

▶ EEB435020M
EES435020B

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	11
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	12
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	13
10. TIPPS UND HINWEISE.....	13
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	27
12. FEHLERSUCHE.....	29
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	30
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	31

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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 unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr 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.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- 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 oben aufgeführten 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 gesamte 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.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung 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 an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schranktiefe	550 (550) mm
--------------	--------------

Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
----------------------------	--------

Höhe der Geräterückseite	576 mm
--------------------------	--------

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
------------------------------	--------

Breite der Geräterückseite	559 mm
----------------------------	--------

Gerätetiefe	567 mm
-------------	--------

Geräteeinbautiefe	546 mm
-------------------	--------

Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
--------------------------	---------

Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
---	-------------

Befestigungsschrauben	4 x 25 mm
-----------------------	-----------

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung



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. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das 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 einen autorisierten Kundendienst.
- 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 Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in

Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Service

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

2.7 Entsorgung



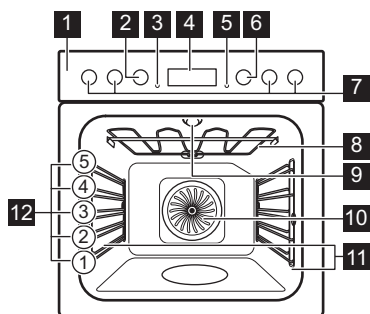
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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. GERÄTEBESCHREIBUNG

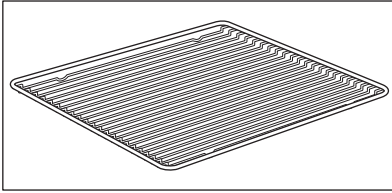
3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienblende
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Temperaturanzeige/-symbol
- 6** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 7** Kochzonen-Einstellknöpfe
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Einschubschienen, herausnehmbar
- 12** Einschubebenen

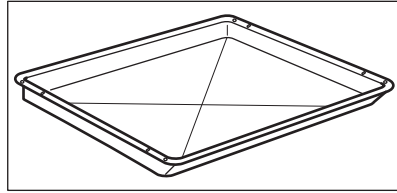
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Universalblech



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

4. BEDIENFELD

4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.



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

4.2 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.

4.3 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.

4.4 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



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

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

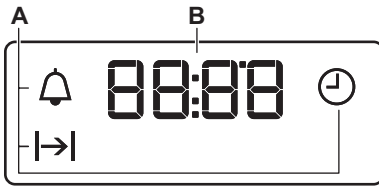
4.5 Versenkbare Knöpfe

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

4.6 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
🕒	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.

4.7 Display



- A. Uhrfunktionen
B. Timer

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor
<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie: 🕒. 2. +, — - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: 🕒. 3. +, — - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: 🕒. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 📄 Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 📄 Dauer: 15 Min.

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.







6.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1 Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

Schritt 3 Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion

Anwendung



Auftauen

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



Feuchte Umluft

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



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.



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

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß 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 Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur

Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.


7. UHRFUNKTIONEN



7.1 Uhrfunktionen



Uhrfunktion	Anwendung
 Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Änderung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Schritt 1  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.





Schritt 2 ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  - beginnt zu blinken.

Einstellung: Dauer

Schritt 1 Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.



Schritt 2  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.



Schritt 3 ,  - zum Einstellen der Dauer drücken.
Im Display wird folgendes angezeigt: 
 - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.

Schritt 4 Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Schritt 5 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker


Schritt 1  - wiederholt drücken.  - beginnt zu blinken.


Schritt 2 ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

Schritt 3 Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

Schritt 4 Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen

Schritt 1  - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.

