.2 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.



Datele din tabel sunt doar orientative.

6.3 Exemple de gătit

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiulet, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

7. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.

8. CUPTOR - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are simboluri la butoanele de selectare, indicatoare sau becuri:

- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.
- Becul se aprinde când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butonul controlează una dintre zonele de gătit, funcțiile cuptorului sau temperatura.

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

8.2 Termostatul de siguranță

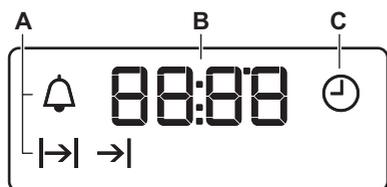
Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

8.3 Funcțiile cuptorului

Simbol	Funcțiile cuptorului	Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Bec cuptor	Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
	Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un 1 poziție a raftului, fără transfer de aromă.
	Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 2 poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Gătitul la temperatură redusă	Pentru gătirea în forme și deshidratare pe 1 poziție a raftului la temperatură redusă.
	Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Caldura de sus + jos.
	Decongelare	Pentru a decongela preparate congelate.

9. CUPTOR - FUNCȚIILE CEASULUI

9.1 Afișaj



- A) Indicatoarele funcției
- B) Afișaj pentru oră
- C) Indicator funcție

9.2 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.

9.3 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului.
 Durata	Pentru a seta durata de gătit a cuptorului
 Sfârșit	Pentru a seta ora când cuptorul trebuie să se dezactiveze.



Puteți utiliza simultan funcțiile Durata  și Sfârșit  pentru a seta durata de funcționare a aparatului și momentul în care acesta trebuie să se dezactiveze. Aceasta vă permite să activați aparatul cu întârziere. Mai întâi setați Durata  și după aceea Sfârșit .

9.4 Setarea funcțiilor ceasului

Pentru Durata  și Sfârșit , setați o funcție a cuptorului și temperatura de gătit. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .

1. Apăsați repetat  până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului începe să se aprindă intermitent.
2. Apăsați  sau  pentru a seta funcția necesară a ceasului.

Funcția ceas este activă. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o.



Afișajul indică timpul rămas pentru funcția Cronometru.

3. Când durata se termină, indicatorul funcției ceas se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor. Pentru a opri funcția ceas, apăsați un buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.



În cazul funcțiilor Durata  și Sfârșit , aparatul este dezactivat automat.

9.5 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

10. CUPTOR - UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE!

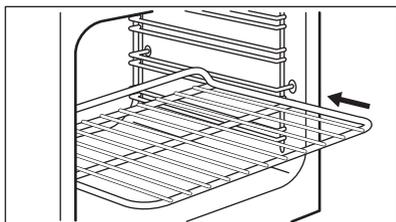
Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Introducerea accesoriilor

Raft de sârmă:



Raftul de sârmă are o formă specială în spate care ajută la circulația căldurii.

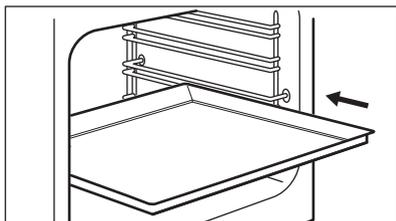


Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale nivelului raftului. Marginile cu laturi duble trebuie să fie la spatele cuptorului și îndreptate în sus.

Tavă:



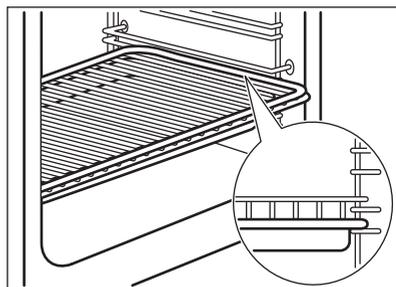
Nu împingeți tava până în peretele din spate al cuptorului. În caz contrar, circulația aerului cald în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.



Împingeți tava sau cratița între șinele de ghidaj ale suportului raftului. Asigurați-vă că nu atinge peretele din spate al cuptorului.

Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



10.2 Ghidaje telescopice

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



Puteți instala ghidaje telescopice pe niveluri diferite ale rafturilor, cu excepția nivelului 4.

