

EHAB  
EHAW

DE Benutzerinformation | **Backofen**



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen über viele Jahre hinweg eine tadellose Leistung zu bieten, mit innovativen Technologien, die das Leben einfacher machen und Funktionen, die es bei anderen Geräten nicht gibt. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

**Besuchen Sie unsere Website, um:**



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

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



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an unseren autorisierten

Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 **Warnungs-/Sicherheitshinweise**

 **Allgemeine Informationen und Empfehlungen**

 **Informationen zum Umweltschutz**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....     | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....  | 5  |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....      | 8  |
| 4. BEDIENFELD.....              | 8  |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 9  |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....      | 9  |
| 7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....  | 10 |
| 8. ZUSATZFUNKTIONEN.....        | 11 |
| 9. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....    | 11 |
| 10. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 21 |
| 11. FEHLERDIAGNOSE.....         | 24 |
| 12. ENERGIEEFFIZIENZ.....       | 24 |
| 13. GARANTIE.....               | 25 |
| 14. UMWELTTIPPS.....            | 26 |

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemässe Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, muss das Bedienfeld mit den passenden farblich gekennzeichneten Steckverbindern am vorgeschriebenen Heizelement angeschlossen werden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.

- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Aufstellen


**WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschliessen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

|                                                                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.</li> </ul> |              |
| Mindesthöhe des Schanks (Mindesthöhe des Schanks unter Arbeitsplatte)                                                             | 762 (762) mm |
| Breite des Schanks                                                                                                                | 550 mm       |
| Tiefe des Schanks                                                                                                                 | 605 (580) mm |
| Höhe der Vorderseite des Geräts                                                                                                   | 757 mm       |
| Höhe der Rückseite des Geräts                                                                                                     | 739 mm       |
| Breite der Vorderseite des Geräts                                                                                                 | 549 mm       |
| Breite der Rückseite des Geräts                                                                                                   | 548 mm       |
| Tiefe des Gerätes                                                                                                                 | 567 mm       |
| Einbautiefe des Gerätes                                                                                                           | 546 mm       |
| Tiefe bei geöffneter Tür                                                                                                          | 1017 mm      |
| Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite                                                                | 550 x 20 mm  |
| Befestigungsschrauben                                                                                                             | 4x12 mm      |

## 2.2 Elektroanschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss 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 zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation 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 das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden

kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie Feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.

- Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
- Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung 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 Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

## 2.6 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

## 2.7 Entsorgung

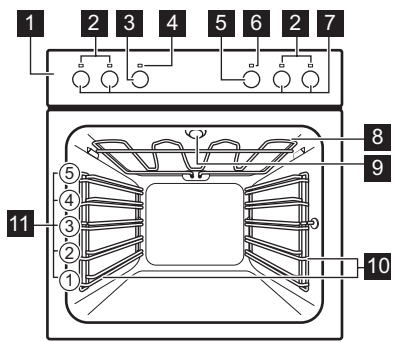
### **WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

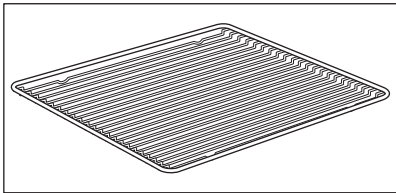
## 3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Lampen/-symbole der Kochzonen
- 3 Einstellknopf für Ofenfunktionen
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Einstellknöpfe für die Garzonen
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebene

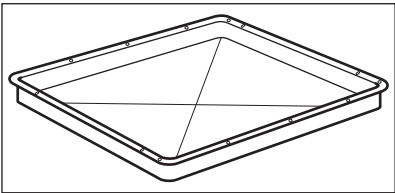
## 3.2 Zubehörteile

### Gitterrost



Für Töpfe, Backformen, Roste.

### Kuchenblech



Für Kuchen und Biskuitboden.

