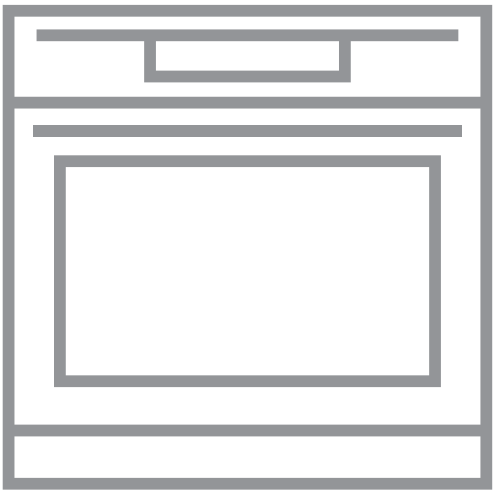
BEB435020M
BEE435020M
BEK435020M

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....7
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....8
6. UHRFUNKTIONEN....10
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....11
8. ZUSATZFUNKTIONEN....12
9. TIPPS UND HINWEISE....12
10. REINIGUNG UND PFLEGE....25
11. FEHLERSUCHE....27
12. ENERGIEEFFIZIENZ....28

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die

Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

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.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum 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 Garen geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

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.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.6 Service

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

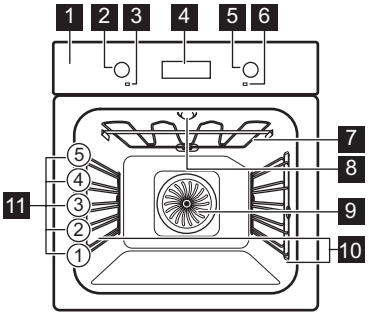
2.7 Entsorgung

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

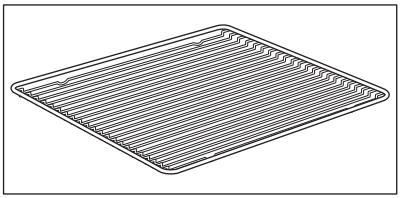
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Backofen-Einstellknopf
3 Betriebskontrolllampe/-symbol
4 Elektronischer Programmspeicher
5 Temperaturwahlknopf
6 Temperaturanzeige/-symbol
7 Heizelement
8 Backofenbeleuchtung
9 Ventilator
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Einschubebenen

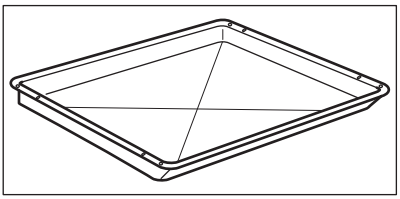
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Universalblech



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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen".

4.1 Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

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

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Ein- und Ausschalten des Backofens

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

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

5.3 Ofenfunktionen

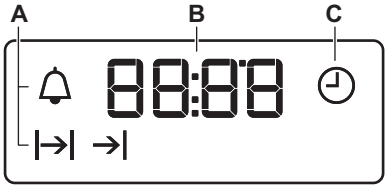
Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunktion	Anwendung
Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Bei dieser Funktion bleibt die Thermostatlampe länger eingeschaltet.

Ofenfunktion	Anwendung
Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

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

5.4 Display



A. Funktionsanzeigen
B. Zeitanzeige
C. Funktionsanzeige

5.5 Tasten

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

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	TAGESZEIT	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
|→|	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→|	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
|→|→|	ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

6.2 Einstellen der Uhrzeit. Ändern der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss vor der Inbetriebnahme des Backofens eingestellt werden.

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

Stellen Sie die Uhrzeit mit + oder — ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und zeigt die eingestellte Uhrzeit an.
Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste, bis anfängt zu blinken.

6.3 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit + oder — eingestellt.

Im Display erscheint |→|.

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt |→| und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis →| anfängt zu blinken.
3. Die Zeit wird mit + oder — eingestellt.

Im Display erscheint →|.

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt →| und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Die DAUER wird mit + oder − eingestellt.
4. Drücken Sie ⏲.
5. Das ENDE wird mit + oder − eingestellt.
6. Mit ⏲ bestätigen.

Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Aus-Position.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis 🔔 anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie + oder −, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

6.7 Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion blinkt.
2. Halten Sie − gedrückt.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

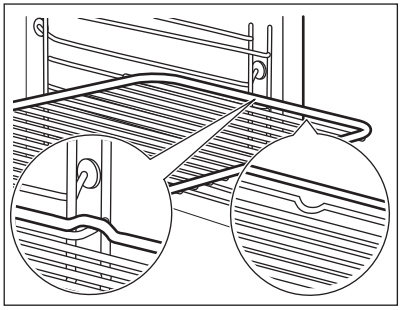
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

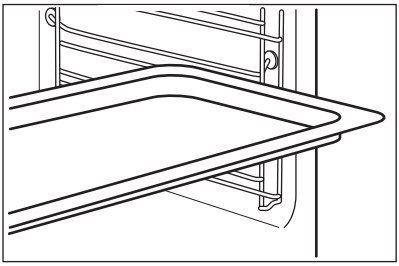
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



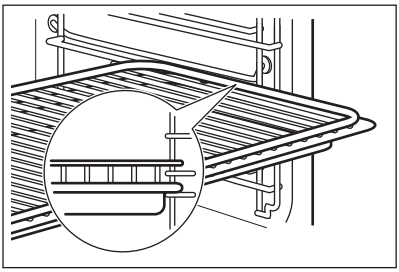
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



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

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

9. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

9.1 Garempfehlungen

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

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

9.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

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

Einschubebenen und Temperaturen für die Speisen.

9.3 Backen

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

9.4 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. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
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.

9.5 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft	170 - 180[1)]	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

[1)] Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180[1)]	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig)[2)]	Heißluft	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig)[2)]	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180[1)]	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20	3
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft	160[1)]	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210[1)]	10 - 25	3

1) Backofen vorheizen.

9.6 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf[1)]	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Backofen vorheizen.

9.7 Feuchte Heißluft

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Grissini (500 g insgesamt)	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln in der Schale gebacken	180 - 200	30 - 40	4
Fisch in Salzkruste (300 - 500 g)	190 - 200	45 - 50	4
Fisch in Pergament (300 - 500 g)	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 500 g insgesamt)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladenmuffins (20; 500 g insgesamt)	160 - 170	35 - 45	3

9.8 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

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

[1)] Backofen vorheizen.

9.9 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230[1)2)]	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, ge-deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250[1)]	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250[1)]	12 - 20	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200[1)]	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

9.10 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

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

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

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

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

Für saftigeres Fleisch:

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

9.11 Brat-Tabellen

Rind

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200[1)]	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190[1)]	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/ Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Rippchen	1 - 1.5	Heißluftgrillen	170 - 180	60 - 90	1

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hackbraten	0.75 - 1	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

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

Lamm

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

Wild

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken/-keule	bis 1	Ober-/Unterhitze	230[1)]	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	je 0,4 - 0,5	Heißluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1.5 - 2	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3.5 - 5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2.5 - 3.5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

9.12 Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe

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

9.13 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft verwenden.

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

9.14 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
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	-

9.15 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl-beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9.16 Dörren - Heißluft

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

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

9.17 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2

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

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40	3
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160[1)]	20 - 30	3
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft	150[1)]	20 - 35	3
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170[1)]	20 - 30	3

1) Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

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

1) Backofen vorheizen.

Grillstufe
Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Toast	Grillstufe	max.	1 - 3	5
Beefsteak	Grillstufe	max.	24 - 30[1)]	4

1) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2
Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Toast	1 - 3	1 - 3	4

10. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Hinweise zur Reinigung

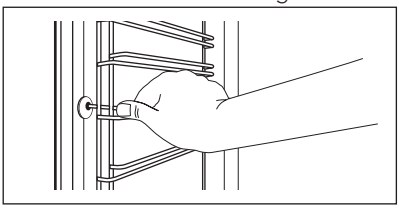
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Grillpfanne 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 Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

10.2 Entfernen der Einhängegitter

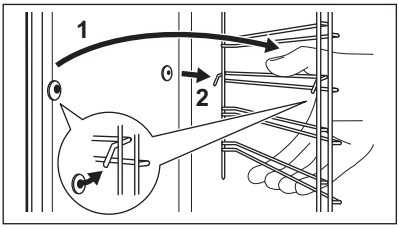
Nehmen Sie die Einhängegitter.

VORSICHT!
Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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



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



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehörteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

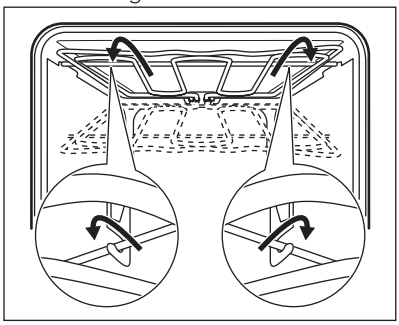
10.3 Backofendecke

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

Entfernen Sie die Einhängegitter.

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

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



Das Heizelement klappt nach unten.

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

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

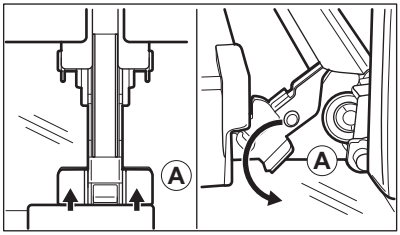
5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

10.4 Aus- und Einbauen der Tür

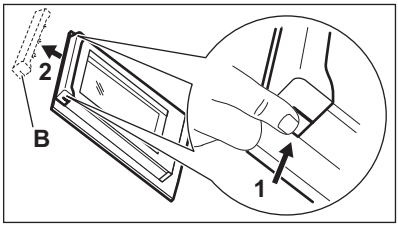
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

WARNUNG!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

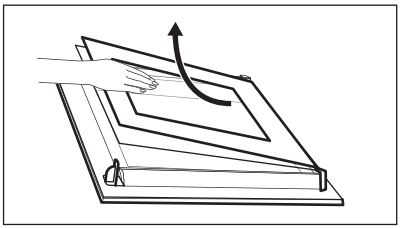
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie zu entnehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

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

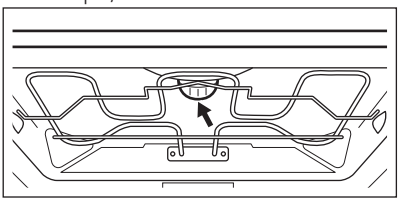
10.5 Austauschen der Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

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



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

11. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400" an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
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 Uhr ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

11.2 Servicedaten

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

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

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

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BEB435020M BEE435020M BEK435020M

Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BEB435020M	33.5 kg
	BEE435020M	33.5 kg
	BEK435020M	33.5 kg

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

12.2 Energie sparen

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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

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

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

Feuchte Heißluft
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

13. 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



867343341-A-482018

CE

AEG