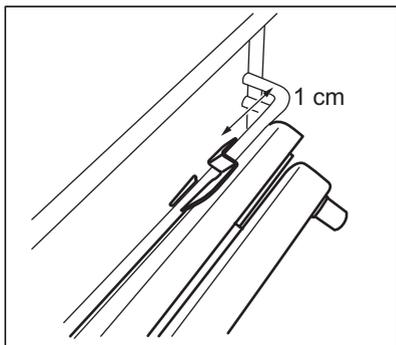


ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

Instalarea ghidajelor telescopice

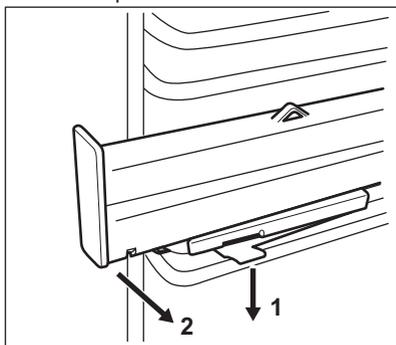
1. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
2. Glisați opritorul de pe capătul posterior al ghidajului telescopic pe un ghidaj de sprijinire a rafturilor. Asigurați-vă că montați ghidajul pe partea corectă a cuptorului.



3. Rotiți ghidajul în poziția corectă. Elementul opritor de la capătul ghidajului telescopic trebuie să fie orientat în sus.
4. Împingeți ghidajul complet până la peretele din spate al cuptorului.
5. Împingeți capătul din față al ghidajului pe ghidajul de sprijinire a rafturilor. Când opritorul de pe capătul din față se cuplează corect se aude un clic.
6. Efectuați aceiași pași pentru a monta al doilea ghidaj telescopic. Verificați dacă cele două ghidaje telescopice sunt așezate pe același nivel.

Scoaterea ghidajelor telescopice

1. Mențineți apăsat opritorul de pe capătul frontal al ghidajului telescopic.



2. Trageți capătul frontal al ghidajului din suportul raftului.
3. Rotiți ghidajul telescopic cu circa 90°.
4. Scoateți capătul posterior al ghidajului din suportul raftului.

5. Efectuați aceeași pași pentru a scoate al doilea ghidaj telescopic.

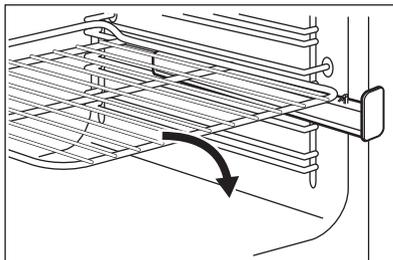
10.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor



ATENȚIE!

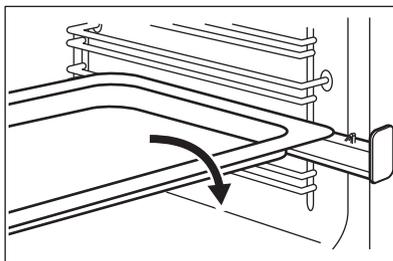
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raft de sârmă:



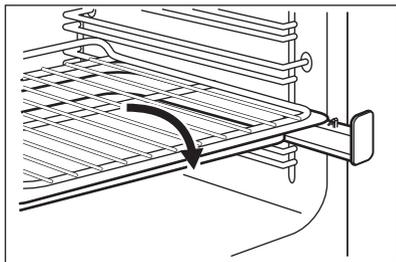
Tavă de gătit sau cratiță adâncă:

Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă. Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suporturile telescopice.



11. CUPTOR - INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!
Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

11.1 Informații cu caracter general

- Aparatul are patru poziții pentru raft. Numărați pozițiile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se

poate cauza deteriorarea stratului de email.

11.2 Coacerea

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/ frigire față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute, în cazul în care coaceți prăjituri pe mai multe niveluri.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

11.3 Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

11.4 Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătrata permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii,

se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

11.5 Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

11.6 Căldură de sus + jos

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie	250	150	25 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 190	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1350	200 - 220	60 - 70	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Pui, jumătate	1300	190 - 210	35 + 30	3	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	Raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură cu drojdie umplută ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tavă de gătit
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	170 - 190	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 tăvi aluminizate (lungime: 20 cm)
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	40 - 50	2	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

3) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

4) Preîncălziți cuptorul timp de 20 minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

6) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

7) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 18 minute.