# 4. BEDIENFELD

## 4.1 Einstellknöpfe für die Garzonen



### WARNUNG!

Siehe Kapitel «Sicherheit» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

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

## 4.2 Garstufen

Die Kochzonenlampen zeigen an, welche Zone Sie eingestellt haben.

| Knopfanzeige                                             | Funktion               |
|----------------------------------------------------------|------------------------|
| 0                                                        | Aus-Position           |
|                                                          | Einstellung Warmhalten |
| 1 - 9                                                    | Garstufen              |
| Drehen Sie den Knopf und stellen Sie eine Kochstufe ein. |                        |

4.3 Nutzung der Doppelzone (falls vorhanden)



Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeld verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Siehe Kapitel «Täglicher Gebrauch» in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

- 1. Aktiviere die Doppelzone durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn9. Nicht über die Stopp-Position hinaus drehen.
- 2. Drehe den Knopf langsam , bis ein Klick zu hören ist. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
- 3. Siehe «Heizstufen» zu der erforderlichen Heizstufe.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Achten Sie darauf, dass der Raum gut belüftet ist.



Schritt 1



Schritt 2

Reinigen Sie den Backofen

- 1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
- 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Heizen Sie den leeren Ofen vor

- 1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: Zeit: 1 h.
- 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für die Funktion ein: Zeit: 15 Min.

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie das gesamte Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Ofen ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Einstellung: Backofenfunktion

**Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.

- Schritt 2** Drehe den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.
- Schritt 3** Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus, um den Ofen nach Abschluss des Garvorgangs auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion                                                                      | Anwendung                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aus-Position             | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Backofenbeleuchtung      | Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Ober-/Unterhitze         | Zum Backen und Braten auf einer Ebene.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Unterhitze               | Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Feuchte Ober-/Unterhitze | Diese Funktion dient dazu, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Inneren des Geräts von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert sein. Weitere Informationen findest du im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Ober-/Unterhitze. |
|  | Grill                    | Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Schnelles Grillen        | Zum Grillieren von dünnen Speisen in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                   |

6.3 Hinweise für: Feuchte Ober-/Unterhitze

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht

unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Ober-/Unterhitze. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz», Energiesparen.

7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

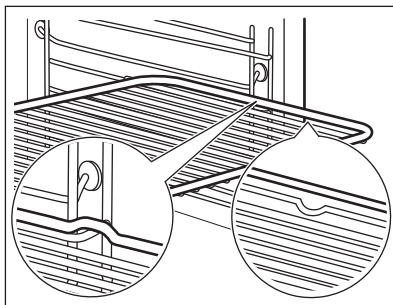
7.1 Einsetzen der Zubehöerteile

Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein

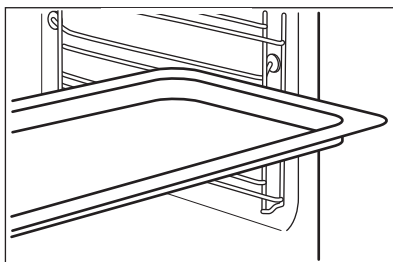
Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

**Gitterrost:**

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.

**Backblech:**

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



## 8. ZUSATZFUNKTIONEN

### 8.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

## 9. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 9.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

| Garstufe | Anwendung                                                                                    | Dauer (Min.) | Hinweise                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.                                              | Nach Bedarf  | Bedecken Sie das Kochgeschirr mit einem Deckel. |
| 1 - 2    | Für die Zubereitung von Hollandaisesosse, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine. | 5 - 25       | Zwischendurch umrühren.                         |

| Garstufe | Anwendung                                                                                                                                                     | Dauer (Min.) | Hinweise                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2    | Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.                                                                                                       | 10 - 40      | Mit Deckel garen.                                                                                      |
| 2 - 3    | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.                                                                                            | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4    | Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.                                                                                                                        | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.                                                               |
| 4 - 5    | Dünsten von Kartoffeln.                                                                                                                                       | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.                                                        |
| 4 - 5    | Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.                                                                                                    | 60 - 150     | Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.                                                           |
| 6 - 7    | Leichtes Andünsten von Schnitzeln, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürsten, Leber, Eier, Eierkuchen und Donuts und zur Zubereitung von Mehlschwitze. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| 7 - 8    | Braten von Röstis, Lendenstücken, Steaks bei starker Hitze.                                                                                                   | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                                                                       |
| 9        | Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites.                                   |              |                                                                                                        |

