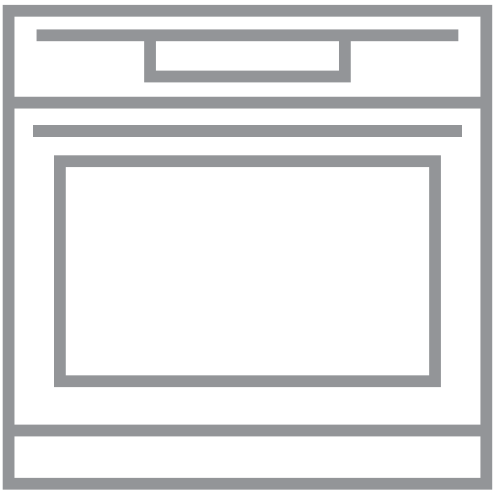
EEB331010M

EN **User Manual**
Oven

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.aeg.com/support



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....7
4. CONTROL PANEL.....7
5. BEFORE FIRST USE.....8
6. DAILY USE.....9
7. CLOCK FUNCTIONS.....10
8. USING THE ACCESSORIES.....11
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....12
10. HINTS AND TIPS.....12
11. CARE AND CLEANING.....26
12. TROUBLESHOOTING.....29
13. ENERGY EFFICIENCY.....29
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....30

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- WARNING: Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- The control panel must be connected to specified heating unit with matching colours of connectors, to avoid possible hazard.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the oven door opens without restraint.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560 x 20 mm
Mounting screws	4 x 25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

2.4 Care and cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Internal lighting

WARNING!
Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- Use only lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

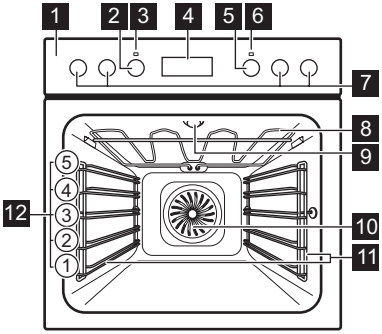
2.7 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

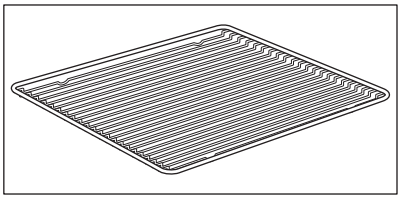
3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Power lamp / symbol
4 Display
5 Control knob (for the temperature)
6 Temperature indicator / symbol
7 Knobs for the cooking zones
8 Heating element
9 Lamp
10 Fan
11 Shelf support, removable
12 Shelf positions

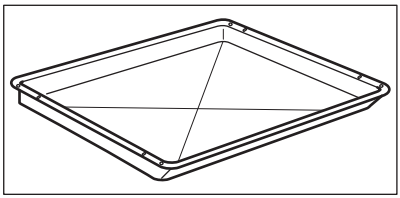
3.2 Accessories

Wire shelf



For cookware, cake tins, roasts.

Combi pan



For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

4. CONTROL PANEL

4.1 Knobs for the cooking zones

You can operate the hob with the knobs for the cooking zones.

You must read the Safety chapters in the hob user manual.

4.2 Heat settings

Knob indication	Function
0	Off position

Knob indication	Function
	Keep warm setting
1 - 9	Heat settings

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

4.3 Automatic heat-up

Only applicable for hobs with the automatic heat-up function.

The automatic heat-up function heats the cooking zone with full power for some time.

1. Turn the knob for the cooking zone clockwise as far as possible (beyond the highest heat setting).
2. Immediately set the necessary heat setting.
3. To deactivate the function, turn the knob to the off position.

4.4 Using the double zone (if applicable)

To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position 9.
2. Turn the knob slowly until you can hear a click. The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

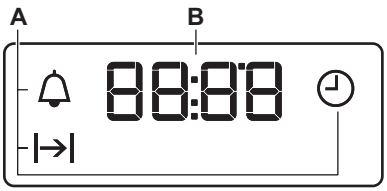
4.5 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.6 Sensor fields / Buttons

—	To set the time.
	To set a clock function.
+	To set the time.

