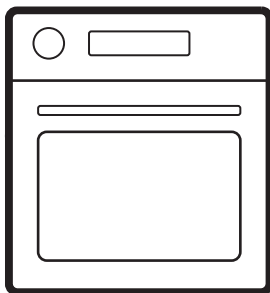


# AEG



[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



OU5PE40SK  
OU5PE40SM



physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Ge-

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

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.

- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.

## 4 DEUTSCH

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

Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### ⚠️ WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

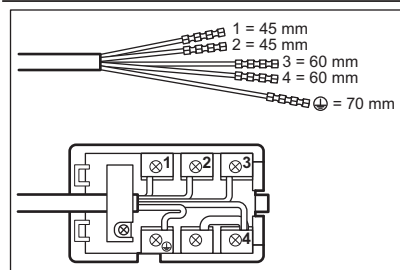
- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.

- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraub Sicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Das Kochfeld wird über Buchsen für die Kochzonen und die Erdung an Steckdosen oben im Herdschrank angeschlossen. Jeder Steckverbinder ist so konstruiert, dass er nur in die dazugehörige Buchse passt, wodurch falsche Verbindungen verhindert werden.

Bei abweichender Netzspannung sind die Steckbrücken auf der Klemmleiste umzustechen (siehe Anschlussplan unten). Verbinden Sie das Erdungskabel mit der Klemme. Nachdem Sie das Netzkabel an die Klemmleiste angeschlossen haben, befestigen Sie es mit einer Verbindungsklemme.

### Anschluss an die Klemmleiste


Das Gerät verfügt über eine sechspolige Klemmleiste. Die Jumper (Brücken) sind für den Betrieb an einem 400-V-Drehstrom mit einem Neutralleiter eingestellt.

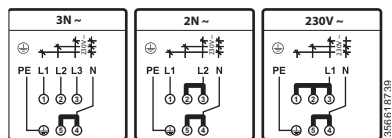


## Anschluss an die Klemmleiste

L 1 – 2 – 3 = Phasenkabel

N 4 = Nullleiter

 = Erdungskabel



## Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F,  
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild.

## 2.3 Verwendung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammaren Produkte in die Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.

- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofaser Tuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

### Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung

während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.

- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

## 2.5 Entsorgung

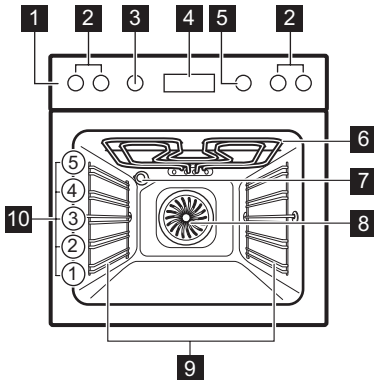
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



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

### 3.2 Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

### Display-Anzeigen

	Das Gerät ist verriegelt.
--	---------------------------

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

### Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**.

### 3.3 Kochzonen-Einstellknöpfe

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

Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

### 3.4 Kochstufen

0	Aus-Position
1 - 9	Kochstufen

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

### 3.5 Verwendung der Zweikreis-Kochzone (falls zutreffend)

Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeldern verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Weitere Informationen finden Sie in den Täglicher Gebrauch Kapiteln in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

1. Um die Zweikreiskochzone zu aktivieren, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn 9.

Drehen Sie ihn nicht über die STOPP-Position.

2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis Sie ein Klicken hören. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
3. Informationen zum Einstellen der erforderlichen Kochstufe finden Sie unter „Kochstufen“.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME




### 4.1 Einstellen der Uhrzeit

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

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










### 4.2 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen:  1 Std,  15 Min,  15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Tauschen Sie Zubehör und Einhängegitter aus.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Ofenfunktionen

	<b>Heißluft:</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	<b>Ober-/Unterhitze:</b> Traditionelles Backen
	<b>Tiefkühlgerichte:</b> Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	<b>Pizzastufe:</b> Backen von Pizza
	<b>Unterhitze:</b> Kuchen backen
	<b>Auftauen:</b> Auftauen
	<b>Feuchte Umluft:</b> Backen
	<b>Grill:</b> Toasten, Grillen
	<b>Heißluftgrillen:</b> Braten von Fleisch, Bräunen


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


### 5.2 Einstellung: Ofenfunktionen


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


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

### 5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

 **Kurzzeit-Wecker:** Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.


 **Garzeit:** Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

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

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Zeit endet, drücken Sie das OK und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

## 5.4 Eingabe: Menü

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



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , ,  angezeigt.