Schritt 2 Gedrückt halten: .
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

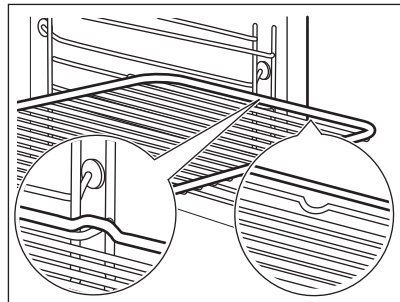
dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen

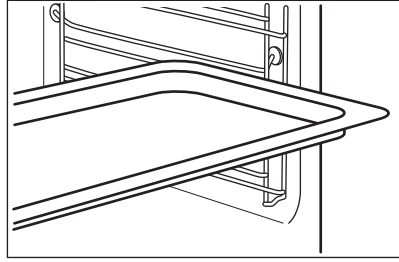
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

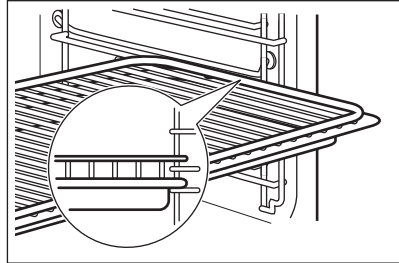


Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie

den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

10.1 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.

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

10.2 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten. Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.3 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

10.4 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

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.

10.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.6 Backen auf einer Einschubebene

 BACKEN IN FORMEN		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Bröche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.



KUCHEN/GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)

Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.



KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE



(°C)



(Min.)



Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindli- chen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



KLEINGEBÄCK







(°C)







(Min.)

Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30

 KLEINGEBÄCK		 (°C)	 (Min.)
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

10.7 Aufläufe und Gratins





Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

 KUCHEN/ GEBÄCK	 (°C)	 (Min.)	 2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4



**KLEIN-
GEBÄCK/KLEI-
NE KUCHEN/
GEBÄCK/BRÖT-
CHEN**



(°C)



(Min.)



2 Ebenen

3 Ebenen

Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den lee- ren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

10.10 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.



RINDFLEISCH



(°C)



(Min.)

Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8



RINDFLEISCH



(°C)



(Min.)

Roastbeef/Filet, durch,
Heizen Sie den leeren
Backofen vor

je cm Dicke

Heißluftgrillen

170 - 180

8 - 10



SCHWEINEFLEISCH



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Schulter / Nacken / Schinken-
stück

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Koteletts / Rippchen

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Hackbraten

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Schweinsaxe, vorgegart

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



KALB



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Kalbsbraten

1

160 - 180

90 - 120

Kalbshaxe

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



LAMM



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60



WILD



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



GEFLÜGEL



Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240



FISCH, GEDÄMPFT



Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.



(kg)



(°C)



(Min.)

Fisch

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

10.11 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe



PIZZA



Nutzen Sie die erste Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Obststörtchen 180 - 200 40 - 55

Spinatquiche 160 - 180 45 - 60

Quiche Lorraine / Schweizer Flan 170 - 190 45 - 55

Käsekuchen 140 - 160 60 - 90

Gemüsekuchen 160 - 180 50 - 60



PIZZA



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech 200 - 230 15 - 20

Pizza, dicker Boden 180 - 200 20 - 30

Fladenbrot 230 - 250 10 - 20

Blätterteigquiche 160 - 180 45 - 55

Flammkuchen 230 - 250 12 - 20

Piroggen 180 - 200 15 - 25

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



GRILL



Verwenden Sie die Funktion: Grill



(°C)



(Min.)

Erste Seite



(Min.)

Zweite Seite



	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Tiefkühlgerichte



AUFTAUEN



Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.



(°C)



(Min.)



	(°C)	(Min.)	
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
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Auftauen






Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer 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	–

10.15 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.



BEERENOBST



(Min.)
Gardauer bis zum
Köcheln

Erdbeeren / Blaubeeren /
Himbeeren / Reife Sta-
chelbeeren

35 - 45



STEIN- OBST



(Min.)
Gardauer bis
zum Köcheln



(Min.)
Kochen Sie
weiter bei
100 °C

Pfirsiche / Quit-
ten / Pflaumen

35 - 45

10 - 15



GE- MÜSE



(Min.)
Gardauer bis
zum Kö-
cheln



(Min.)
Kochen Sie
weiter bei
100 °C

Karotten

50 - 60

5 - 10

Gurken

50 - 60

-

Mixed Pickles

50 - 60

5 - 10

Kohlrabi / Erb-
sen / Spargel

50 - 60

15 - 20

10.16 Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder
Backpapier belegte Bleche.

