



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE.....	10
7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	11
8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH .....	12
9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	14
10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS.....	16
11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	27
12. FEHLERSUCHE.....	29
13. MONTAGE.....	31
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	32

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

**[www.registerraeg.com](http://www.registerraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### WARNUNG!

Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen.  
Stromschlaggefahr!
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.

- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt 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 Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

### 2.3 Verwendung



#### **WARNUNG!**

Es besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

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



#### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr!

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



#### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

## 2.6 Entsorgung



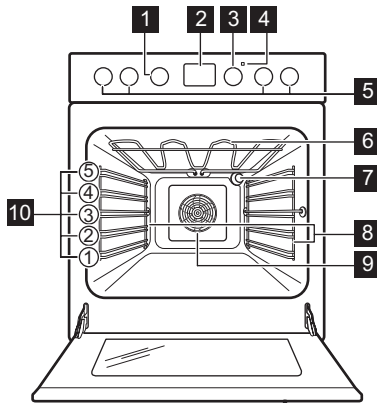
### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

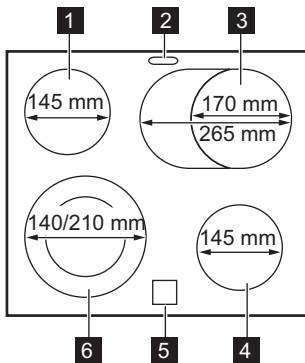
## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Backofen-Einstellknopf
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Temperaturwahlknopf
- 4 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
- 5 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Eihängegitter, herausnehmbar
- 9 Ventilator
- 10 Einschubebenen

### 3.2 Kochfeldanordnung



- 1 Kochzone 1200 W
- 2 Dampfauslass - die Anzahl und Position variiert je nach Modell
- 3 Kochzone 1500/2400 W
- 4 Kochzone 1200 W
- 5 Restwärmeanzeige
- 6 Kochzone 1000/2200 W

### 3.3 Zubehör

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

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

- **Teleskopauszüge**  
Für Roste und Backbleche.
- **Schublade**  
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.



## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 4.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

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

### 4.2 Einstellen der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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

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

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

### 4.3 Ändern der Uhrzeit



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

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

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

### 4.4 Versenkbare Knöpfe

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

### 4.5 Vorheizen

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

1. Stellen Sie die Funktion **—** und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion **☰** und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Stellen Sie die Funktion **☺** und die Höchsttemperatur ein.
6. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

## 5. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Kochstufe

Symbole	Funktion
<b>0</b>	Stellung Aus

Symbole	Funktion
	Zweikreis-Zone
	Warmhalten
1 - 9	Kochstufen




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

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

## 5.2 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

### Einschalten des äußeren Heizkreises:

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

### Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Drehen Sie den Knopf auf die Position AUS. Die Kontrolllampe erlischt.

## 5.3 Restwärmeanzeige



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

# 6. KOCHFELD – TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Kochgeschirr



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



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

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


## 6.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen



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

## 6.2 Energie sparen

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

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

## 7. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

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

Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.

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

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

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

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

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

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

## 8. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Ein- und Ausschalten des Backofens









**Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Kontrolllampen oder Anzeigen:**

- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Backofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

### 8.2 Ofenfunktionen

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.

Symbol	Ofenfunktion	Anwendung
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratинieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Bio-Garen	Zum Backen in Formen und zum Dörren auf einer Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Backofenlampe	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.

