

USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. UHRFUNKTIONEN.....	13
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	15
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	19
10. TIPPS UND HINWEISE.....	21
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	33
12. FEHLERSUCHE.....	38
13. MONTAGE.....	41
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt

werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

2.3 Verwendung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

2.4 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.5 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 den autorisierten Kundendienst.
 - Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
 - Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
 - Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
 - Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
 - Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
 - Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
 - Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
 - Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Pyrolysereinigung



WARNUNG!

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

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

2.7 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.8 Service

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

2.9 Entsorgung

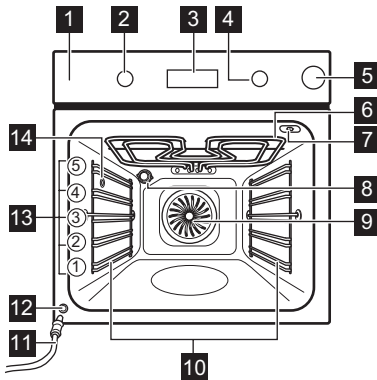


WARNUNG!
Verletzungs- und
Erstickengefahr.

- 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 Allgemeine Übersicht






- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5** Wassertank
- 6** Heizelement
- 7** Buchse für den KT Sensor
- 8** Backofenbeleuchtung
- 9** Ventilator
- 10** Einhängegitter, herausnehmbar
- 11** Ablaufschlauch
- 12** Wasserauslassventil
- 13** Einschubebenen
- 14** Dampf einlass

3.2 Zubehör

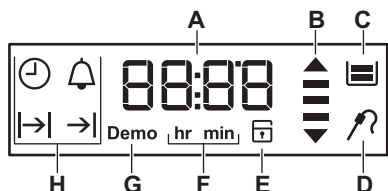
- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Kerntempersensoren (KT-Sensor)**
Zum Messen des Garzustands.

4. BEDIENFELD

4.1 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

4.2 Display



- A. Timer/Temperatur/
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Wassertank
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Demo-Betrieb (nur ausgewählte Modelle)
- H. Uhrfunktionen

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit
siehe Kapitel
„Uhrfunktionen“.

5.1 Erste Reinigung

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





Siehe Kapitel „Reinigung
und Pflege“.

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

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

5.2 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen

Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH









WARNUNG!


Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Versenkbare Knöpfe



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



6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Schnellaufheizung	Zum Verkürzen der Aufheizzeit.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze (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.



Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p>
 Heißluftgrillen	<p>Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft + Dampf	<p>Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.</p>
 Pyrolyse	<p>Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.</p>

6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
 2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
- Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.4 Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.




Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um die Schnellaufheizung einzuschalten.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das akustische Signal.

3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.


6.5 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

6.6 Dampfgaren



Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wasserbehälter.

1. Stellen Sie die Funktion  ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel des Wasserbehälters, um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter, bis im Display die Anzeige Wassertank voll leuchtet. Die maximale Kapazität des Wasserbehälters beträgt 900 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.
4. Schieben Sie den Wasserbehälter in seine ursprüngliche Position.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Beim Dampfgaren erzielen Sie gute Ergebnisse mit diesem Temperaturbereich.
6. Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.






VORSICHT!

Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wasserbehälters vorsichtig.

6.7 Wassertank-Füllstandsanzeige

Während des Dampfgarens zeigt die Wassertank-Füllstandsanzeige im Display den Füllstand des Wassertanks an.

- Wenn der Wassertank voll ist, zeigt das Display  an und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
- Wenn der Tank halb voll ist, zeigt das Display  an.
- Wenn der Wassertank leer ist, zeigt das Display  an und es ertönt ein Signalton. Füllen Sie den Tank auf.



Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

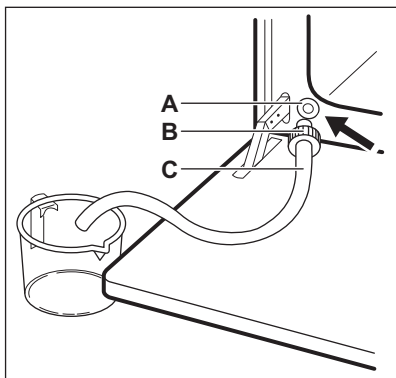
6.8 Entleeren des Wasserbehälters




VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.
2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.