4.7 Display



A. Clock functions
B. Timer

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

Step 1	Step 2	Step 3
Set the clock	**Clean the oven**	**Preheat the empty oven**
1. Press: . 2. +, − - press to set the hour. Press: . 3. +, − - press to set the minutes. Press: .	1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. 2. Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	1. Set the maximum temperature for the function: . Time: 1 h. 2. Set the maximum temperature for the function: . Time: 15 min.

Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating function

Step 1	Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to select the temperature.
Step 3	When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven.

6.2 Heating functions

Heating function	Application
0 Off position	The oven is off.
Light	To turn on the lamp.
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.

Heating function	Application
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements according to EU 65/2014 and EU 66/2014. Tests according to EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock function	Application
Time of Day	To set, change or check the time of day.
Duration	To set how long the oven works.
Minute Minder	To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.

7.2 How to set: Clock functions

How to change: Time of Day	
- flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.	
Step 1	+ - press repeatedly. - starts to flash.
Step 2	+, — - press to set the time. After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.
- press repeatedly to change the time of day. - starts to flash.	

How to set: Duration	
Step 1	Set an oven function and the temperature.
Step 2	- press repeatedly. - starts to flash.
Step 3	, - press to set the duration. The display shows: . - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.
Step 4	Press any button to stop the signal.
Step 5	Turn the knobs to the off position.

How to set: Minute Minder	
Step 1	- press repeatedly. - starts to flash.
Step 2	, - press to set the time. The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.
Step 3	Press any button to stop the signal.
Step 4	Turn the knobs to the off position.

How to cancel: Clock functions	
Step 1	- press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.
Step 2	Press and hold: . The clock function turns off after few seconds.

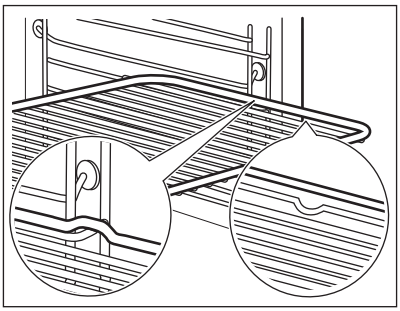
8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to Safety chapters.

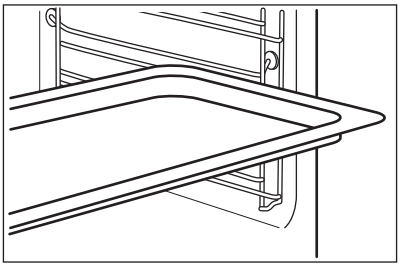
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

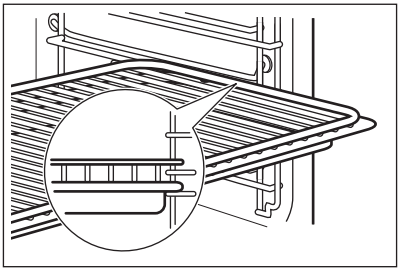
Wire shelf:
Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf, Deep pan:
Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS

Refer to Safety chapters.

10.1 Examples of cooking applications for the hob

Heat setting	Application	Time (min)	Hints
1	To keep cooked food warm.	as required	Put a lid on the cookware.
1 - 2	To make Hollandaise sauce, and to melt butter, chocolate and gelatine.	5 - 25	Mix at intervals.
1 - 2	To solidify fluffy omelettes and baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	To simmer rice and milk-based dishes, and to heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Stir milk dishes halfway through.
3 - 4	To steam vegetables, fish and meat.	20 - 45	Add some tablespoons of a liquid.
4 - 5	To steam potatoes.	20 - 60	Use a maximum of 1/4 l water for 750 g of potatoes.
4 - 5	To cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients.
6 - 7	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts, and to cook roux.	as required	Turn halfway through.
7 - 8	To fry hash browns, loin steaks and steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	To boil large quantities of water, to cook pasta, to sear meat (goulash, pot roast) and to deep-fry chips.		

10.2 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The tables below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

10.3 Inner side of the door

On the inner side of the door you can find:

- the numbers of the shelf positions.
- information about the oven functions, recommended shelf positions and temperatures for dishes.

10.4 Baking

For the first baking, use the lower temperature.

You can extend the baking time by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.

Trays in the oven can distort during baking. When the trays are cold again, the distortions disappear.

