

USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	12
8. TIPPS UND HINWEISE.....	12
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	25
10. FEHLERSUCHE.....	28
11. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.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. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- 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!

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- 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 an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel,

scheuernde
Reinigungsschwämmchen,
Lösungsmittel oder
Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



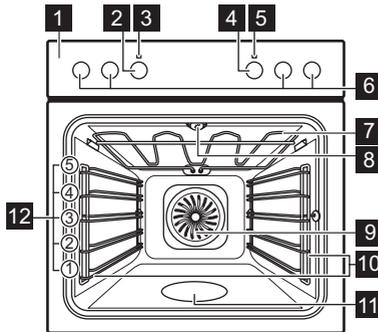
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Temperaturanzeige/-symbol
- 6 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 7 Heizelement
- 8 Backofenbeleuchtung
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Garraumvertiefung
- 12 Einschubebenen

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung



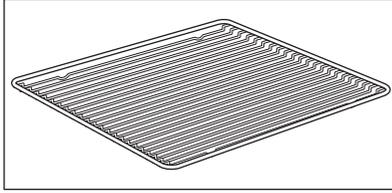
WARNUNG!

Verletzungs- und
Erstickengefahr.

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

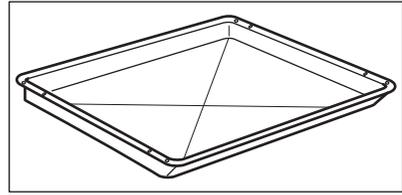
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Universalblech



Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Garfunktion.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen.</p>
 Auftauen	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
  Heißluft / Heißluft mit Dampf	<p>Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.</p> <p>Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.</p>
 Grillstufe	<p>Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 Heißluftgrillen	<p>Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.</p>



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

5.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen. Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

5.4 Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn die Funktion in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig nach dem Programmende.



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.



Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.

**VORSICHT!**

Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

2. Stellen Sie die Speisen in den Backofen und schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein:
4. Drehen Sie den Bedienknopf zur Auswahl einer Temperatur.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

5.5 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.



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

5.6 Kochstufen

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

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

5.7 Ankochautomatik



Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

1. Drehen Sie den Kochzonen-Einstellknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg).
2. Stellen Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe ein.
3. Zum Ausschalten der Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

5.8 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

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

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

6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

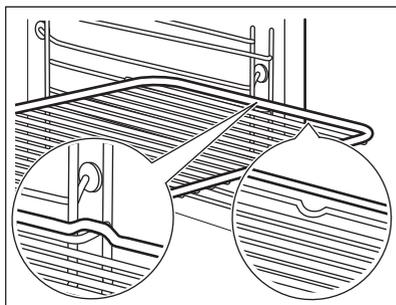


WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Einsetzen des Zubehörs

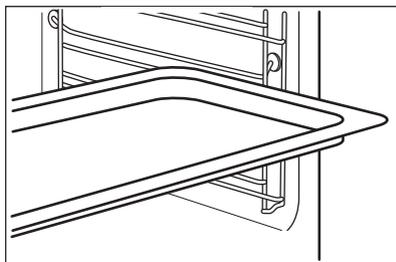
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter, .



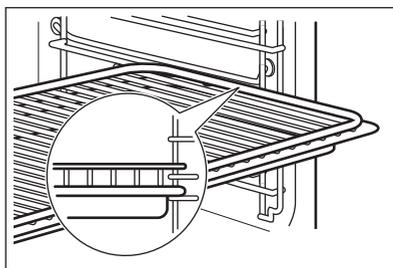
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter.



Kombirost und Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



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

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen

zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Kochstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25	Zwischendurch umrühren.
1 - 2	Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.
6 - 7	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitz zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kochstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
7 - 8	Braten von Röstli, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

8.2 Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabelle unten enthält die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und Einschubebene.

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

8.3 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Ofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Speisen.

8.4 Heißluft mit Dampf

Speisen aufwärmen
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

100 ml Wasser verwenden.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Brot/Brötchen	10 - 20
Brot	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25

Speise	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

Braten
Backform aus Glas verwenden.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

200 ml Wasser verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Hähnchen	210	60 - 80
Schweinebraten	180	65 - 80

8.5 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

8.6 Backtipps

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

8.7 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20	3
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleinge- bäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteigge- bäck	Heißluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhit- ze	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.8 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauf- lauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemü- se	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.9 Feuchte heißluft



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

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süße Brötchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	190	3	45 - 55
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	190	2	45 - 50
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	55 - 60
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	40 - 50
Fisch, gedämpft, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	40 - 50
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	35 - 45
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	40 - 50
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	35 - 45
Gebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 45
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	45 - 55
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	190	3	40 - 50

8.10 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion:Heißluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

8.11 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

8.12 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

8.13 Brat-Tabellen

Rind

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter/ Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Rippchen	1 - 1.5	Heißluftgrillen	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	0.75 - 1	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule/ Lammbraten	1 - 1.5	Heißluftgrillen	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken/-keule	bis 1	Ober-/Unterhitze	230 ¹⁾	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 0,4 - 0,5	Heißluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch, gedämpft

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	1 - 1,5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

8.14 Grillstufe

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

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



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe

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

8.15 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft verwenden.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

8.16 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den

Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie sie auf den

Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

8.17 Dörren - Heißluft

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen

Gemüse
Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Obst

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

8.18 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen gemäß EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20 - 30
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft	150 ¹⁾	20 - 35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grillstufe

Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung.

Speise	Funktion	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grillstufe	1 - 3	5
Beefsteak	Grillstufe	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Ofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

9.2 Reinigen der Garraumvertiefung

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.



Für die Funktion: Heißluft mit Dampf empfehlen wir einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

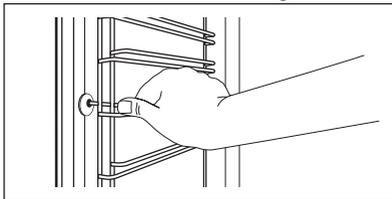
9.3 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

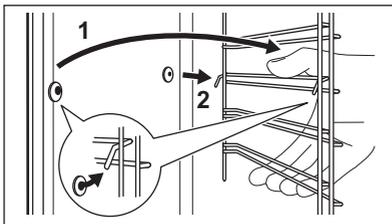


VORSICHT!
Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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 entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

9.4 Backofendecke



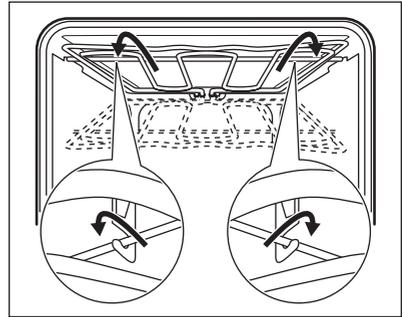
WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Das Gerät muss abgekühlt sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

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

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



Das Heizelement klappt nach unten.

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



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

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

9.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

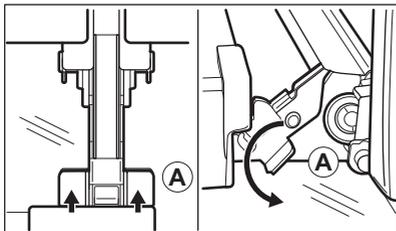


WARNUNG!

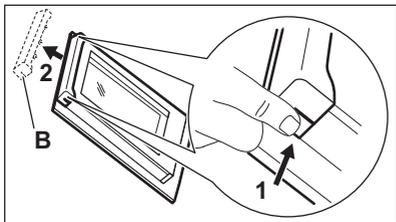
Die Tür ist schwer.

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.

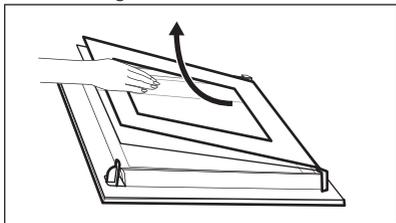
- Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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



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



- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

**WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

9.6 Austauschen der Lampe

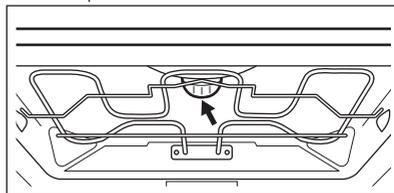
**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

- Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
- Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
- Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.



- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

10. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

10.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.	
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Die Garleistung ist nicht zufriedenstellend bei Verwendung der Funktion: Heißluft mit Dampf.	Sie haben folgende Funktion nicht eingeschaltet: Heißluft mit Dampf.	Siehe „Einschalten der Funktion: Heißluft mit Dampf“.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

10.2 Servicedaten

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

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

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

11. ENERGIEEFFIZIENZ

11.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	EEB350010M
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Unterbau-Backofen
Gewicht	32.0 kg

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

11.2 Energie sparen



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

Allgemeine Tipps

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heißluft

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

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

Feuchte heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

12. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

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

www.aeg.com/shop



867352159-B-332018



AEG