3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).





4. Drücken Sie wiederholt auf das Verbindungsstück, um den Wasserbehälter zu entleeren. Es kann sich noch Wasser im Gerät befinden, wenn das Display folgendes anzeigt:  Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.




Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

7. UHRFUNKTIONEN


7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
 DAUER	Einstellen der Einschalt-dauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
 ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
 ZEITVOR- WAHL	Kombinieren der Funktio-nen DAUER und ENDE.

Uhrfunktion	Anwendung
 KURZZEIT- WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Back-ofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausge-schaltet ist.


7.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit



Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **hr** und „12:00“ anzeigt. „12“ blinkt.

1. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und stellen Sie die Minuten ein.





Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. „00“ blinkt.

3. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden.


- Bestätigen Sie mit  oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Zeit an. Um die Tageszeit zu ändern, drücken Sie  wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige  im Display blinkt.

7.3 Einstellen der Funktion DAUER





- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
- Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden und drücken Sie  zur Bestätigung.


Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Dauer ertönt 2 Minuten lang ein

Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

- Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.





7.4 Einstellen der Funktion ENDE


- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
- Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten und drücken Sie  zur Bestätigung.




Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

- Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.


7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

- Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
- Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
- Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten für die DAUER und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden für die DAUER und drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display blinkt .



- Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Stunden für die ENDE-Zeit und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur zur Einstellung der Minuten für die ENDE-Zeit und drücken Sie  zur Bestätigung. Im Display werden  und die eingestellte Temperatur angezeigt.


Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.

- Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich ab.
- Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
 - Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.6 Einstellung des KURZZEIT-WECKERS

Der Kurzzeit-Wecker kann sowohl bei ein- als auch ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

1. Drücken Sie  **3s** wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Drehen Sie den Knopf für die Temperatur, um die Sekunden und Minuten einzustellen.
Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.

- Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.
"00:00" und  blinken im Display.
Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Verwenden des KT Sensors

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Der Backofen schaltet sich selbst aus, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.


Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur. Siehe Brattabelle.
- Die Kerntemperatur. Siehe Tabelle für den KT Sensor.

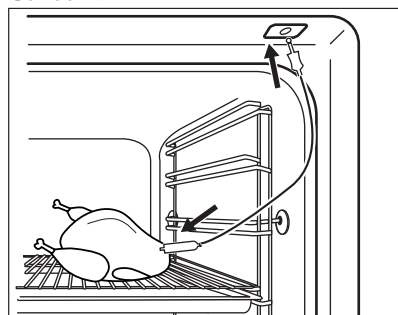


VORSICHT!


Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol  auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse oben im


Garraum.




Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben. Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.

Wenn  blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern.

Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an.

4. Drücken Sie , um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird.

Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt. Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für den KT Sensor  und die

Standardkerntemperatur. Es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.


5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
6. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.
7. Schalten Sie den Backofen aus.



WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen. Der Kerntempersensur ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Sobald Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse stecken, müssen Sie die Kerntemperatur erneut einstellen. Die Gardauer und das Ende können nicht ausgewählt werden.

Während der ersten Berechnung der voraussichtlichen Gardauer blinkt das Symbol  im Display. Nach Abschluss der Berechnung zeigt das Display die Gardauer an. Die Berechnungen werden während des Garvorgangs im Hintergrund durchgeführt und die im Display angezeigte Dauer wird gegebenenfalls aktualisiert.