10.5 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not baked sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy or streaky.	The oven temperature is too high.	Next time set slightly lower oven temperature.
	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	Next time set higher oven temperature.
	The baking time is too long.	Next time set shorter baking time.
The cake bakes unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Next time set a longer baking time and lower oven temperature.
	The cake batter is not evenly distributed.	Next time spread the cake batter evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time specified in a recipe.	The oven temperature is too low.	Next time set a slightly higher oven temperature.

10.6 Baking on one shelf level

BAKING IN TINS		(°C)	(min)	
Flan base - short pastry, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	10 - 25	2
Flan base - sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Conventional Cooking	170 - 190	60 - 90	1

Use the third shelf position.

Use the function: True Fan Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)
Cake with crumble topping	150 - 160	20 - 40
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	150	35 - 55
Fruit flans made of short pastry	160 - 170	40 - 80

Preheat the empty oven.

Use the function: Conventional Cooking.

Use a baking tray.

CAKES / PASTRIES / BREADS	(°C)	(min)	
Swiss roll	180 - 200	10 - 20	3
Rye bread:	first: 230	20	1
	then: 160 - 180	30 - 60	
Buttered almond cake / Sugar cakes	190 - 210	20 - 30	3
Cream puffs / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Plaited bread / Bread crown	170 - 190	30 - 40	3
Fruit flans (made of yeast dough / sponge cake mixture), use a deep pan	170	35 - 55	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Use the third shelf position.

BISCUITS		(°C)	(min)
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20
Rolls, preheat the empty oven	True Fan Cooking	160	10 - 25
Biscuits made of sponge cake mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20
Puff pastries, preheat the empty oven	True Fan Cooking	170 - 180	20 - 30

BISCUITS		(°C)	(min)
Biscuits made of yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50
Pastries made of egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150
Rolls, preheat the empty oven	Conventional Cooking	190 - 210	10 - 25

10.7 Bakes and gratins

Use the first shelf position.

		(°C)	(min)
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30
Vegetables au gratin, preheat the empty oven	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Conventional Cooking	180 - 200	25 - 40
Fish bakes	Conventional Cooking	180 - 200	30 - 60
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60
Sweet bakes	Conventional Cooking	180 - 200	40 - 60
Pasta bake	Conventional Cooking	180 - 200	45 - 60

10.8 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Use the baking trays.

CAKES / PASTRIES	(°C)	(min)	2 positions
Cream puffs / Eclairs, preheat the empty oven	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4

BISCUITS / SMALL CAKES / PASTRIES / ROLLS	(°C)	(min)	2 positions	3 positions
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made of sponge cake mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Puff pastries, preheat the empty oven	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuits made of yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made of egg white / Meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tips on Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast lean meat covered (you can use aluminium foil).

Roast large meat joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent dripping fat from burning.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

Roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).

Baste meat joints with their own juice several times during roasting.

10.10 Roasting

Use the first shelf position.

BEEF			(°C)	(min)
Pot roast	1 - 1.5 kg	Conventional Cooking	230	120 - 150
Roast beef or fillet, rare, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190	6 - 8

BEEF

			(°C)	(min)
Roast beef or fillet, well done, preheat the empty oven	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180	8 - 10

PORK

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Chops / Spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Meatloaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle, precooked	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

VEAL

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120
Veal knuckle	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMB

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Lamb leg / Roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamb saddle	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

GAME

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Saddle / Hare leg, preheat the empty oven	up to 1	230	30 - 40
Venison saddle	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Haunch of venison	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

POULTRY

Use the function: Turbo Grilling.

	(kg)	(°C)	(min)
Poultry, portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISH (STEAMED)

Use the function: Conventional Cooking.

	(kg)	(°C)	(min)
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Crispy baking with: Pizza Function

PIZZA

Use the first shelf position.

	(°C)	(min)
Tarts	180 - 200	40 - 55
Spinach flan	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Swiss flan	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Pizza, thin crust, use a deep pan	200 - 230	15 - 20

PIZZA

Preheat the empty oven before cooking.

Use the second shelf position.

	(°C)	(min)
Pizza, thick crust	180 - 200	20 - 30
Unleavened bread	230 - 250	10 - 20
Puff pastry flan	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Preheat the empty oven before cooking.