## 9.2 Empfehlungen zum Garen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.  
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.  
Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

### 9.3 Backen

Verwenden Sie beim ersten Backen eine niedrige Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Während des Backens können sich die Kuchenbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

### 9.4 Backtipps

| Backergebnis                                               | Mögliche Ursache                     | Abhilfe                                            |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken. | Die Einschubebene ist nicht richtig. | Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen. |

| Backergebnis                                                             | Mögliche Ursache                                         | Abhilfe                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.                 | Die Ofentemperatur ist zu hoch.                          | Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas niedrigere Ofentemperatur ein.                     |
|                                                                          | Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein. |
| Der Kuchen ist zu trocken.                                               | Die Ofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Ofentemperatur ein.                               |
|                                                                          | Die Backzeit ist zu lang.                                | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.                                    |
| Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.                                   | Die Ofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein. |
|                                                                          | Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.          | Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech.            |
| Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig. | Die Ofentemperatur ist zu niedrig.                       | Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Ofentemperatur ein.                         |

## 9.5 Backen auf einer Einschubebene

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

|  <b>BACKEN IN FORMEN</b> |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Tortenboden – Mürbeteig, heizen Sie den leeren Backofen vor                                              | 190–210                                                                                   | 10–25                                                                                      | 2                                                                                  |
| Tortenboden – Biskuitteig                                                                                | 170–190                                                                                   | 20–25                                                                                      | 2                                                                                  |
| Pikanter Flan                                                                                            | 180–200                                                                                   | 40–60                                                                                      | 1                                                                                  |
| Gugelhupf / Brioche                                                                                      | 160–180                                                                                   | 50–70                                                                                      | 1                                                                                  |
| Käsekuchen                                                                                               | 160–180                                                                                   | 60–90                                                                                      | 1                                                                                  |
| Madeira Cake / Früchtekuchen                                                                             | 150–170                                                                                   | 70–90                                                                                      | 1                                                                                  |



## KUCHEN/KLEINGEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN



Heizen Sie den leeren Ofen vor.



Verwenden Sie ein Kuchenblech.



(°C)



(min)



|                                                                               | (°C)                         | (min)       |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|---|
| Fladenbrot                                                                    | 230–250                      | 10–15       | 1 |
| Biskuitroulade                                                                | 180–200                      | 10–20       | 3 |
| Pizza, dünner Boden                                                           | 220–250                      | 15–25       | 1 |
| Roggenbrot                                                                    | zuerst: 230<br>dann: 160–180 | 20<br>30–60 | 1 |
| Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen                                        | 190–210                      | 20–30       | 3 |
| Windbeutel / Eclairs                                                          | 190–210                      | 20–35       | 3 |
| Streuselkuchen                                                                | 160–180                      | 20–40       | 3 |
| Pizza, mit viel Belag, verwenden Sie ein tiefes Blech                         | 180–210                      | 30–50       | 1 |
| Obstkuchen (aus Hefeteig/Biskuitteigmischung), verwenden Sie ein tiefes Blech | 170                          | 35–55       | 3 |
| Torten (CH)                                                                   | 210–230                      | 35–50       | 1 |
| Hefezopf / Hefekranz                                                          | 170–190                      | 40–50       | 2 |
| Obstkuchen aus Mürbeteig                                                      | 170–190                      | 40–60       | 3 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)             | 160–180                      | 40–80       | 3 |
| Christstollen                                                                 | 160–180                      | 50–70       | 2 |



## PLÄTZCHEN



Verwenden Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(min)

|                                              |         |       |
|----------------------------------------------|---------|-------|
| Brötchen, heizen Sie den leeren Backofen vor | 190–210 | 10–25 |
|----------------------------------------------|---------|-------|



## PLÄTZCHEN



Verwenden Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(min)

|                     |         |       |
|---------------------|---------|-------|
| Mürbeteig-Plätzchen | 170–190 | 10–20 |
|---------------------|---------|-------|



## PLÄTZCHEN



Verwenden Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(min)

|                                                       |         |         |
|-------------------------------------------------------|---------|---------|
| Hefeguetzli                                           | 170–190 | 20–30   |
| Blätterteiggebäck, heizen Sie den leeren Backofen vor | 190–210 | 20–30   |
| Hefeguetzli                                           | 170–190 | 20–40   |
| Meringues                                             | 120–130 | 30–60   |
| Eischneegebäck / Baisers                              | 80–100  | 120–150 |

## 9.6 Aufläufe und Gratins



Verwenden Sie die erste Einschubebene



Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



(°C)



(min)

|                                                                    |         |       |
|--------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Mit Käse überbackene Baguettes, heizen Sie den leeren Backofen vor | 200–220 | 15–30 |
| Gemüseauflauf, heizen Sie den leeren Backofen vor                  | 180–200 | 15–30 |
| Lasagne, frisch                                                    | 180–200 | 35–50 |



Verwenden Sie die erste Einschubebene



Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



(°C)



(min)

|                  |         |       |
|------------------|---------|-------|
| Fischaufläufe    | 180–200 | 40–60 |
| Gefülltes Gemüse | 180–200 | 40–60 |
| Süsse Aufläufe   | 180–200 | 40–60 |
| Nudelaufauf      | 180–200 | 45–60 |

## 9.7 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backfengeschirr.

Braten Sie magere Fleischstücke abgedeckt (Sie können Alufolie verwenden).

Braten Sie grosse Fleischstücke direkt auf dem Backblech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.

Braten nach 1/2 - 2/3 der Garzeit wenden.

Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).

Wenn die erste Stufe vorgeschlagen wird, lege die Speisen direkt auf das Backblech.

Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.

## 9.8 Braten

Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.



## RINDFLEISCH



(°C)



(min)

|              |          |         |         |
|--------------|----------|---------|---------|
| Schmorbraten | 1–1,5 kg | 200–230 | 105–150 |
|--------------|----------|---------|---------|

|                                                                  |             |         |     |
|------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----|
| Roastbeef oder Filet, blutig, heizen Sie den leeren Backofen vor | je cm Dicke | 230–250 | 6–8 |
|------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----|

|                                                                  |             |         |      |
|------------------------------------------------------------------|-------------|---------|------|
| Roastbeef oder Filet, medium, heizen Sie den leeren Backofen vor | je cm Dicke | 220–230 | 8–10 |
|------------------------------------------------------------------|-------------|---------|------|

|                                                                 |             |         |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|
| Roastbeef oder Filet, durch, heizen Sie den leeren Backofen vor | je cm Dicke | 200–220 | 10–12 |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|---------|-------|



## SCHWEINEFLEISCH



(kg)



(°C)



(min)

|                          |       |         |        |
|--------------------------|-------|---------|--------|
| Schulter / Hals / Rippli | 1–1,5 | 210–220 | 90–120 |
|--------------------------|-------|---------|--------|

|                        |       |         |       |
|------------------------|-------|---------|-------|
| Koteletts / Brustspitz | 1–1,5 | 180–190 | 60–90 |
|------------------------|-------|---------|-------|

|            |        |         |       |
|------------|--------|---------|-------|
| Hackbraten | 0,75–1 | 170–190 | 50–60 |
|------------|--------|---------|-------|

|                         |        |         |        |
|-------------------------|--------|---------|--------|
| Schweinshaxe, vorgegart | 0,75–1 | 200–220 | 90–120 |
|-------------------------|--------|---------|--------|



## KALB



(kg)



(°C)



(min)

|             |   |         |        |
|-------------|---|---------|--------|
| Kalbsbraten | 1 | 200–220 | 90–120 |
|-------------|---|---------|--------|

|           |       |         |         |
|-----------|-------|---------|---------|
| Kalbshaxe | 1,5–2 | 200–220 | 150–180 |
|-----------|-------|---------|---------|



## LAMM



(kg)



(°C)



(min)

Lammkeule / Lammbraten/-gigot

1–1,5

210–220

90–120

Lammrücken

1–1,5

210–220

40–60



## WILD



(kg)



(°C)



(min)

Rücken / Hasenkeule, heizen Sie den leeren Backofen vor

bis zu 1

220–240

30–40

Reh-/Hirschrücken

1,5–2

210–220

60–90

Reh-/Hirschkeule

1,5–2

200–210

90–120



## GEFLÜGEL



(kg)



(°C)



(min)

Geflügelteile

je 0,2–0,25

220–250

20–40

Poulet, halbiert

je 0,4–0,5

220–250

35–50

Poulet, Poularde

1–1,5

220–250

50–70

Ente

1,5–2

210–220

80–100

Gans

3,5–5

200–210

150–180

Pute

2,5–3,5

200–210

120–180

Pute

4–6

180–200

180–240



## FISCH (GEDÜNSTET)



(kg)



(°C)



(min)

Fisch, ganz

1–1,5

210–220

40–70

9.9 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

|  GRILL                             |                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Verwenden Sie die Funktion: Grill |                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                   |
|                                    | <br>(°C) | <br>(min)<br>1. Seite | <br>(min)<br>2. Seite |  |
| Rindsbraten                                                                                                        | 210–230                                                                                   | 30–40                                                                                                  | 30–40                                                                                                  | 2                                                                                 |
| Rindsfilet                                                                                                         | 230                                                                                       | 20–30                                                                                                  | 20–30                                                                                                  | 3                                                                                 |
| Schweinsnierstück                                                                                                  | 210–230                                                                                   | 30–40                                                                                                  | 30–40                                                                                                  | 2                                                                                 |
| Kalbskarree                                                                                                        | 210–230                                                                                   | 30–40                                                                                                  | 30–40                                                                                                  | 2                                                                                 |
| Lammrücken                                                                                                         | 210–230                                                                                   | 25–35                                                                                                  | 20–25                                                                                                  | 3                                                                                 |
| Fisch, ganz, 0,5 kg – 1 kg                                                                                         | 210–230                                                                                   | 15–30                                                                                                  | 15–30                                                                                                  | 3 / 4                                                                             |

|  GRILLSTUFE 2                                                               |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene. |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|  Verwenden Sie die Funktion: Schnelles Grillen                            |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|  Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.                             |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|                                                                           | <br>(min)<br>1. Seite | <br>(min)<br>2. Seite |  |
| Schweinefilet                                                                                                                                               | 10–12                                                                                                    | 6–10                                                                                                     |  |
| Würstchen                                                                                                                                                   | 10–12                                                                                                    | 6–8                                                                                                      |  |

|  GRILLSTUFE 2                                                               |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  Falls nicht anderweitig angegeben, verwenden Sie die vierte Einschubebene. |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|  Verwenden Sie die Funktion: Schnelles Grillen                            |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|  Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.                             |                                                                                                          |                                                                                                          |  |
|                                                                           | <br>(min)<br>1. Seite | <br>(min)<br>2. Seite |  |
| Steaks                                                                                                                                                       | 7–10                                                                                                     | 6–8                                                                                                      |  |
| Tost mit Belag                                                                                                                                               | 6–8                                                                                                      | -                                                                                                        |  |

## 9.10 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

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 Kuchenbleche, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Ofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

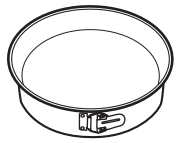
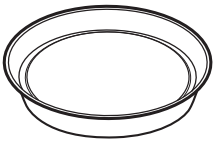
Stellen Sie die Temperatur auf 160–170 °C.

|  <b>BEERENOBST</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Einkochen bis Perl-</b><br><b>beginn</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Erdbeeren / Blaubeeren /<br>Himbeeren / Reife Stachel-<br>beeren                                   | 35–45                                                                                                                                            |

|  <b>STEIN-<br/>OBST</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Einkochen</b><br><b>bis Perlbe-</b><br><b>ginn</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Weiterko-</b><br><b>chen bei 100</b><br><b>°C</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pflirsiche / Quit-<br>ten / Pflaumen                                                                     | 35–45                                                                                                                                                      | 10–15                                                                                                                                                     |
|  <b>GE-<br/>MÜSE</b>    | <br><b>(min)</b><br><b>Einkochen</b><br><b>bis Perlbe-</b><br><b>ginn</b> | <br><b>(min)</b><br><b>Weiterko-</b><br><b>chen bei 100</b><br><b>°C</b> |
| Karotten                                                                                                 | 50–60                                                                                                                                                      | 5–10                                                                                                                                                      |
| Gurken                                                                                                   | 50–60                                                                                                                                                      | -                                                                                                                                                         |
| Mixed Pickles                                                                                            | 50–60                                                                                                                                                      | 5–10                                                                                                                                                      |
| Kohlrabi / Erb-<br>sen / Spargel                                                                         | 50–60                                                                                                                                                      | 15–20                                                                                                                                                     |

## 9.11 Feuchte Ober-/Unterhitze - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

|                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Pizzapfanne</b> | <br><b>Auflaufform</b> | <br><b>Ramekins</b> | <br><b>Tortenbodenform</b> |
| Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                                         | Dunkel, nicht reflektierend<br>26 cm Durchmesser                                                          | Keramik<br>8 cm Durchmes-<br>ser, 5 cm hoch                                                            | Dunkel, nicht reflektierend<br>28 cm Durchmesser                                                               |

## 9.12 Feuchte Ober-/Unterhitze

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 16 Stück                                                           | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 220 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Biskuitroulade                                                                    | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Brownie                                                                           | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Soufflé, 6 Stück                                                                  | Auflaufformen aus Keramik auf Gitterrost (Draht)                                  | 200 | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                           |
| Biskuitboden                                                                      | Kuchenform auf Gitterrost                                                         | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Victoria-Sandwich                                                                 | Backform auf Gitterrost                                                           | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pochierter Fisch, 0,3 kg                                                          | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Fisch, ganz, 0,2 kg                                                               | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Fischfilet, 0,3 kg                                                                | Pizzaform auf Gitterrost                                                          | 180 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg                                                        | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Schaschlik, 0,5 kg                                                                | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 200 | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Plätzchen, 16 Stück                                                               | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Meringues, 20 Stück                                                               | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 160 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Muffins, 12 Stück                                                                 | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück                                                     | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Mürbeteigguetzli, 20 Stück                                                        | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 150 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Törtchen, 8 Stück                                                                 | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg                                                          | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Vegetarisches Omelette                                                            | Pizzaform auf Gitterrost                                                          | 200 | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                           |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg                                                       | Kuchenblech oder Fettpfanne                                                       | 180 | 4                                                                                 | 50 - 60                                                                           |

## 9.13 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350, IEC 60350.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.

|  |  | <br>Min |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Toast                                                                            | Grill                                                                             | 1 - 2                                                                                    | 5                                                                                 |
| Rindersteak, nach der Hälfte der Zeit wenden                                     | Grill                                                                             | 24 - 30                                                                                  | 4                                                                                 |

### Schnelles Grillen

Leeren Backofen 3 Minuten lang vorheizen.

Grillen Sie bei Höchsttemperatureinstellung.

Verwenden Sie die vierte Einschubebene.

|  | <br>Min |              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                  | Erste Seite                                                                              | Zweite Seite |
| Frikadellen                                                                      | 8 - 10                                                                                   | 6 - 8        |
| Toast                                                                            | 1 - 3                                                                                    | 1 - 3        |

## 10. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 10.1 Hinweise zur Reinigung



#### Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.

Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### Alltäglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Rückstände können einen Brand verursachen.

Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.



