

▶ EPB335060M  
EPB43509BM

DE **Benutzerinformation**  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

---

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

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



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

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



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

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



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My AEG Kitchen** herunter.



## KUNDENDIENST UND SERVICE

---


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>3</b>	<b>3.2 Zubehör</b> .....	<b>10</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	3	<b>4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET</b> .....	<b>11</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	4	4.1 Versenkbare Knöpfe.....	11
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN</b> .....	<b>5</b>	4.2 Bedienfeld.....	11
2.1 Montage.....	5	4.3 Kochzonen-Einstellknöpfe.....	12
2.2 Elektrischer Anschluss.....	6	4.4 Versenkbare Knöpfe.....	12
2.3 Gebrauch.....	7	4.5 Kochstufen.....	12
2.4 Reinigung und Pflege.....	8	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG</b> .....	<b>12</b>
2.5 Pyrolysereinigung.....	8	5.1 Erste Reinigung.....	13
2.6 Innenbeleuchtung.....	9	5.2 Erstes Vorheizen.....	13
2.7 Wartung.....	9	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH</b> .....	<b>13</b>
2.8 Entsorgung.....	9	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	13
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>10</b>	6.2 Ofenfunktionen.....	14
3.1 Gesamtansicht.....	10		

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	15	11.2 Entfernen: Einhängegitter .....	29
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	15	11.3 Benutzung:	
6.5 Koch-Assistent.....	16	Pyrolytische Reinigung.....	29
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>21</b>	11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....	30
7.1 Uhrfunktionen.....	21	11.5 Aus- und Einbau: Tür.....	31
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	21	11.6 Austausch: Lampe.....	32
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>23</b>	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>33</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	23	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	33
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>24</b>	12.2 Service-Daten.....	34
9.1 Verriegelung.....	24	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>34</b>
9.2 Automatische Abschaltung.....	24	13.1 Produktinformationen und	
9.3 Kühlgebläse.....	25	Produktinformationsblatt*.....	34
<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>25</b>	13.2 Energiesparen.....	35
10.1 Feuchte Umluft.....	25	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>36</b>
10.2 Feuchte Umluft -		14.1 Menü.....	36
Empfohlenes Zubehör.....	26	<b>15. INFORMATIONEN ZUR</b>	
10.3 Gartabellen für Prüfinstitute.....	26	<b>ENTSORGUNG.....</b>	<b>37</b>
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>28</b>		
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	28		

Änderungen vorbehalten.

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

---

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät

sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- 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.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
  - **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
  - **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
  - Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
  - Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
  - Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
  - Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
  - Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

---

### 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.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert 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 elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

## 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 vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung

**WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.  
Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.

- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



### **WARNUNG!**

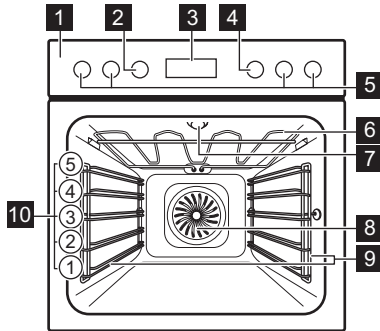
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- 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

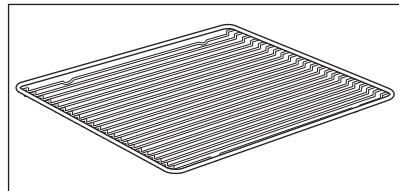


- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Kochzonen-Einstellknöpfe
- 6** Heizelement
- 7** Lampe
- 8** Ventilator
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

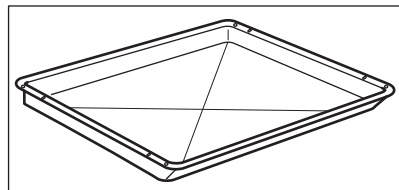
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



#### Universalblech

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









# SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.




## 4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

### 4.1 Versenkbare Knöpfe

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

### 4.2 Bedienfeld










Sensorfelder des Bedienfelds					Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
				OK		
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Verriegelung	Bestätigen Sie die Einstellung		
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.						


	Wenn sich der Einstellknopf für die Ofenfunktionen in der Aus-Position befindet, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Wenn Sie kochen, zeigt das Display die eingestellte Temperatur, Uhrzeit und andere verfügbare Optionen an.
	Display mit Tastenfunktionen.

### Display-Anzeigen


# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

---

 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Reinigung	 Einstellungen	 Schnellaufheizung
<b>Timer-Anzeigen:</b>		 STOP		

<b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	
---	---

## 4.3 Kochzonen-Einstellknöpfe


 **WARNUNG!**  
Siehe Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung des Kochfelds.

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

## 4.4 Versenkbare Knöpfe

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

## 4.5 Kochstufen

Schalteranzeige	Funktion
0	Aus-Position
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

Drehen Sie den Einstellknopf, um eine Kochstufe einzustellen.