Grill only thin pieces of meat or fish.

Put a pan on the first shelf position to collect fat.

GRILL

Use the function: Grill

	(°C)	(min) 1st side	(min) 2nd side	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Beef fillet	230	20 - 30	20 - 30	3
Pork loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Veal loin	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamb saddle	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Whole fish, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Frozen Foods

DEFROSTING

Use the function: True Fan Cooking.

	(°C)	(min)	
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Baked cheese	170 - 190	20 - 30	3

DEFROSTING

Use the function: True Fan Cooking.

	(°C)	(min)	
Chicken wings	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate.

Do not cover the food, as this can extend the defrost time.

Use the first shelf position.

For large portions of food place an upturned empty plate on the bottom of the oven cavity. Put the food in a deep dish and set it on top of the plate inside the oven. Remove the shelf supports if necessary.

	(kg)	(min) Defrosting time	(min) Further defrosting time	
Chicken	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	1	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Whip the cream when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.15 Preserving

Use the function Bottom Heat.

Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.

Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.

Use the first shelf position.

Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.

Fill the jars equally and close with a clamp.

The jars cannot touch each other.

Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.

When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Set the temperature to 160 - 170 °C.

SOFT FRUIT	(min) Cooking time until simmering
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	35 - 45

STONE FRUIT	(min) Cooking time until simmering	(min) Continue to cook at 100 °C
Peaches / Quinces / Plums	35 - 45	10 - 15

VEGETABLES	(min) Cooking time until simmering	(min) Continue to cook at 100 °C
Carrots	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	50 - 60	-
Mixed pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	50 - 60	15 - 20

10.16 Dehydrating - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

For 1 tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

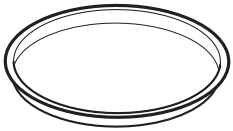
VEGETABLES	(°C)	(h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Set the temperature to 60 - 70 °C.

FRUIT	(h)
Plums	8 - 10
Apricots	8 - 10
Apple slices	6 - 8
Pears	6 - 9

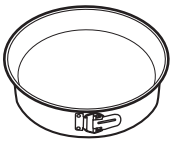
10.17 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



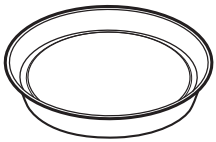
Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5 cm height



Flan base tin

Dark, non-reflective
28 cm diameter

10.18 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		(°C)		(min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	190	3	45 - 55
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	190	2	45 - 50
Swiss roll	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	55 - 60
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	40 - 50
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	190	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	190	3	35 - 45
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	40 - 50
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	35 - 45
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	35 - 45
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 45
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	45 - 55
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	190	3	40 - 50

10.19 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins

		(°C)	(min)	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	35 - 50	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	70 - 90	1

BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits

Use the third shelf position.

		(°C)	(min)
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry strips, pre-heat the empty oven	Conventional Cooking	160	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 35
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

MULTILEVEL BAKING. Biscuits

		(°C)	(min)	
Short bread / Pastry strips	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	23 - 40	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	35 - 50	1 / 4

GRILL

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

		(min)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

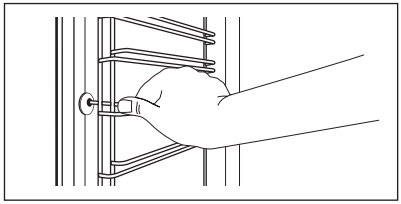
11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents	Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Use a cleaning solution to clean metal surfaces. Clean stains with a mild detergent.
Everyday Use	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.
Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher. Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

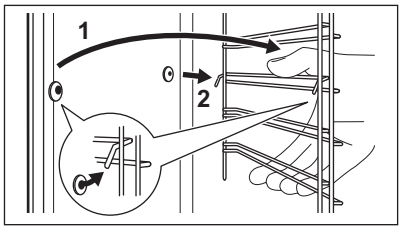
11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.



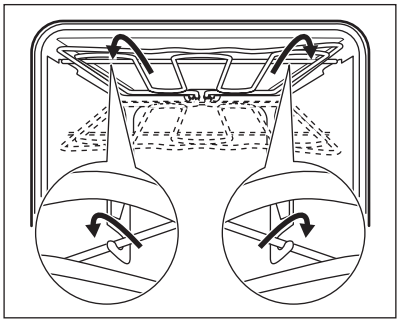
Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence.