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




## 5.5 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.








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















## Untermenü: Koch-Assistent


















### Legende

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

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

<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	 <b>2; Backblech</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, medium</b>	dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P4</b>	<b>Steak, mittel</b> , 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick	  <b>3; Bratform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P5</b>	<b>Rinderbraten / geschmort</b> (Rippchen, dicke Flanke) 1,5 - 2 kg	  <b>2; Bratform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
<b>P6</b>	<b>Roastbeef, blutig<sup>1)</sup></b>	 <b>2; Backblech</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm
<b>P7</b>	<b>Roastbeef, medium<sup>1)</sup></b>	dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P8</b>	<b>Roastbeef, durch<sup>1)</sup></b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P9</b>	<b>Rindfleischfilet, blutig<sup>1)</sup></b>	 <b>2; Backblech</b> 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm
<b>P10</b>	<b>Rinderfilet, medium<sup>1)</sup></b>	dick Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P11</b>	<b>Rinderfilet, durch<sup>1)</sup></b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P12</b>	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	  <b>2; Bratform auf Kombirost</b> , 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugeeckt.



	<b>Schweinebraten Nacken oder Schulter</b> 1,5 - 2 kg
P13	  2; Bratform auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	<b>Pulled pork</b> <sup>1)</sup> , 1,5 - 2 kg  2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	<b>Schweinefilet</b> , 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick  2; Bratform auf <b>Kombirost</b>
P16	<b>Spare Ribs vom Schwein</b> , 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn  3; <b>Tiefes Backblech</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b> , 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick  2; Bratform auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	<b>Hähnchen, ganz</b> 1 - 1,5 kg; frisch   2; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	<b>Halbes Hähnchen</b> , 0,5 - 0,8 kg  3; <b>Backblech</b>
P20	<b>Hähnchenbrust</b> , 180 - 200 g pro Stück   2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	<b>Hähnchenschenkel, frisch</b>  3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	<b>Ente, ganz</b> , 2 - 3 kg   2; Bratform auf <b>Kombirost</b> Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.

P23	<b>Gans, ganz</b> 4 - 5 kg   2; <b>Tiefes Backblech</b> Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	<b>Hackbraten</b> 1 kg  2; <b>Kombirost</b>
P25	<b>Ganzer Fisch, gegrillt</b> , 0,5 - 1 kg pro Fisch  2; <b>Backblech</b> Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	<b>Fischfilet</b>   3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P27	<b>Käsekuchen</b>  2; $\emptyset$ 28 cm Springform auf <b>Kombirost</b>
P28	<b>Apfelkuchen</b>  3; <b>Backblech</b>
P29	<b>Apfel-Tarte</b>  2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P30	<b>Apfelpastete</b>  1; $\emptyset$ 22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P31	<b>Brownies</b> , 2 kg Teig  3; <b>tiefes Backblech</b>
P32	<b>Muffins</b>  3; Muffinform auf <b>Kombirost</b>
P33	<b>Kastenkuchen</b>  2; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
P34	<b>Ofenkartoffeln</b> , 1 kg  2; <b>Backblech</b> Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden.
P35	<b>Kartoffelspalten</b> , 1 kg  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	<b>Gemischtes gegrilltes Gemüse</b> , 1 - 1,5 kg  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.
P37	<b>Kroketten, gefroren</b> , 0,5 kg  3; <b>Backblech</b>

<b>P38</b>	<b>Pommes frites, gefroren, 0,75 kg</b> ☐ 3; <b>Backblech</b>
<b>P39</b>	<b>Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern 1 - 1,5 kg</b> ☐ 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
<b>P40</b>	<b>Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg</b> ☐ 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
<b>P41</b>	<b>Pizza frisch, dünn</b> ☐ 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
<b>P42</b>	<b>Pizza frisch, dick</b> ☐ 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
<b>P43</b>	<b>Quiche</b> ☐ 2 Backblech auf <b>Kombirost</b>
<b>P44</b>	<b>Baguette / Ciabatta / Weißbrot, 0,8 kg</b> ☐ 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
<b>P45</b>	<b>Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot, 1 kg</b> ☐ 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf <b>Kombirost</b>

1) Niedertemperaturgaren.