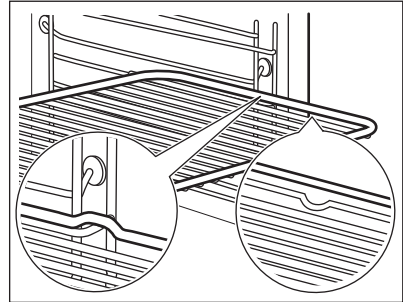
Sie können die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

1. Drücken Sie **°C**:
 - einmal - das Display zeigt die eingestellte Kerntemperatur an, die Sie innerhalb von 5 Sekunden ändern können.
 - zweimal - das Display zeigt die aktuelle Backofentemperatur an.
 - dreimal - das Display zeigt die eingestellte Ofentemperatur an, die Sie innerhalb von 5 Sekunden ändern können. Diese Information ist nur während der Aufheizphase verfügbar.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

8.2 Einsetzen des Zubehörs

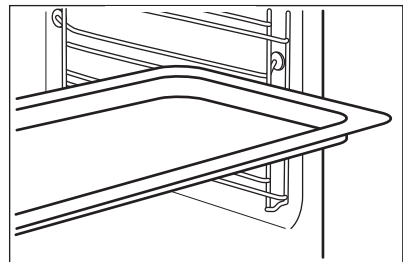
Kombirost:

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



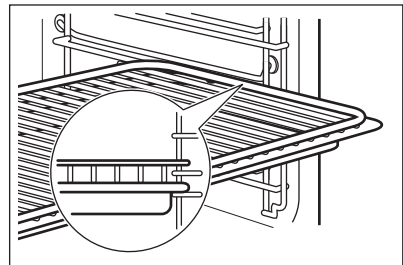
Backblech/ Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Backblech /Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie das Backblech /die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



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

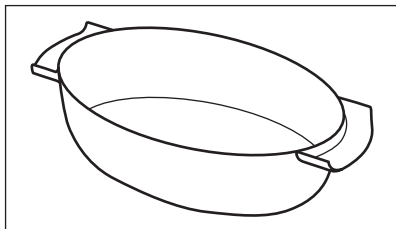
8.3 Dampfgarzubehör

- i** Die Zubehörteile für das Dampfgaren sind nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

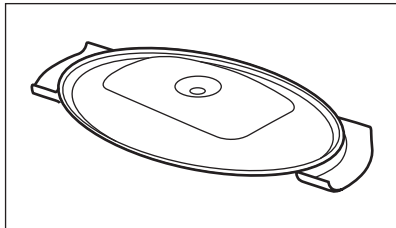
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

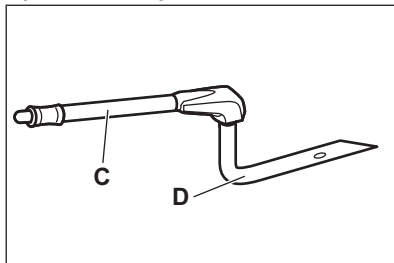
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

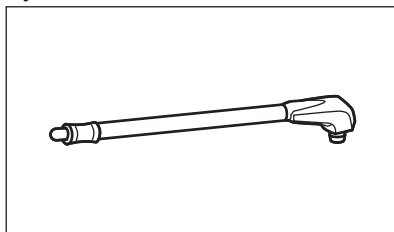


Injektor und Injektionsrohr

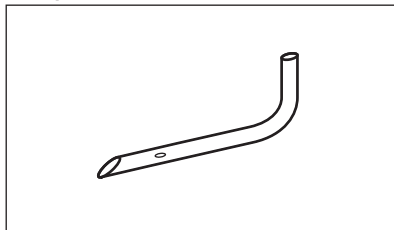


„C“ ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D“ der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

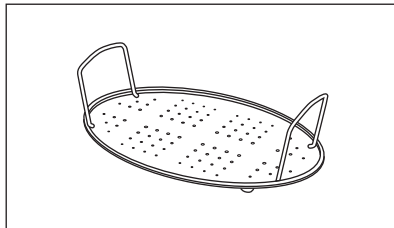
Injektionsrohr (C)



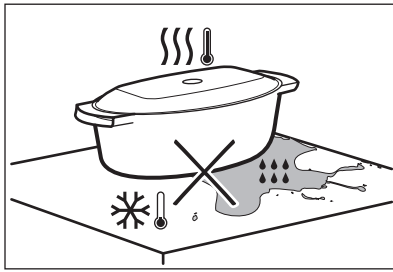
Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