11.7 Gătire cu aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	145	25	3	tavă de gătit
Patiserie ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000	150	30	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere	1200 + 1200	175	55	2	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe aceeași poziție a raftului
Prăjituri mici ¹⁾	500	155	30	2	tavă de gătit
Prăjituri mici ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	tavă de gătit
Pandișpan fără grăsimi ¹⁾	350	160	30	1	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)
Tort de clătite	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pui, întreg	1400	180	55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Friptură de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	150 - 160	20 - 30	2	tavă de gătit
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tavă de gătit
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tavă de gătit
Pandișpan românesc ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 tăvi aluminate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 tăvi aluminate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Bezele	400	110 - 120	30 - 40	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă	1500	160 - 170	25 - 35	3	tavă de gătit
Pandispan 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tavă de gătit

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

4) Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 - 20 de minute.

5) Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

11.8 Aer cald

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie 1)	250	155	20	3	tavă de gătit
Patiserie 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură scăzută 1)	1000	155	35	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tavă de gătit
Plăcintă dospită cu mere 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	tavă de gătit
Plăcintă cu mere 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm)
Prăjituri mici 1)	500	150	35	3	tavă de gătit
Prăjituri mici 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	tavă de gătit
Pandispan fără grăsimi 1)	350	160	30	3	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm)

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Tort de clătite	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	200	50	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Aluat de prăjitură ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tavă de gătit
Prăjitură cu drojdie umplută	1200	160 - 170	20 - 30	3	tavă de gătit
Prăjitură cu brânză	2600	150 - 170	60 - 70	2	tavă de gătit
Aluat tartă cu mere ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tavă de gătit
Prăjitură de Crăciun ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tavă de gătit
Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 formă rotundă (diametru: 26 cm)
Pâine țărănească ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tavă de gătit
Pandișpan românesc ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 tăvi aluminate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Pandișpan românesc - tradițional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 tăvi aluminate (lungime: 25 cm) pe aceeași poziție a raftului
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800	190	15	3	tavă de gătit
Gogoși cu drojdie ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tavă de gătit

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tavă de gătit
Bezele	400	100 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Bezele	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tavă de gătit
Prăjitură sfărâmicioasă ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

²⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

³⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 15 minute.

⁴⁾ După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

⁵⁾ Setati temperatura la 230°C și preîncălziți cuptorul timp de 15 de minute.

11.9 Gătitul la căldură redusă

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Patiserie ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tavă de gătit
Prăjitură scăzută ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tavă de gătit
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tavă de gătit
Ruladă cu cremă ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tavă de gătit
Bezele ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tavă de gătit
Pandispan ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Prăjitură cu unt ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1200	220 - 230	45 - 55	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 20 de minute.

²⁾ Setati temperatura la 250°C și preîncălziți cuptorul timp de 10 de minute.

11.10 Gătire intensivă

Aliment	Cantitate	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pâine prăjită ¹⁾	500	230	3 - 5	3	raft de sârmă
Pui, jumătate	1200	200	25 + 25	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit
Cotlet de porc	500	230	20 + 20	2	raft de sârmă
				1	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

11.11 Funcția pizza

Aliment	Cantitate (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Accesorii
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tavă de gătit
Pui, întreg	1400	165 - 175	55 - 65	2	tavă de gătit
Pui, jumătate	1350	165 - 175	30 + 35	3	tavă de gătit
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	tavă de gătit

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 10 - 15 minute.

12. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesoriile anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

12.2 Pentru modelele din inox sau aluminiu

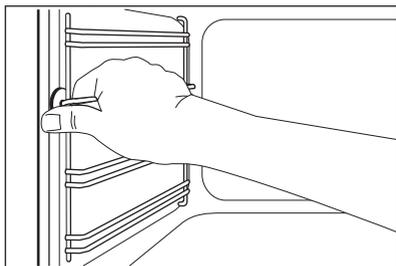


Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

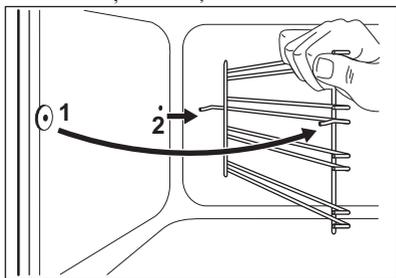
12.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Tavanul cuptorului



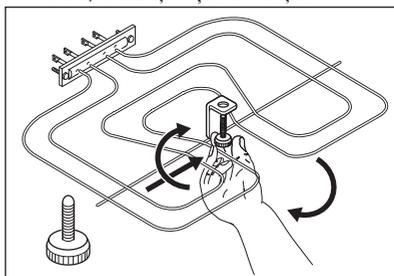
AVERTIZARE!