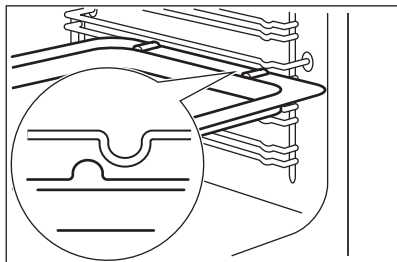
### 8.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

### 8.4 Einsetzen des Backofenzubehörs

#### Tiefes Blech:

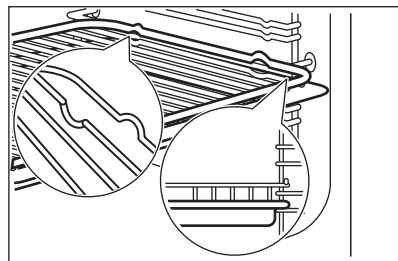
Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



#### Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter

und den Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



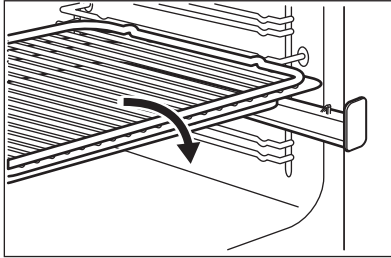
- Alle Zubehöreile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

## 8.5 Teleskopauszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

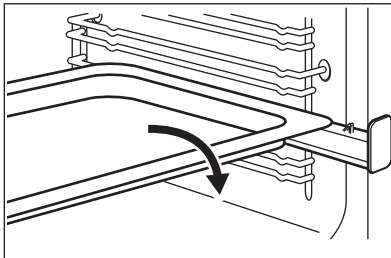


Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die zukünftige Verwendung auf.

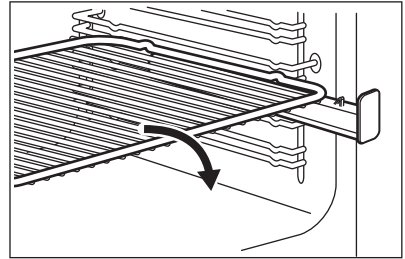
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und das Herausnehmen der Roste.



Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die FüÙe nach unten zeigen.



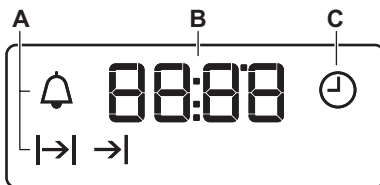
Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



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

## 9. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

### 9.1 Display



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

## 9.2 Tasten

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

## 9.3 Tabelle der Uhrfunktionen

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

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

## 9.4 Einstellen der Uhrfunktionen

Für Dauer **⏪** und Ende **⏩** stellen Sie eine Ofenfunktion und die gewünschte Gartemperatur ein. Für den Kurzzeit-Wecker **🔔** ist diese Einstellung nicht erforderlich.

1. Drücken Sie mehrmals **⌚**, bis die Anzeige für die erforderliche Uhrfunktion blinkt.


2. Drücken Sie **+** oder **—**, um die Zeit für die gewünschte Uhrfunktion einzustellen.


Die Uhrfunktion ist eingeschaltet. Die von Ihnen eingestellte Uhrfunktion wird im Display angezeigt.

- i** Im Fall des Kurzzeit-Weckers zeigt das Display die verbleibende Zeit an.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige der Uhrfunktion und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

**i** Bei den Funktionen Dauer **⏪** und Ende **⏩** wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

## 9.5 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie so oft , bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.

2. Halten Sie  gedrückt. Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

## 10. BACKOFEN – HINWEISE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

### 10.1 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden

können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

### 10.2 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.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>



Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	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.
Der Kuchen ist zu trocken.	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 Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	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.

### 10.3 Bio-Garen

- Verwenden Sie diese Funktion zum Backen in Formen und zum Dörren von Lebensmitteln auf einer

Einschubebene bei niedrigen Temperaturen.