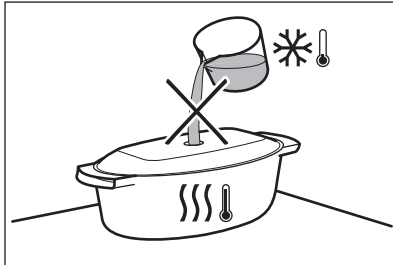
Stahlrost (E)



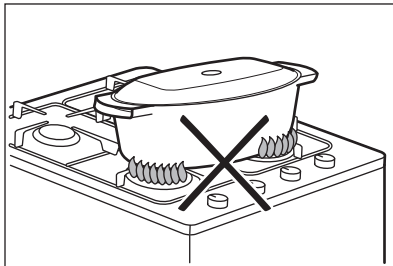
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



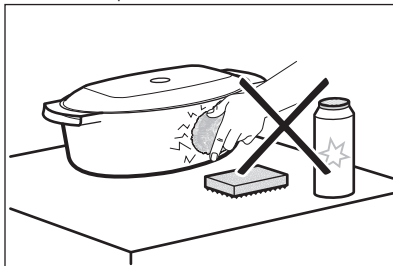
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



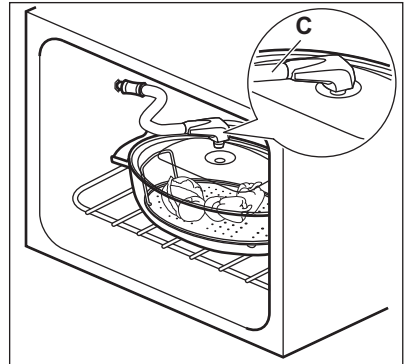
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.



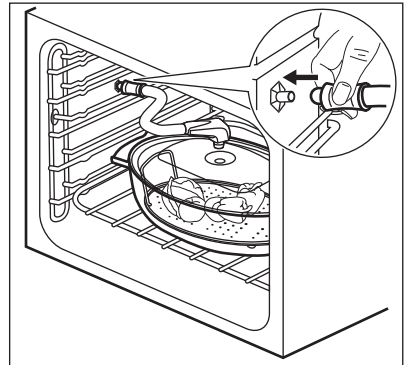
8.4 Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

8.5 Garen mit direktem Dampf

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.

**VORSICHT!**

Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

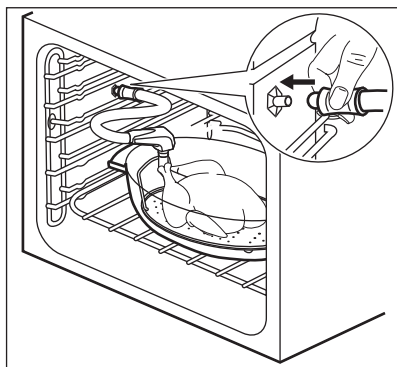
**WARNUNG!**

Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.



Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

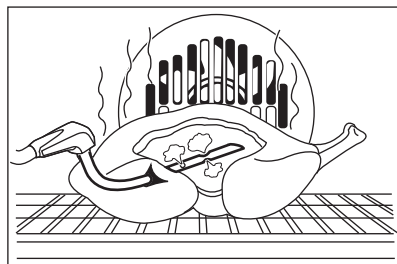
1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.

Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein. Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verwendung der Kindersicherung


Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich bedient werden.

1. Achten Sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.

2. Halten Sie  und $^{\circ}\text{C}$ gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. SAFE und  erscheinen im Display. Die Tür wird verriegelt.





Das Symbol  erscheint auch während der Pyrolyse auf dem Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

9.2 Verwendung der Funktionssperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, können die Temperatur- und Zeiteinstellung einer laufenden Ofenfunktion nicht versehentlich geändert werden.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.




Loc erscheint auf dem Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Tastensperre eingeschaltet ist.

Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.


Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Ausschalten der Kindersicherung“.



Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint .

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

9.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige  an, wenn die Temperatur im Ofen

höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf der Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

9.4 Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5

Drücken Sie nach der automatischen Abschaltung zum erneuten Einschalten des Backofens auf eine beliebige Taste.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen KT-Sensor, Backofenbeleuchtung, Dauer, Ende.

9.5 Kühlgebläse

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

9.6 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

10. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

10.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

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

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

Backen von Kuchen

Öffnen Sie die Backofentür nicht vor Ablauf von 3/4 der Backzeit.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt am Anfang. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer, usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen bei der Nutzung dieses Geräts am besten geeignet sind.

10.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

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

10.3 Backen und braten

Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	In 2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - zwei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Brot und Pizza

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Auf einem Backblech oder einem tiefen Blech
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Flans

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Nudelauf- lauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflauf- form
Gemüse- auflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflauf- form
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflauf- form
Lasagne, frisch ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf- form
Cannello- ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf- form

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rind	200	2	190	2	50 - 70	Auf dem Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, blutig	210	2	200	2	50 - 60	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	210	2	200	2	60 - 70	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	210	2	200	2	70 - 75	Auf dem Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinschaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganze
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganze
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganze
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganzer
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegter
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegter
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganzer

Fisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

10.4 Heißluftgrillen

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Rind
Backofen vorheizen.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef/ Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/ Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/ Filet, durch	170 - 180	8 - 10

Schweinefleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Rippen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgekocht), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalb

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

Lamm

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

Geflügel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, Hälfte, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedämpft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganzer Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Feuchte heißluft



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

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süße Brötchen, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Rührkuchen	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, gedämpft, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Gemüse, mediterran, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

10.6 Auftauen

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1.0	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1.0	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	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 lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

10.7 Dörren - Heißluft

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit den Backofen

Gemüse

Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (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

Obst

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

10.8 Heißluft + Dampf

Kuchen und Gebäck

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Bemerkungen
Apfelkuchen ¹⁾	160	60 - 80	2	In einer Kuchenform (20 cm)
Obsttörtchen	175	30 - 40	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	160	80 - 90	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	160	35 - 45	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	In einer Kuchenform (20 cm)

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	Bemerkungen
Pflaumenkuchen ¹⁾	160	40 - 50	2	In einer Brotform
Kleine Kuchen	150 - 160	25 - 30	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Plätzchen	150	20 - 35	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Süße Brötchen ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Auf dem Backblech
Brioches ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Flans
In der Kuchenform zubereiten.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemüse, gefüllt	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne, frisch	170 - 180	40 - 50	2
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 und 4)

Fleisch
Nutzen Sie die zweite Einschubebene
Verwenden Sie den Kombirost.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schweinebraten, 1 kg	180	90 - 110
Kalb, 1 kg	180	90 - 110
Roastbeef - blutig, 1 kg	210	45 - 50
Roastbeef - rosa, 1 kg	200	55 - 65
Roastbeef - durch, 1 kg	190	65 - 75

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lamm, Keule, 1 kg	175	110 - 130

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hähnchen, ganz, 1 kg	200	55 - 65
Pute, ganz, 4 kg	170	180 - 240
Ente, ganz, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Kaninchen, in Stücke geschnitten	170 - 180	60 - 90

Nutzen Sie die erste Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gans, ganz, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Fisch
Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Forelle, 3 - 4 Fische, 1,5 kg	180	25 - 35
Thunfisch, 4 - 6 Filets, 1,2 kg	175	35 - 50
Hecht	200	20 - 30

Wiedererwärmung mit Dampf
Erwärmen Sie Ihre Speise auf dem Teller.

Backofen 10 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Auflauf/ Gratin	130	15 - 25
Nudeln und Soße	130	10 - 15
Beilagen (z. B. Reis, Kar- toffeln, Nu- deln)	130	10 - 15
Tellerge- richte	130	10 - 15
Fleisch	130	10 - 15
Gemüse	130	10 - 15

10.9 Garen im Diätbräter

Verwenden Sie die Funktion Heißluft + Dampf.