# 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

---

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Zeit ein:			
			 <b>00:00</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

## 5.2 Erstes Vorheizen



	<b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>		
<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.		
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.		
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.		
<p> Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.</p>			

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

	<b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--	---







### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen





Beginnen Sie mit dem Kochen	
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>

Beginnen Sie mit dem Kochen	
	
Wählen Sie eine Ofenfunktion.	Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie <b>OK</b>

## 6.2 Ofenfunktionen

### Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

Ofenfunktion	Gerät
 <p><b>Feuchte Umluft</b></p>	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.</p>
 <p><b>Grill</b></p>	<p>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.</p>
 <p><b>Heißluftgrillen</b></p>	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>
 <p><b>Menü</b></p>	<p>Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.</p>

## 6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 6.4 Einstellung: Koch-Assistent





Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

<p>Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewichtsautomatik</li> </ul>
--	---




<b>Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:</b>			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4

# TÄGLICHER GEBRAUCH





**Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten:**











			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.5 Koch-Assistent













Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.





















Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
<b>Rindfleisch</b> 				
<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	40 Min.
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, rosa</b>			50 Min.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>			60 Min.
<b>P4</b>	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  <b>3; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.














	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P5	<b>Rinderbraten/ geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	120 Min.
P6	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P7	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			85 Min.
P8	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)			130 Min.
P9	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P10	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)			90 Min.
P11	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)			120 Min.
<b>Kalb</b> 				
P12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugeeckt.	80 Min.
<b>Schweinefleisch</b> 				
P13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5 - 2 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	120 Min.








# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P14	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	 <b>2; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	215 Min.
P15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 <b>3; tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
<b>Lamm</b> 				
P17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 <b>2; Bräter auf Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	130 Min.
<b>Geflügel</b> 				
P18	<b>Hähnchen, ganz</b>	1 - 1,5 kg; frisch	  <b>2; Auflaufform auf Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	60 Min.
P19	<b>Halbes Hähnchen</b>	0,5 - 0,8 kg	 <b>3; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.
P20	<b>Hähnchenbrust</b>	180 - 200 g pro Stück	  <b>2; Auflaufform auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	25 Min.
P21	<b>Hähnchenschenkel, frisch</b>	-	 <b>3; Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	30 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; <b>tiefe Pfanne</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	110 Min.
<b>Sonstige</b> 				
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	60 Min.
<b>Fisch</b> 				
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
<b>Süßes Backen/Desserts</b>   				
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>	90 Min.
P28	Apfelkuchen	-	 3; <b>Backblech</b>	45 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 3; <b>tiefe Pfanne</b>	30 Min.





# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>	25 Min.
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>	50 Min.
<b>Gemüse / Beilagen</b> 				
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 3; <b>Backblech</b>	25 Min.
<b>Gratins, Brot und Pizza</b> 				
P39	Fleisch-/Gemüselsagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1,5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1,5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	50 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet	15 Min.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / <b>Kombirost</b>	60 Min.

## 7. UHRFUNKTIONEN




### 7.1 Uhrfunktionen







Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
	Uptimer. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.








### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

# UHRFUNKTIONEN

Einstellung: Uhrzeit		
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
<b>Schritt 1</b>	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. 	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.  <small>STOP</small>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt:  .		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an START 			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

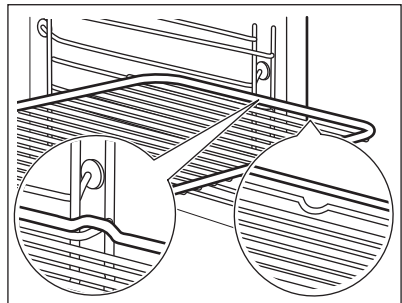
## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

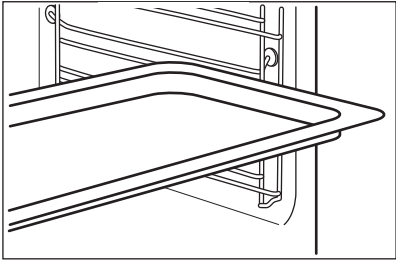
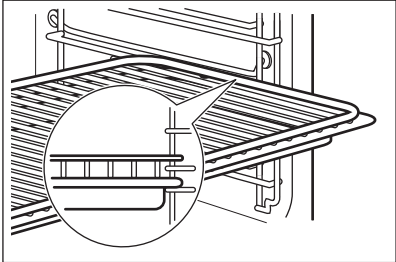
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.