10.17 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine
bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie
nach halber Dörrzeit den Backofen
ausschalten, öffnen und am besten über
Nacht auskühlen lassen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte
Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und
vierte Einschubebene.



GEMÜSE



(°C)



(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

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C
ein.



OBST



(Std.)

Pflaumen

8 - 10

Aprikosen

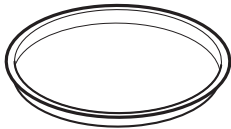
8 - 10

Apfelscheiben

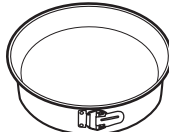
6 - 8

Birnen

6 - 9



Pizzapfanne



Backform



Förmchen



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser





Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser







10.18 Feuchte Umluft

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

	 (°C)	 (Min.)	
Grissini, 0,5 kg insgesamt	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln in der Schale gebacken	180 - 200	30 - 40	4
Fisch in Salzkruste, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Fisch in Pergamentpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg insgesamt)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladen-Muffins (20; 0,5 kg insgesamt)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen



(°C)



(Min.)



Apfelkuchen, 2 Formen à Ø
20 cm

Ober-/Unterhitze

180

70 - 90

1



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(Min.)

Mürbeteiggebäck / Feingebäck

Heißluft

140

25 - 40

Mürbeteiggebäck / Feingebäck,
Heizen Sie den leeren Backofen
vor

Ober-/Unterhitze

160

20 - 30

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Heißluft

150

20 - 35

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

170

20 - 30



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen



(°C)



(Min.)



Mürbeteiggebäck / Feingebäck

Heißluft

140

25 - 45

1 / 4

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen
Sie den leeren Backofen vor

Heißluft

150

23 - 40

1 / 4

Biskuit (fettfrei)

Heißluft

160

35 - 50

1 / 4



GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

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

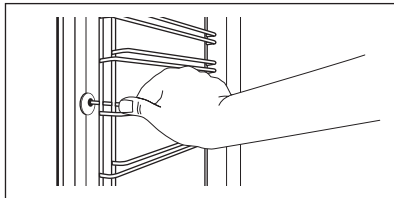
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

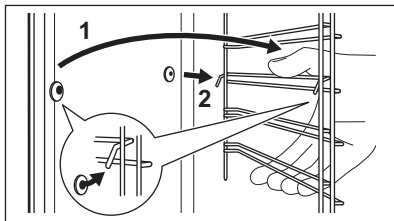
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



11.3 Entfernen: Grill



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr.

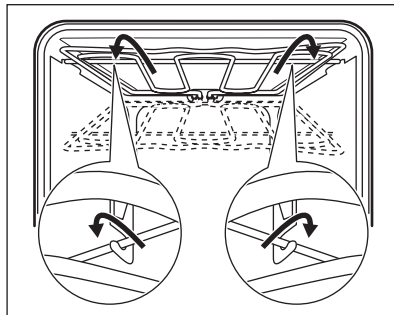
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen. Entfernen Sie die Eihängegitter.

Schritt 2 Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.

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

Schritt 4 Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Schritt 5 Setzen Sie die Eihängegitter wieder ein.



11.4 Aus- und Einbau der:

Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

**VORSICHT!**

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

11.5 Austausch: Lampe**WARNUNG!**

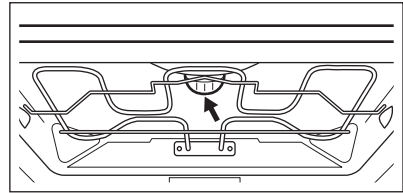
Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



Schritt 2 Reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12. FEHLERSUCHE**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung defekt ist.
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Störung**Prüfen Sie, ob...**

Die Lampe nicht funktioniert.

Die Lampe defekt ist.