Gemüse
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Broccoli, Röschen	20 - 25
Aubergine	15 - 20
Blumenkohl, Röschen	25 - 30

Speise	Dauer (Min.)
Tomaten	15
Spargel, weiß	25 - 35
Spargel, grün	35 - 45
Zucchini	20 - 25
Karotten	35 - 40
Fenchel	30 - 35
Kohlrabi	25 - 30
Paprika, Streifen	20 - 25
Sellerie, Scheiben	30 - 35

Fleisch
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Gekochter Schinken	55 - 65
Hähnchenbrust, pochiert	25 - 35
Kassler (geräucherter Schweinerücken)	80 - 100

Fisch
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Forelle	25 - 30
Lachsfilet	25 - 30

Beilagen
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C ein.

Speise	Dauer (Min.)
Reis	35 - 40
Kartoffeln mit Schale, mit- telgroß	50 - 60
Salzkartoffeln, geviertelt	35 - 45

Speise	Dauer (Min.)
Polenta	40 - 45

10.10 KT-Sensor-Tabelle

Speise	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, Englisch, blutig	45 - 50
Roastbeef, Englisch, rosa	60 - 65
Roastbeef, Englisch, durch	70 - 75

Speise	Kerntemperatur (°C)
Schweineschulter	80 - 82
Schweinschaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

10.11 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein-schub-ebene	Tem-pera-tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kleiner Kuchen	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 30	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Apfelkuchen	Ober-/ Unterhitze	Kombi-rost	2	180	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Apfelkuchen	Heißluft / Umluft	Kombi-rost	2	160	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Biskuit ohne Butter	Ober-/ Unterhitze	Kombi-rost	2	170	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tem- pera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Kuchenform ver- wenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Kuchenform ver- wenden (26 cm Durchmesser) Dia- gonal versetzt. Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 Stück	Grillstufe	Kombi- rost	4	Max.	2-3 Minuten auf der ersten Seite, 2-3 Mi- nuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.
Hambur- ger aus Rind- fleisch 6 Stück, 0,6 kg	Grillstufe	Kombi- rost und Fettpfan- ne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die drit- te Einschubebene des Backofens einschieben. Nach der Hälfte der Gardauer die Speise wenden. Backofen 3 Min. vorheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit
warmem Wasser und einem milden

Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Ofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glastüren niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor dem Garen ein. Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

11.3 Entfernen der Einhängegitter

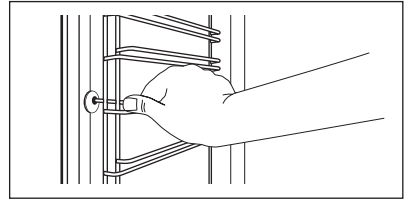
Nehmen Sie die Einhängegitter.



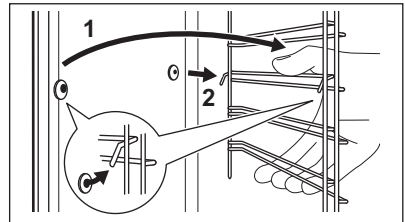
VORSICHT!

Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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



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



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

11.4 Pyrolyse



VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben. In einigen Modellen wird in diesem Fall „C3“ im Display angezeigt.




WARNUNG!

Der Backofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.


**VORSICHT!**

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch aus.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, „Ofenfunktionen“.
4. Wenn  blinkt, drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Pyrolysedauer einzustellen:

Option	Beschreibung
P1	Leichte Reinigung. Dauer: 1 Std. 30 Min.
P2	Normale Reinigung. Dauer: 2 Std. 30 Min.

Die Pyrolyse startet nach 2 Sekunden. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion ENDE verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.




5. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt  und die Balken der Temperaturanzeige an, bis die Tür entriegelt wird. Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.
6. Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
7. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Backofens werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolyserreinigung hingewiesen.



Die Erinnerungsfunktion auf die Reinigung wird ausgeschaltet, wenn:

- die Pyrolyse beendet ist.
- Sie   und  gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

11.6 Reinigen des Wasserbehälters

**WARNUNG!**

Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - empfohlen. Die Anzahl der Reinigungsvorgänge verringert sich.

- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ

auf den Ofenbetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte		Wasserklassifizierung	Entkalkung durchführen alle
	(Französische Wasserhärtegrade)	(Deutsche Wasserhärtegrade)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg/l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Minuten aus und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie den Backofen nach 10 Minuten aus.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Entleeren des Wasserbehälters

4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen

oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

11.7 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



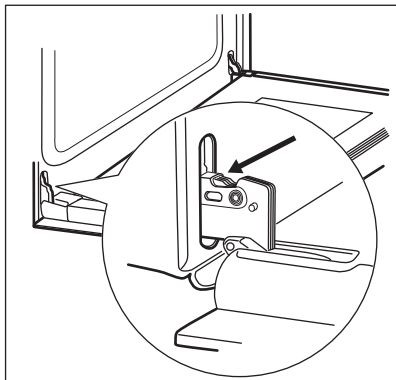
Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



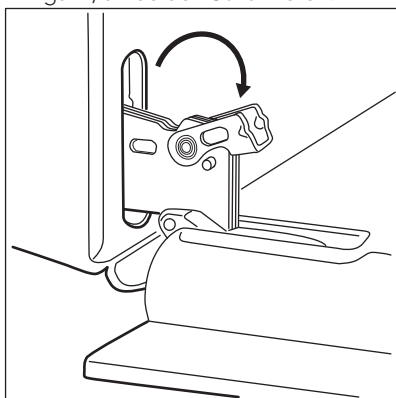
VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

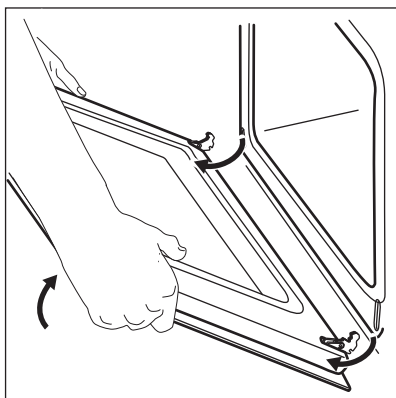
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



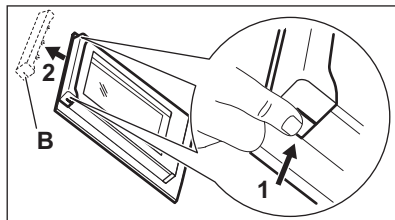
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



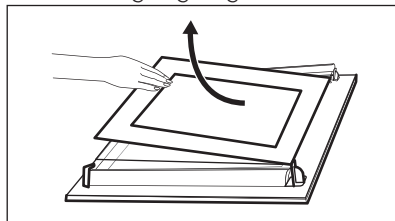
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

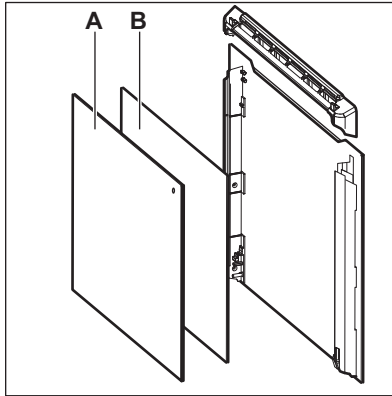


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

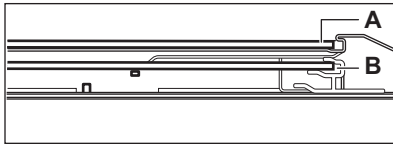
Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen.



11.8 Austauschen der Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.

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





VORSICHT!




Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT-Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Pyrolyse oder Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wassertank ist zu voll.	Schalten Sie den Backofen aus, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.
Die Kontrolllampe „Wasserbehälter voll“  leuchtet nicht.	Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, bis die Kontrolllampe leuchtet. Wenn bereits Wasser in den Ofeninnenraum dringt, die Kontrolllampe jedoch noch immer nicht leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Kontrolllampe „Wasserbehälter leer“  leuchtet.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wasserbehälter. Wenn die Kontrolllampe weiterhin leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Die Öffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wassertank. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wassertanks“.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " Demo ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Backofen aus. Halten Sie  3s  °C gleichzeitig gedrückt. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige Demo blinken. Geben Sie den Code 2468 durch Drehen des Temperaturwahlknopfs nach rechts oder links ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie  zur Bestätigung. Die nächste Ziffer blinkt. Der Demo-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt 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. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