- Backen Sie nur jeweils in einer Form oder auf einem Blech.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Plätzchen	180 - 190	10 - 20 <sup>1)</sup>
Gebäck Brandteig	180 - 190	30 - 40 <sup>1)</sup>
Gebäck Mürbeteig	180 - 190	25 - 35 <sup>1)</sup>
Baiser	80 - 100	120 - 150

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 10.4 Heißluft mit Ringheizkörper

### Backen auf einer Ebene

#### Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskuit (fettfrei)	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Tortenboden - Mürbeteig	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	150 - 170	20 - 25	2
Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	160	60 - 90	2 - 3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

#### Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen (trocken)	150 - 160	20 - 40	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>1)</sup>	150	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

#### Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	10 - 20	3
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	20 - 35	3
Rührteigplätzchen	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Überbackene Baguettes	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Gefülltes Gemüse	160 - 170	30- 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Backen auf mehreren Ebenen

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
			2 Ebenen
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	2 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Blätterteiggebäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Brötchen	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	150 <sup>1)</sup>	20 - 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 10.5 Backen mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene

### Backen in Formen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	160 - 180	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskuit (fettfrei)	170 <sup>1)</sup>	25 - 40	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tortenboden - Mürbeteig	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	170 - 190	20 - 25	2
Apfelkuchen (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	180	60 - 90	1 - 2
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Käsekuchen	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	2
Christstollen	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Windbeutel/Eclairs	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitrolle	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	160 - 180	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	170 - 190	40 - 60	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Pizza (mit viel Belag)	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 - 2
Pizza (dünner Boden)	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25	1 - 2
Ungesäuertes Brot	230 - 250	10 - 15	1
Obsttörtchen (CH)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

### Plätzchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	170 - 190	10 - 20	3

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	160 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rührteigplätzchen	170 - 190	20 - 30	3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	120 - 130	30 - 60	3
Hefekleingebäck	170 - 190	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3
Kleine Kuchen (20 pro Blech)	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3 - 4

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Tabelle für Aufläufe und Gratins

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Gemüsegratin	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Süße Aufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	180 - 200	40 - 60	1
Gefülltes Gemüse	180 - 200	40 - 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 10.6 Pizzastufe (V)

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Pizza (mit viel Belag) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Obsttörtchen	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Schweizer Flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1 - 2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Ungesäuertes Brot	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Flammkuchen	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

1) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

2) Backofen vorheizen.

## 10.7 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

## 10.8 Braten mit Ober-/Unterhitze

### Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	220 - 230	8 - 10	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	200 - 220	10 - 12	1

1) Backofen vorheizen.

**Schweinefleisch**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

**Kalb**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten <sup>1)</sup>	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

<sup>1)</sup> Im geschlossenen Bräter.

**Lamm**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

**Wild**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken, Hasenkeule	bis zu 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

**Geflügel**

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ente	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pute	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

### Fisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 10.9 Braten mit Heißluftgrillen

### Rindfleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Schweinefleisch

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Kalb

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kalbsaxe	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1



## Lamm

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lamnbraten	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## Geflügel

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

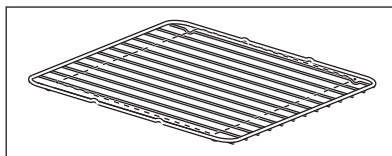
## 10.10 Grillen, Allgemeines

**WARNUNG!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

- **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 die Brat- und Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

- **Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.**



Der Grillbereich befindet sich in der Mitte des Rostes.

10.11 Grillstufe 2 

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	max. 1)	9 - 15	8 - 13	4

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinefilet	max.	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	max.	10 - 12	6 - 8	4
Filetsteaks, Kalbssteaks	max.	7 - 10	6 - 8	4
Toast	max. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Überbackener Toast	max.	6 - 8	-	4

1) Backofen vorheizen

## 10.12 Auftauen ❄️

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

- Nutzen Sie die erste Einschubebene ganz unten.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine große Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

# 11. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

## 11.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

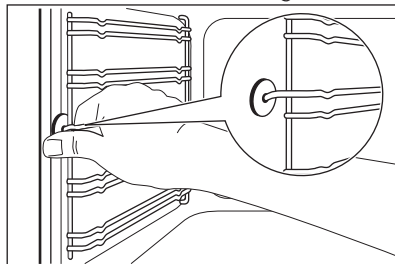


Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

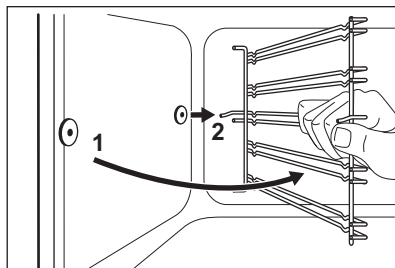
## 11.3 Entfernen von Einhängegittern

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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



Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

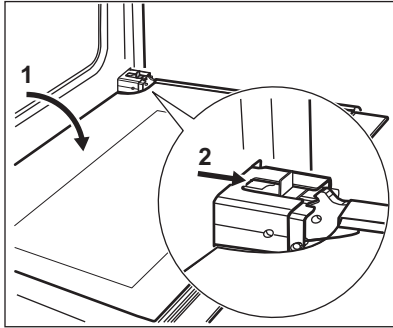


### ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass der längere Befestigungsdraht vorne ist. Die Enden der beiden Drähte müssen nach hinten zeigen. Eine fehlerhafte Montage kann die Emaille beschädigen.

## 11.4 Abnehmen der Backofentür

Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie den Schieber, bis Sie ein Klicken hören.
3. Schließen Sie die Tür, bis der Schieber einrastet.
4. Hängen Sie die Tür aus.  
Um die Tür zu entfernen, ziehen Sie sie erst aus der einen und dann aus der anderen Seite heraus.

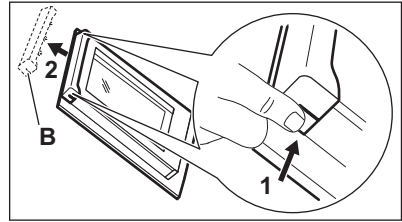
Nach der Reinigung muss die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden. Achten Sie darauf, dass die Tür beim Einsetzen hörbar einrastet. Drücken Sie nötigenfalls kräftig gegen die Tür.

## 11.5 Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

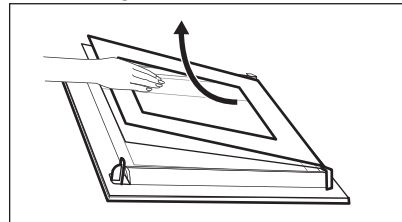


Das Türglas Ihres Geräts kann sich in Art und Form von den Beispielen in diesen Abbildungen unterscheiden. Auch die Anzahl der Scheiben kann variieren.

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



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



4. Reinigen Sie die Glasscheiben.  
Zum Anbringen der Glasscheiben, führen Sie die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

## 11.6 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

## Backofenlampe an der Rückwand

**i** Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.

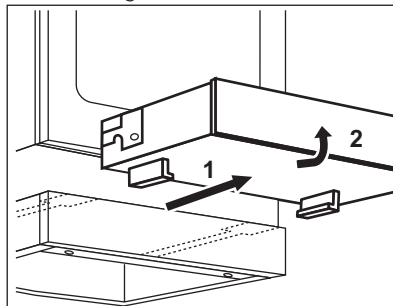
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Backofenlampe. Verwenden Sie eine Backofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 11.7 Herausnehmen der Schublade

**!** **WARNUNG!**  
In der Schublade kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Topfhandschuhe, Papier, Reinigungssprays usw. in der Schublade auf.

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

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



2. Heben Sie die Schublade leicht an und ziehen Sie sie aus den Führungen.

### Einsetzen der Schublade:

1. Zum Einsetzen der Schublade, setzen Sie die Schublade auf die Führungen. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen korrekt in den Führungen einrasten.
2. Senken Sie die Schublade ab in die Waagerechte und schieben Sie sie ein.