12.2 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. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	EEB435020M 940321351 EES435020B 940321377	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Unterbau-Backofen	
Gewicht	EEB435020M	32.0 kg
	EES435020B	32.0 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

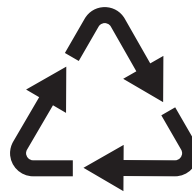
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber 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 Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

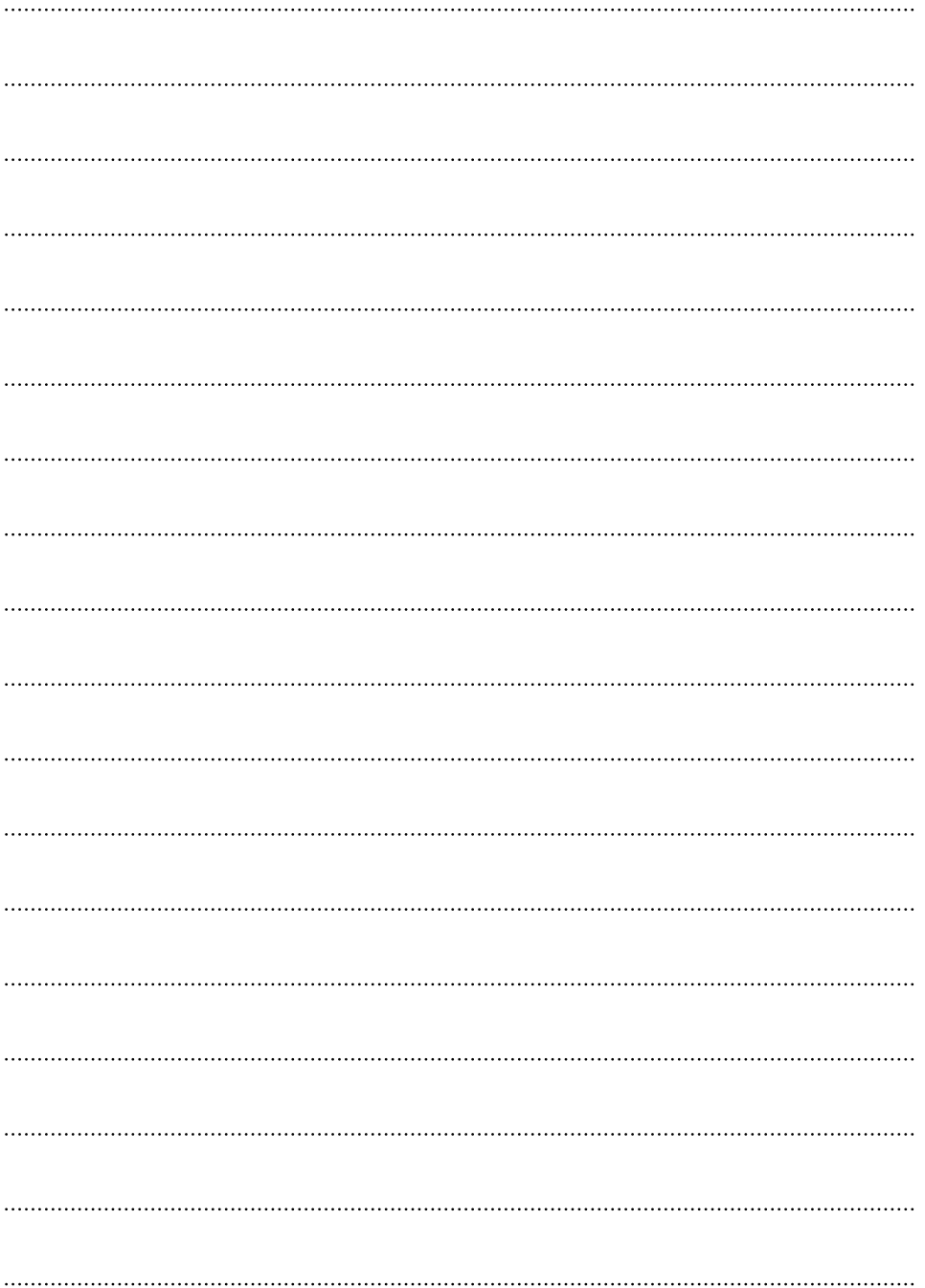
Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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



www.aeg.com/shop



867361904-B-342022



AEG