11.3 How to remove: Grill

WARNING!
There is a risk of burns.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold to clean it. Remove the shelf supports.
Step 2	Grab the grill corners. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders. The grill folds down.
Step 3	Clean the oven ceiling with warm water, a soft cloth and a mild detergent. Let it dry.
Step 4	Install the grill in the opposite sequence.



Step 5	Install the shelf supports.

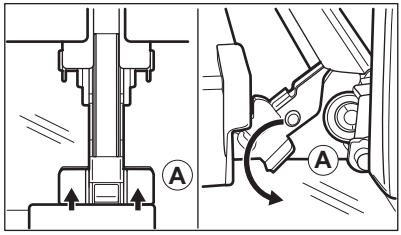
11.4 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

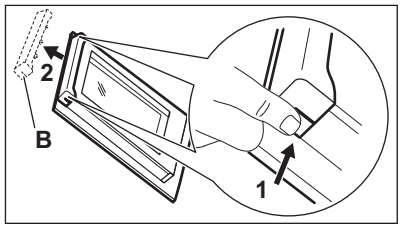
WARNING!
The door is heavy.

CAUTION!
Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

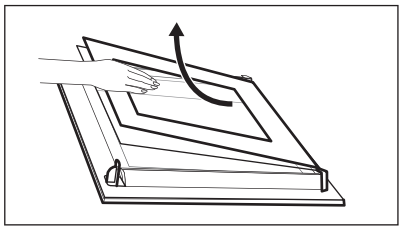
Step 1	Fully open the door.
Step 2	Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.



Step 3	Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
Step 4	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.
Step 5	Pull the door trim to the front to remove it.
Step 6	Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7	Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
Step 8	After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



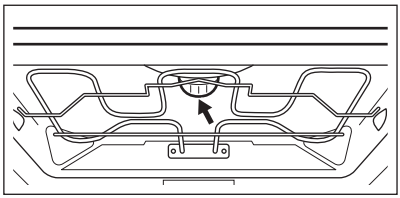
Step 9	Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.5 How to replace: Lamp

WARNING!
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.	
Step 2	Clean the glass cover.	
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.	
Step 4	Install the glass cover.	

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

Problem	Check if...
The oven does not heat up.	The fuse is blown.
The display shows "12.00".	There was a power cut. Set the time of day.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet*

Supplier's name	AEG
Model identification	EEB331010M 940321367, 940321380

Energy Efficiency Index	95.3
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	71 l
Type of oven	Built-Under Oven
Mass	32.0 kg

* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving

The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with

the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com



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

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 33
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 35
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 38
4. BEDIENFELD..... 38
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 39
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 40
7. UHRFUNKTIONEN..... 41
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 42
9. ZUSATZFUNKTIONEN..... 43
10. TIPPS UND HINWEISE..... 43
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 57
12. FEHLERSUCHE..... 61
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 61
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 62

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Bedienung

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der

Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.6 Service

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

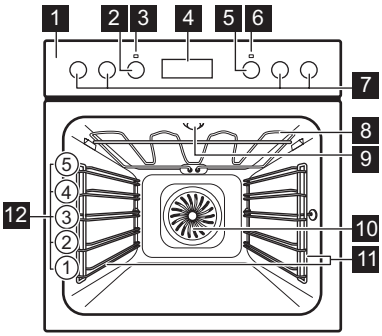
2.7 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

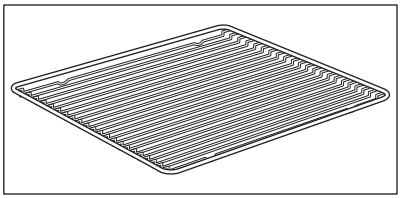
3.1 Gesamtansicht



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

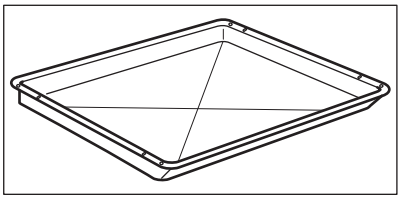
3.2 Zubehör

Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Universalblech



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

4. BEDIENFELD

4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.