#### Zubehörteile

Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen Sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie das Zubehör nicht in einem Geschirrspüler.

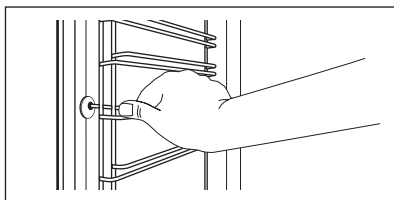
Reinigen Sie das Antihaftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 10.2 Entfernen der: Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Ofens die Einhängegitter.

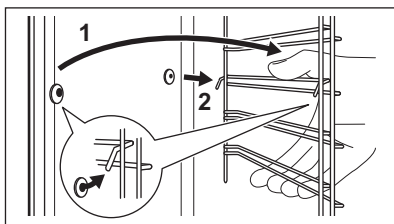
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das Vordere der Einhängegitter von der Seitenwand ab.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand ab, und nehmen Sie es vollständig heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



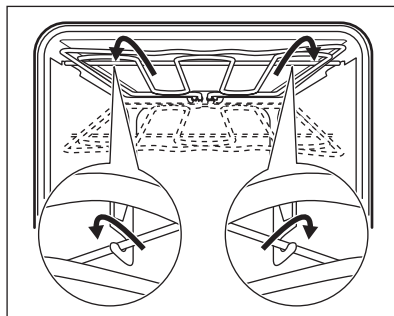
## 10.3 Entfernen: Grill



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Schritt 1** Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn völlig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.
- Schritt 2** Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill lässt sich abklappen.
- Schritt 3** Reinigen Sie die Ofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
- Schritt 4** Führen Sie zum Einbauen des Grills die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Schritt 5** Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



## 10.4 Aus- und Einbau:

Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.



### VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

## 10.5 Wie ersetzt man: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiss sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

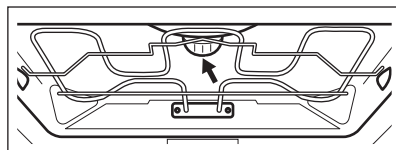
Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

#### Schritt 3

Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

## Obere Lampe

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



- Schritt 2** Säubern Sie die Glasabdeckung.

- Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.

- Schritt 4** Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

# 11. FEHLERDIAGNOSE

**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

## 11.1 Was tun, wenn ...

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

| Problem                       | Prüfen Sie Folgendes:            |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Sicherung ist durchgebrannt. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt.     |

## 11.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren

Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

| Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen: |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Modell (MOD.)                                    | ..... |
| Produktnummer (PNC)                              | ..... |
| Seriennummer (S.N.)                              | ..... |

# 12. ENERGIEEFFIZIENZ

## 12.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt nach der europäischen Ökodesign- und Energiekennzeichnungsverordnung

|                                                                  |                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|
| Name des Lieferanten                                             | AEG                              |         |
| Modell-Kennzeichnung                                             | EHAB 940321232<br>EHAW 940321233 |         |
| Energieeffizienzindex                                            | 95.4                             |         |
| Energieeffizienzklasse                                           | A                                |         |
| Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb | 0.83 kWh/Programm                |         |
| Anzahl der Hohlräume                                             | 1                                |         |
| Wärmequelle                                                      | Elektrizität                     |         |
| Volumen                                                          | 77 l                             |         |
| Backofentyp                                                      | Einbauherd                       |         |
| Gewicht                                                          | EHAB                             | 30.0 kg |
|                                                                  | EHAW                             | 30.0 kg |

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

## 12.2 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, das Gerät vor dem Garen nicht vorheizen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

### Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen.

### Feuchte Ober-/Unterhitze

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

## 13. GARANTIE

### Kundendienst

#### Servicestellen

Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil

Le Trézi 6  
1028 Prévêrenge

Via Violino 11  
6928 Manno

Morgenstrasse 131  
3018 Bern

Langgasse 10  
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b  
6010 Kriens

Schlossstrasse 1  
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19  
7000 Chur



**Ersatzteilverkauf** Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

**Fachberatung/Verkauf** Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst

die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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



### **Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