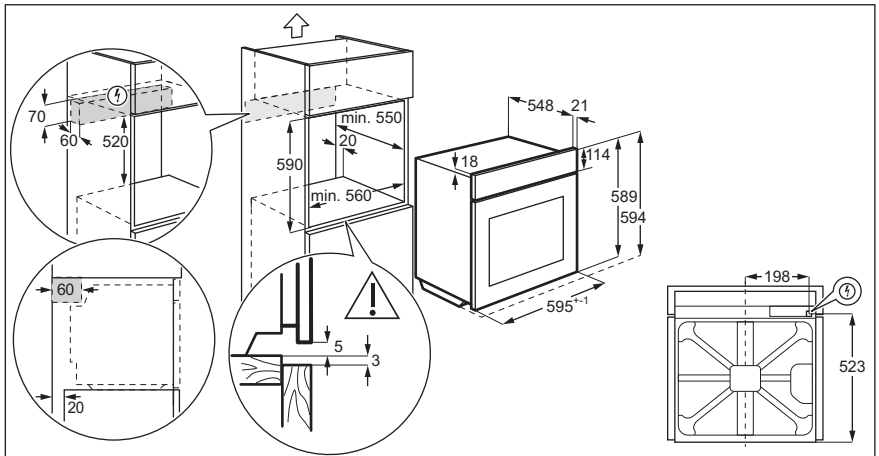
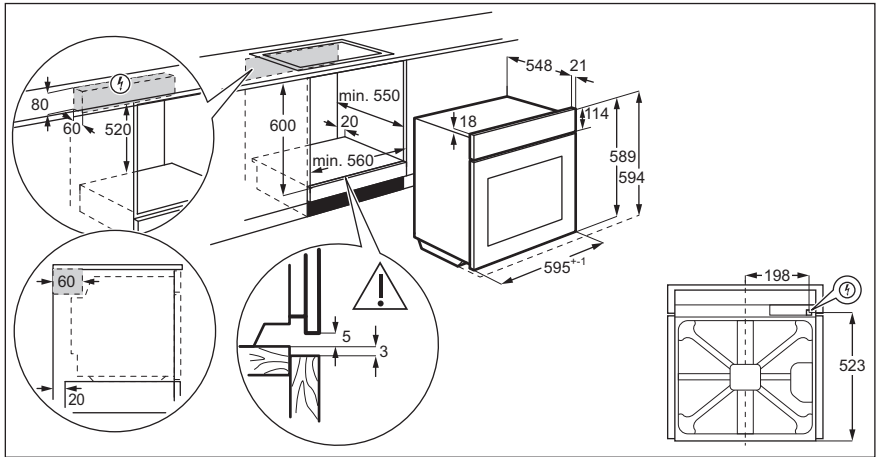
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. MONTAGE

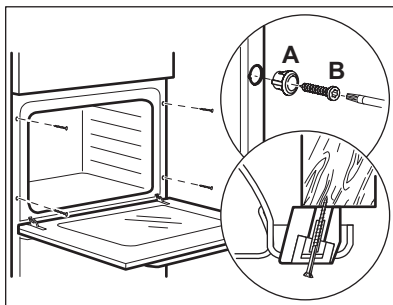


WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Einbau



13.2 Befestigung des Geräts im Möbel



13.3 Elektrischer Anschluss

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

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

13.4 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F,
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe
Gesamtleistung auf dem Typenschild.
Weitere Informationen finden Sie in der
Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss
2 cm länger sein als die Phasenleitung
und der Nullleiter (blaues und braunes
Kabel).

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSS575021M
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	28.5 kg

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

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

14.2 Energie sparen



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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall,
um mehr Energie zu sparen

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

Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür
während des Ofenbetriebs richtig

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten,
reduzieren Sie die Ofentemperatur je
nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf
des Garvorgangs auf die

Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung


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


Feuchte heißluft

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

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

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

www.aeg.com/shop



867 348320-A-342018



AEG