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

4.2 Kochstufen

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus

Knopfstellung	Funktion
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

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

4.3 Ankochautomatik

Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

1. Drehen Sie den Kochzonen-Einstellknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg).
2. Stellen Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe ein.
3. Zum Ausschalten der Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

4.4 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)

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

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

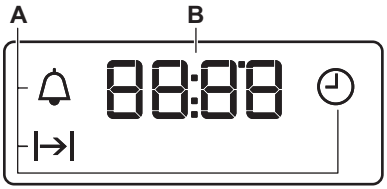
4.5 Versenkbare Knöpfe

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

4.6 Sensorfelder/Tasten

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

4.7 Display



A. Uhrfunktionen
B. Timer

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein	**Reinigen Sie den Backofen**	**Heizen Sie den leeren Backofen vor**
1. Drücken Sie: . 2. +, − - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: . 3. +, − - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: .	1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 15 Min.

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6.2 Ofenfunktionen

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

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

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

6.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

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

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

Änderung: Uhrzeit	
Schritt 1	+ - wiederholt drücken. 🕘 - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.
🕐 - wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. 🕘 - beginnt zu blinken.	

Einstellung: Dauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	🕐 - wiederholt drücken. |→| - beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — - zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird folgendes angezeigt: |→|. |→| - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker	
Schritt 1	🕐 - wiederholt drücken. 🔔 - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen	
Schritt 1	🕐 - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.
Schritt 2	Gedrückt halten: —. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

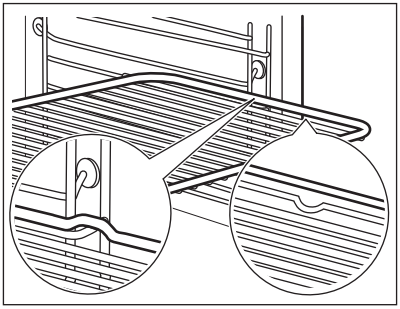
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

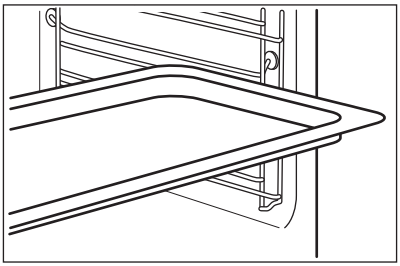
8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

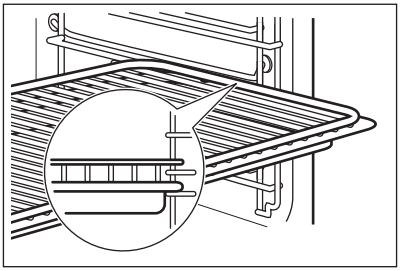
Kombirost:
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



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



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

10.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Kochstufe	Anwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1	Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25	Zwischendurch umrühren.
1 - 2	Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40	Mit Deckel garen.
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50	Mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150	Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen.
6 - 7	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7 - 8	Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

10.2 Garempfehlungen

ⓘ

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

10.3 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

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

10.4 Backen

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

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

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen

Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

10.5 Backtipps

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

10.6 Backen auf einer Einschubebene

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

BACKEN IN FORMEN		(°C)	(Min.)	
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)
Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

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

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

KLEINGEBÄCK		(°C)	(Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

10.7 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Benutzen Sie die Backbleche.

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

KUCHEN/ GEBÄCK	(°C)	(Min.)	2 Ebenen
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

KLEIN-GEBÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/BRÖTCHEN	(°C)	(Min.)	2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

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

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

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

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

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

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

10.10 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

RINDFLEISCH			(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150

RINDFLEISCH

			(°C)	(Min.)
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10

SCHWEINEFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinken-stück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALB

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

WILD

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

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

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

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

FISCH, GEDÄMPFT

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Knusprige Backwaren mitPizzastufe

PIZZA

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230 - 250	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

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

GRILL

Verwenden Sie die Funktion: Grill

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

10.13 Tiefkühlgerichte

AUFTAUEN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

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

10.14 Auftauen

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

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

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Forelle	0,15	25 – 35	10 – 15	–
Erdbeeren	0,3	30 – 40	10 – 20	–
Butter	0,25	30 – 40	10 – 15	–
Sahne	2 x 0,2	80 – 100	10 – 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	–

10.15 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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