# ZUSATZFUNKTIONEN

<p><b>Auflaufpfanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Kombirost, Auflaufpfanne:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.</p>	



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verriegelung

<p><b>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.</b></p>		
<p>Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
 	 <p>– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	 <p>– gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

### 9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.




## 9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.




# 10. TIPPS UND HINWEISE

## 10.1 Feuchte Umluft

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

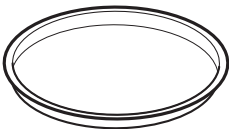
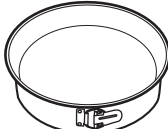


	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80

# TIPPS UND HINWEISE

	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

## 10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör







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

 <b>Pizzapfanne</b>	 <b>Backform</b>	 <b>Förmchen</b>	 <b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

## 10.3 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.





 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4

# REINIGUNG UND PFLEGE



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs-  
mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.


Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Ge-  
brauch

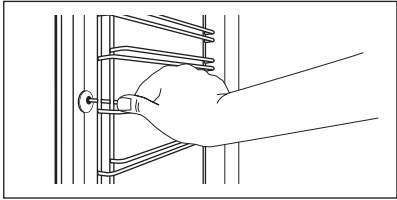
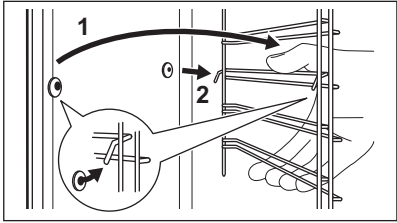
Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

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

 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p>
	<p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>


## 11.2 Entfernen: Einhängegitter


Entfernen Sie EINHÄNGEGITTER zur Reinigung des Backofens.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Ziehen Sie das EINHÄNGEGITTER vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Ziehen Sie das EINHÄNGEGITTER hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Setzen Sie die EINHÄNGEGITTER in umgekehrter Reihenfolge ein.</p>	

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung




Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

	<p><b>WARNUNG!</b> Es besteht das Risiko von Verbrennungen.</p>
--	---

	<p><b>VORSICHT!</b> Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.</p>
--	---


Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	<p>Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren EINHÄNGEGITTER.</p>	<p>Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.</p>

# REINIGUNG UND PFLEGE

Pyrolytische Reinigung	
<b>Schritt 1</b>	Menü eingeben: Reinigung  .
Option	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	3 h
<b>Schritt 2</b>	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
<b>Schritt 3</b>	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
 Während der Reinigung ist die Backofenlampe ausgeschaltet.	
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an:  .	

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
 blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

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



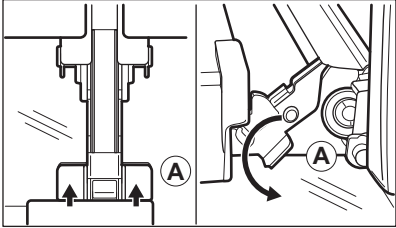
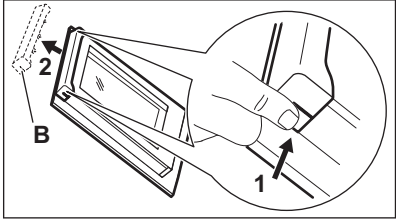
### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

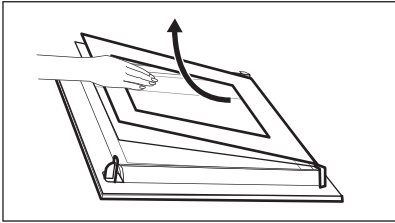


### VORSICHT!

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

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	

# REINIGUNG UND PFLEGE

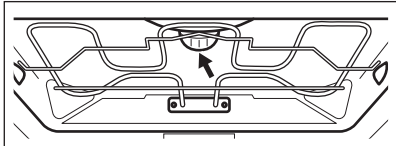
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe


**WARNUNG!**  
 Stromschlaggefahr.  
 Die Lampe kann heiß sein.

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

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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



#### Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Backofen-Tür ist geschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



#### Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.



#### Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Err C3	Die Backofen-Tür ist geschlossen und die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Backofen-Tür ist geschlossen.

# ENERGIEEFFIZIENZ

---



## Fehlercodes

Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um den Ofen neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

## 12.2 Service-Daten

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

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

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

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

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

---

## 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	EPB335060M 940321399 EPB43509BM 940321397
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm

Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Untereinbau-Backofen	
Masse	EPB335060M	33.0 kg
	EPB43509BM	33.5 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 13.2 Energiesparen



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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb 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, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor. Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### **Garen mit Heißluft**

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

### **Restwärme**

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

# MENÜSTRUKTUR

## Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

## Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.


## Feuchte Umluft




Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.







Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

	≡ - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--

Menü Struktur		
Koch-Assistent 	Reinigung 	Einstellungen 

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 ≡ 	 OK	 O1 - O11	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4

# INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Einstellungen					
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
O7	Schnellaufheizung	Ein / Aus	O8	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
O9	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O10	Softwareversion	Prüfen
O11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

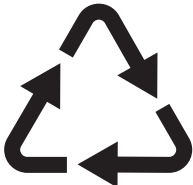
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

## **Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte verreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

## **Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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



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



867371663-A-272022



**AEG**