Dezactivați aparatul înainte de a îndepărta elementul de încălzire. Verificați dacă aparatul s-a răcit. Pericol de arsuri.

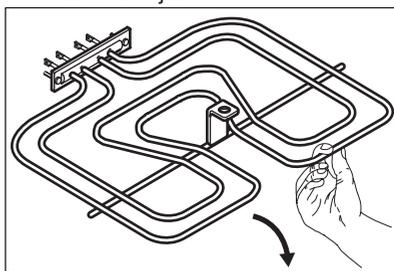
Scoateți suporturile rafturilor.

Pentru curățarea mai ușoară a tavanului cuptorului puteți scoate elementul de încălzire.

1. Scoateți șurubul care susține elementul de încălzire. Pentru prima dată, utilizați o șurubelniță.



2. Trageți cu atenție elementul de încălzire în jos.



3. Curățați tavanul cuptorului cu o lavetă moale și amestec de apă caldă cu agent de curățare și lăsați-l să se usuce.

Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.

Instalarea suporturilor pentru rafturi.



AVERTIZARE!

Asigurați-vă că elementul de încălzire este instalat corect și că nu cade.

12.5 Demontarea și instalarea panourilor de sticlă ale cuptorului

Puteți scoate panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTIZARE!

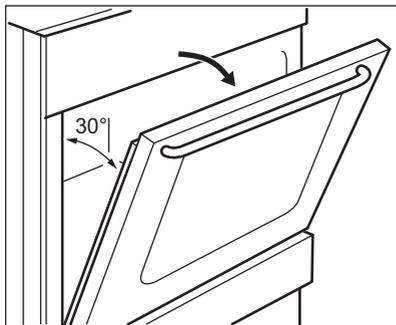
Țineți ușa cuptorului ușor întredeschisă pe durata procesului de curățare. Când o deschideți complet, aceasta se poate închide accidental, cauzând daune potențiale.



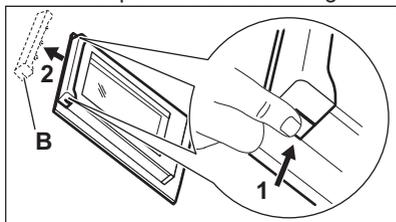
AVERTIZARE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

1. Deschideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 30°. Ușa stă singură în poziție când este întredeschisă.



2. Apucați de ambele părți garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii și împingeți-o către interior pentru a elibera cârligul.



3. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.



AVERTIZARE!

Când scoateți panourile de sticlă, ușa cuptorului încearcă să se închidă.

4. Țineți de marginea superioară a panourilor de sticlă și scoateți-le unul câte unul.
5. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, montați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.



ATENȚIE!

Fața cu zona serigrafată pe panoul de sticlă de la interior trebuie îndreptată spre partea interioară a ușii.



ATENȚIE!

După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafate nu prezintă asperități la atingere.



ATENȚIE!

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în locașurile adecvate.

12.6 Scoaterea sertarului

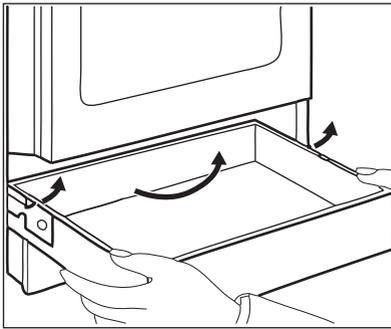


AVERTIZARE!

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.



2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară. Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.

12.7 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne

deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



AVERTIZARE!

Pericol de electrocutare!
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

13. DEPANARE



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa aparatul.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este conectat corect la priza electrică.
Plită nu poate fi pornită sau utilizată. Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Afișajul cuptorului / plitei indică un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Opriți și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Siguranța s-a declanșat.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
Indicator de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service autorizat.
Nu puteți activa circuitul exterior.		Activați mai întâi circuitul interior.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Gătirea alimentelor durează prea mult sau prea puțin.	Temperatura este prea scăzută sau prea ridicată.	Reglați temperatura dacă este necesar. Urmați sfaturile din manualul utilizatorului.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe display, contactați departamentul de relații cu clienții.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Codul numeric al produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

14. INSTALAREA



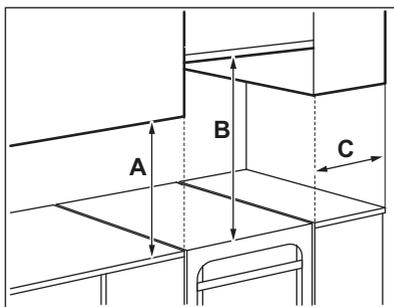
AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

14.1 Amplasarea aparatului

Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.