## 5.6 Ändern: Einstellungen

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

### Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
<b>01</b> Uhrzeit	Ändern


Einstellung	Wert
<b>02</b> Helligkeit	1 - 5
<b>03</b> Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus
<b>04</b> Lautstärke	1 - 4
<b>05</b> Uptimer	Ein / Aus
<b>06</b> Beleuchtung	Ein / Aus
<b>07</b> Schnellaufheizung	Ein / Aus
<b>08</b> Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
<b>09</b> Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
<b>10</b> Softwareversion	Prüfen
<b>11</b> Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


## 5.7 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

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

 - gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist. Die Gerätetür ist verriegelt.

## 5.8 Zubehör



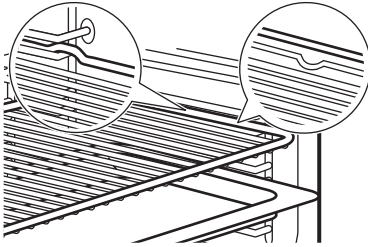
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Durch

den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



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

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

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







## 6. HINWEISE UND TIPPS

### 6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.





Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.





**In den Tabellen verwendete Symbole:**





	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

### 6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20-30	1)







	°C			
Brötchen, 9 Stück	180	2	30-40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Biskuitrolle	170	2	25-35	1)
Brownie	175	3	25-30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25-30	3)
Biskuitboden	180	2	15-25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40-50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20-25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25-35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25-30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25-30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20-30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25-35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30-40	1)















	°C			
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25-30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25-35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20-30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35-45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25-30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25-30	1)

- 1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
- 2) Verwenden Sie den Kombirost.
- 3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
- 4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
- 5) Backform auf Kombirost verwenden.
- 6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

### 6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
	2 und 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 und 4	160	40 - 60	2) 3)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	Max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Backblech verwenden.
- 2) Kombirost verwenden.
- 3) Gerät 10 Minuten aufheizen.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

### 7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

### 7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

### 7.3 Pyrolytische Reinigung


Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf das  um Menü aufzurufen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das  auszuwählen und drücken Sie das **OK**.


Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min

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

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display das  an.

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

## 7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

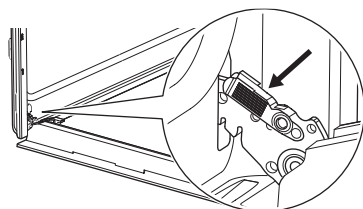
## 7.5 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

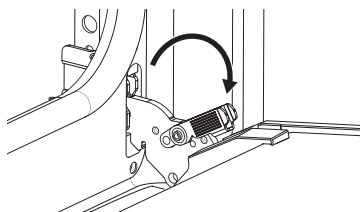
### **VORSICHT!**

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

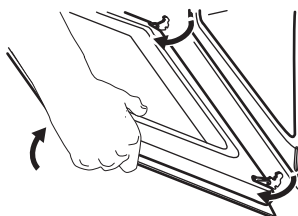
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



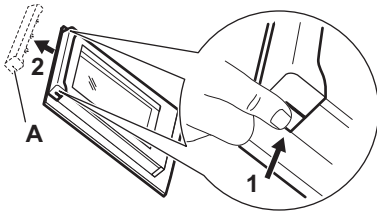
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



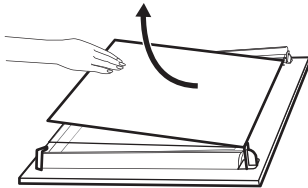
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

## 8. FEHLERBEHEBUNG

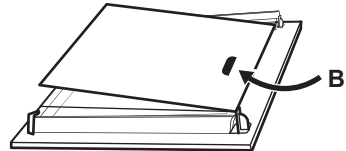
Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

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

**Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen.** – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

ⓘ Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen.



## 7.6 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

### Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

### Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

**Die Lampe funktioniert nicht.** – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

**Die Lampe ist ausgeschaltet.** – Feuchte Umluft - ist aktiviert.

**Die Anzeige zeigt "00:00".** – Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

**Err C3** - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

**Err F102** - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	OU5PE40SK 949723903 OU5PE40SM 949723904	
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.93 kWh/ Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/ Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	72 l	
Art des Backofens	Untereinbau-Backofen	
Masse	OU5PE40SK	30.0 kg
	OU5PE40SM	29.4 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

### 9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.

- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Kochfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein.
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

## 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

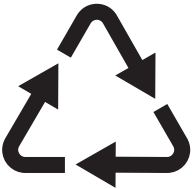
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt

auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme

darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