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

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

BEERENOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

STEINOBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

GEMÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

10.16 Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

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

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

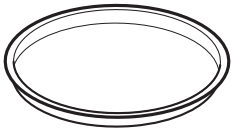
GEMÜSE	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

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

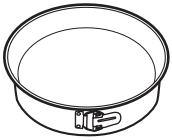
OBST	(Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

10.17 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



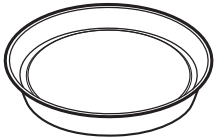
Pizzapfanne



Backform



Förmchen



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.18 Feuchte Umluft

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

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	190	3	45 - 55
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	190	2	45 - 50
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	45 - 55
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	55 - 60
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	40 - 50
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	40 - 50
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	190	3	35 - 45
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	40 - 50
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	35 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	35 - 45
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 45
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	45 - 55
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	190	3	40 - 50

10.19 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen

		(°C)	(Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. 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

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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

GRILL

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		(Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

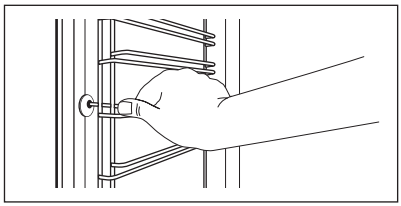
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

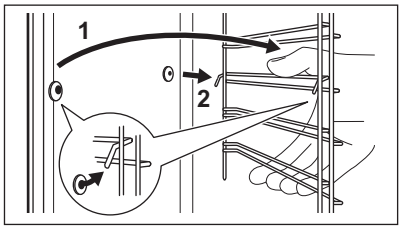
11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



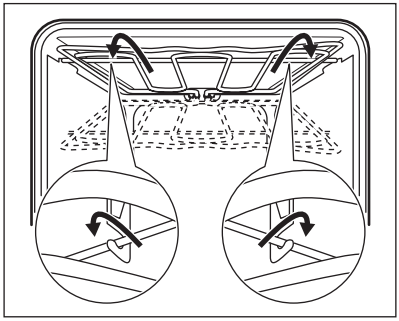
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



11.3 Entfernen: Grill

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.
Schritt 2	Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.
Schritt 3	Reinigen Sie die Backofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
Schritt 5	Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.



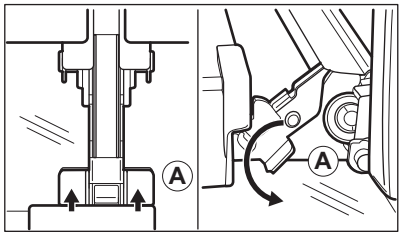
11.4 Aus- und Einbau der: Tür

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

WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

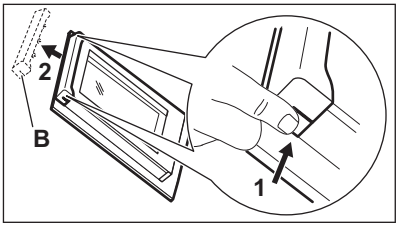
VORSICHT!
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.

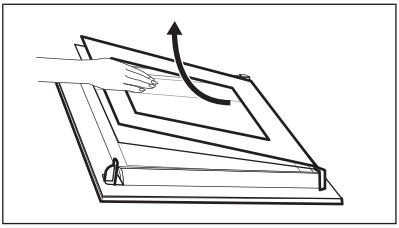


Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

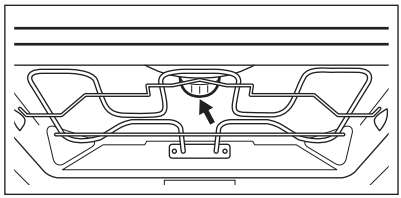
11.5 Austausch: Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

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



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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

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

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

12.2 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	EEB331010M 940321367, 940321380
Energieeffizienzindex	95.3
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.81 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom

Fassungsvermögen	71 l
Backofentyp	Unterbau-Backofen
Gewicht	32.0 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen

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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

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

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

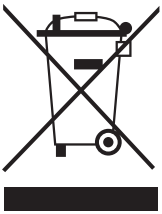
Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

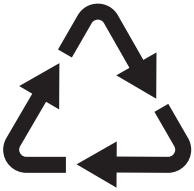
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

www.aeg.com/shop





867361971-B-342022

CE

AEG