Pentru distanțele minime de instalare, consultați tabelul.



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	400
B	650
C	150

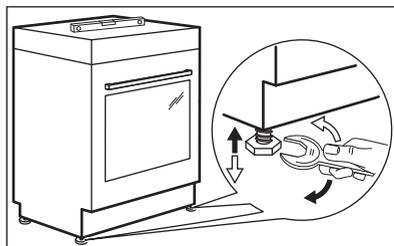
14.2 Date tehnice

Dimensiuni	mm
Înălțime	858
Lățime	500
Adâncime	600

Putere electrică totală 9135 W

Clasa aparatului 3

14.3 Aducerea la nivel a aparatului



Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

14.4 Protecție la înclinare

Setați înălțimea și zona corectă pentru aparat înainte de a prinde protecția la înclinare.



ATENȚIE!

Protecția la înclinare se va instala la înălțimea corectă.

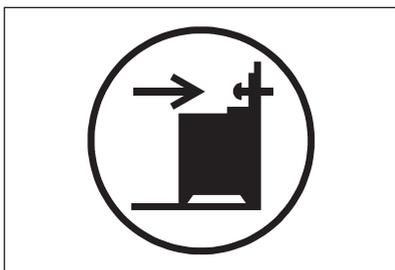


Suprafața din spatele aparatului trebuie să fie netedă.

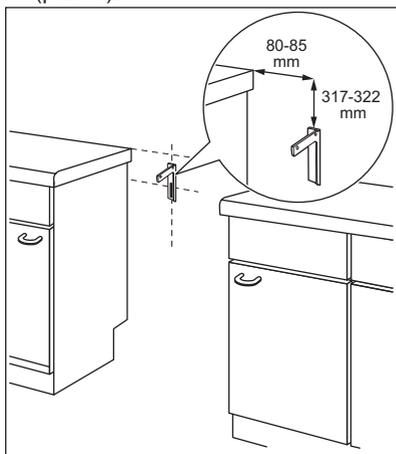
Instalarea protecției la înclinare este obligatorie. Dacă nu o instalați, aparatul se poate înclina.

Aparatul dvs. are simbolul afișat în imagine (dacă este cazul) pentru a vă

reaminti despre instalarea protecției anti-înclinare.



1. Montați protecția la înclinare cu 317 - 322 mm mai jos față de suprafața superioară a aparatului și la 80 - 85 mm față de latura aparatului în orificiul circular pe un colier. Fixați-l cu șuruburi de un material solid sau utilizați o consolidare adecvată (perete).



2. Orificiul se găsește pe partea stângă în spatele aparatului. Ridicați partea din față a aparatului și puneți-l în mijlocul spațiului liber dintre dulapuri.

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale pentru a centra aparatul.



Dacă ați modificat dimensiunile aragazului, trebuie să aliniați corect dispozitivul anti-răsturnare.



ATENȚIE!

Dacă distanța dintre dulapurile de bucătărie este mai mare decât lățimea aparatului, trebuie să reglați distanțele laterale în funcție de centrul aparatului.

14.5 Conectarea la alimentarea electrică



AVERTIZARE!

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest aparat este livrat fără ștecher și cablu de alimentare electrică.

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.



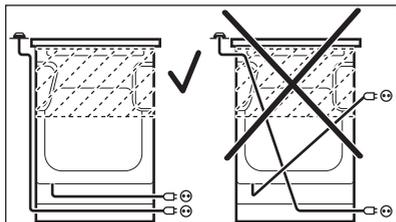
AVERTIZARE!

Înainte de a conecta cablul de alimentare la terminal, măsurați tensiunea dintre fazele rețelei de alimentare cu curent a casei. După aceea, consultați eticheta de conectare din spatele aparatului pentru a face instalarea electrică corectă. Dacă urmați pașii în această ordine veți evita erorile de instalare și deteriorarea componentelor electrice ale aparatului.



AVERTIZARE!

Cablul de alimentare electrică nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



15. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.aeg.com/shop



892963870-A-072014



 **AEG**
perfekt in form und funktion