## 12. FEHLERSUCHE

**!** **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

## 12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

# 13. MONTAGE



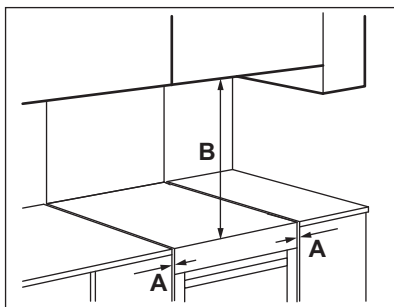
**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 13.1 Technische Daten

Abmessungen	
Höhe	847 - 867 mm
Breite	596 mm
Tiefe	600 mm

## 13.2 Standort des Geräts

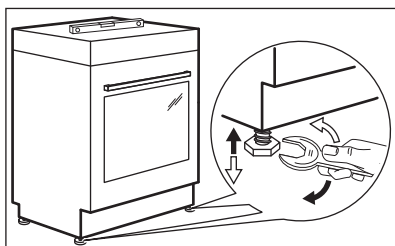
Sie können Ihr freistehendes Gerät neben oder zwischen Küchenmöbel sowie in einer Ecke aufstellen.



### Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	2
B	685

## 13.3 Ausrichten des Geräts



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

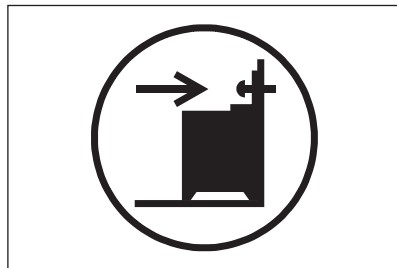
## 13.4 Kippschutz



### ACHTUNG!

Bringen Sie den Kippschutz an, um zu verhindern, dass das Gerät bei einer falschen Beladung umfällt. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn das Gerät ordnungsgemäß aufgestellt wurde.

Ihr Gerät ist mit den Symbolen, die in den Abbildungen ersichtlich sind, gekennzeichnet (sofern vorhanden). Sie sollen Sie daran erinnern, dass der Kippschutz montiert werden muss.

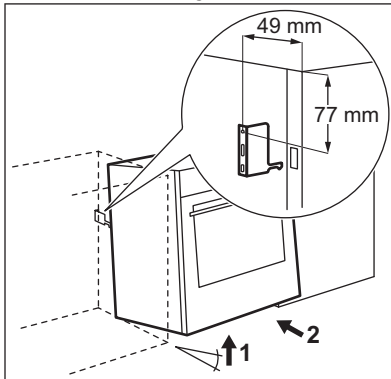


**ACHTUNG!**

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

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

1. Stellen Sie die korrekte Höhe des Geräts ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.
2. Bringen Sie den Kippschutz in einem Abstand von 77 mm zur Geräteoberfläche und 49 mm zur linken Geräteseite in der runden Öffnung an dem Befestigungsteil an. Siehe Abbildung. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).
3. Die Öffnung befindet sich auf der linken Seite der Rückwand. Siehe Abbildung. Heben Sie die Vorderseite des Geräts (1) an und schieben Sie es in die Mitte zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln (2). Ist der Abstand zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln breiter als das Gerät, müssen Sie die seitlichen Abstände anpassen, damit das Gerät mittig steht.

**13.5 Elektrischer Anschluss****WARNUNG!**

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

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

**14. ENERGIEEFFIZIENZ****14.1 Produktdatenblatt und Backofeninformationen gemäß EU 65-66/2014**

Herstellername

AEG



Modellidentifikation	47056VS-MN 47056VS-W8 47056VS-WN	
Energieeffizienzindex	100.0	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.95 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.85 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Hitzequelle	Strom	
Fassungsvermögen	72 l	
Backofentyp	Backofen in einem freistehenden Herd	
Gewicht	47056VS-MN	48.7 kg
	47056VS-W8	48.5 kg
	47056VS-WN	48.5 kg

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

## 14.2 Backofen - Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.


- **Allgemeine Tipps**

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.

- Beträgt die Garzeit länger 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.

- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchte, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung.

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

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

Geräte mit 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](http://www.aeg.com/shop)



867307714-A-352014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion