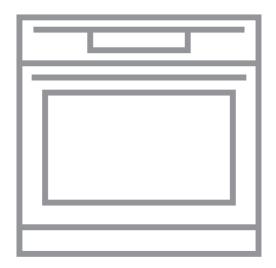
DE



**AEG** 

### **INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSHINWEISE	
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	8
4. BEDIENUNG DES GERÄTS	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	
6. TÄGLICHER GEBRAUCH	
7. UHRFUNKTIONEN	17
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS	18
9. ZUSATZFUNKTIONEN	20
10. TIPPS UND HINWEISE	21
11. REINIGUNG UND PFLEGE	36
12. FEHLERSUCHE	40
13 ENERGIEFEEIZIENIZ	

# 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





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

(i) Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. A SICHERHEITSHINWEISE

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

# 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

# 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- 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 oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

• Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- 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
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden

### 2.2 Elektrischer Anschluss



### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

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

### 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. 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!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 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.

# 2.5 Pyrolysereinigung



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 Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.
   Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie w\u00e4hrend und nach dem ersten Gebrauch mit der H\u00f6chsttemperatur f\u00fcr eine gute Bel\u00fcftung.

- 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.
- Antihaftbeschichtungen 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 Backofenbeleuchtung

 Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet.
 Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.



#### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

# 2.7 Entsorgung



#### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

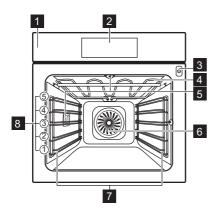
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 2.8 Service

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

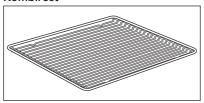
### 3.1 Gesamtansicht



- Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Buchse für den KT Sensor
- 4 Heizelement
- 5 Backofenbeleuchtung
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

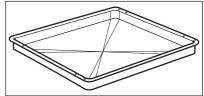
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



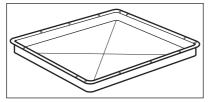
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

## **Brat- und Fettpfanne**



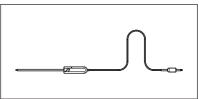
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

#### Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

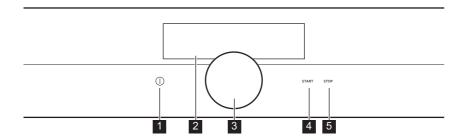
### **KT Sensor**



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

# 4. BEDIENUNG DES GERÄTS

# 4.1 Bedienfeld



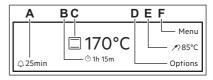
	Funktion	Kommentar
1	Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
3	Drehschalter	Vornehmen der Einstellungen und Navigation im Menü.  Drücken Sie ①, um das Gerät einzuschalten.  Halten Sie den Drehschalter, um den Einstellungsbildschirm einzuschalten.  Halten und drehen Sie den Drehschalter, um im Menü zu navigieren.  Halten und drücken Sie den Drehschalter, um eine Einstellung zu bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufzurufen.  Suchen Sie die Option Zurück in der Menüliste, um zum vorherigen Menü zurückzukehren, oder bestätigen Sie die ausgewählte Einstellung.
4	START	Einschalten der gewählten Funktion.
5	STOP	Ausschalten der gewählten Funktion.

# 4.2 Display

Nach dem Einschalten zeigt das Display die zuletzt ausgewählte Ofenfunktion an.



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.



- A. Erinnerungsfunktionen
- B. Garzeitmesser
- C. Ofenfunktion und Temperatur
- D. Optionen oder Tageszeit

- **E.** Dauer und Ende einer Funktion oder KT Sensor
- F. Menü

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

# 5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel "Reinigung und Pflege".

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### 5.2 Erstanschluss

Nach dem Erstanschluss wird 7 Sekunden lang die Softwareversion angezeigt.

Sie müssen die Sprache, Helligkeit und Tageszeit einstellen.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen

Ein- und Ausschalten der Ofenfunktion.

- 1. Schalten Sie den Backofen ein.
- **2.** Halten Sie den Drehschalter. Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.
- 3. Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion zu wählen.
- **4.** Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.

- **5.** Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie sie.
- 6. Drücken Sie START. Der KT Sensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen enthalten eine Serie von Pop-ups. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Popup zu gelangen. Die Funktion startet nach der letzten Bestätigung.

Drücken Sie STOP zum Ausschalten einer Funktion.



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

# Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunkti	on	Anwendung
₽°C	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Ofenfunktio	on	Anwendung
5	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
回	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
<b>\$</b> \$\$\$	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
Ê	Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
**	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühl- gerichten wie z.B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

# Ofenfunktionen: Standard

Ofenfunktio	on	Anwendung
8	Heißluft mit Ringheizkör- per	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.Stellen Sie eine 20 - 40°C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
M	Heißluft + Unterhitze	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
	Konventionelle Heiz- funktion (Ober-/Unter- hitze)	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
*	Unterhitze + Grill + Lüf- ter	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Ofenfunkti	on	Anwendung
¥	Grill + Lüfter	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Ge- flügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
<b>\(\rightarrow\)</b>	Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.

# 6.2 Menü - Überblick



### Menü

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.

# Untermenü von: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Kurz	Pyrolytische Reinigung. 1 h bei geringer Verschmutzung.
Normal	Pyrolytische Reinigung. 1 h 30 min bei normaler Verschmutzung.
Stark	Pyrolytische Reinigung. 3 h bei starker Verschmutzung.

# Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich bedient werden. Sie können diese Funktion im Menü Grundeinstellungen ein- und ausschalten. Ist sie eingeschaltet zeigt das Display Kindersicherung an, wenn das Gerät eingeschaltet wird. Um den Ofen benutzen zu können, wählen Sie mit dem Drehschalter die Codebuchstaben in der folgenden Reihenfolge: A B C.
Schnellaufheizung	Verringern der Standard-Aufheizzeit. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfü- gung steht.
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist. Drücken Sie den Drehschalter, um sie früher zu beenden. Ist diese Funktion einge- schaltet, zeigt das Display die Meldung "Warmhalten gestartet" an. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfügung steht.
Zeitverlängerung	Verlängern der voreingestellten Gardauer. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfügung steht.
Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

# Untermenü von: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Tageszeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus und Stopp lässt sich nicht ausschalten.
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.

# Untermenü von: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

Untermenü	Beschreibung
Lizenzen anzeigen	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion anzeigen	Informationen zur Softwareversion.
Werkseinstellungen	Rücksetzen auf Werkseinstellungen.

### Untermenü von: Koch-Assistent

Für jede Speise in diesem Untermenü wird eine Ofenfunktion und Temperatur vorgeschlagen. Diese Parameter können manuell je nach Präferenz des Nutzers eingestellt werden.

Für einige der Speisen können Sie auch die Garmethode wählen:

- Gewichtsautomatik
- KT Sensor

Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

Speisekategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch		
Rindfleisch	Lendenstück	
	Braten	-
	Hackbraten	-
	Roastbeef Skandina- visch	-
Schweine-	Lende	Gekühlt
fleisch		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	
	Haxe	
	Rippchen	
Kalb	Lende	
	Braten	
	Haxe	

Fleisch		
Lamm	Braten	
	Rücken	-
	Keule	-
Wild	Wildfleisch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule

Geflügel	
Hähnchen	ganz
	Hälfte
	Keulen
	Flügel
Ente	
Gans	
Pute	ganz:
Tute	Brust
Fisch	
Fisch	klein
	Rosa
	Groß
Fischaufläufe	
Fischstäbchen	

## Speisekategorie: Beilagen/Ofengerichte

Speise	
Beilagen	Pommes frites
	Kroketten
	Kartoffelspalten
	Rösti
Ofengerichte	Lasagne, frisch
	Kartoffelgratin
	Nudelauflauf
	Gemüseauflauf
	Auflauf, pikant
	Auflauf, Gemüse

Speisekategorie: Backwaren, pikant

Speise		
	Gekühlt	Dünn
		Dick
Pizza	Gefroren	Dünn
ΓΙΖΖd		Dick
		Snacks
	Gekühlt	
Quiche	Dünn	
	Dick	

Speise		
	Gekühlt	Baguette
		Ciabatta
		Weißbrot
		Dunkles Brot
		Roggenbrot
Brot		Vollkornbrot
		Fladenbrot
		Butterzopf
	Gefroren	Baguette
		Brot
	Vorgeba- cken	
	Gekühlt	
Brötchen	Gefroren	<del>-</del>
	Vorgeba- cken	

Speisekategorie: Süßspeisen/Backwaren

Speise	
Kuchen in Form	Mandelku- chen
	Apfelkuchen
	Käsekuchen
	Apfelku- chen, ge- deckt
	Mürbeteig- boden
	Biskuitbo- den
	Sandkuchen
	Biskuit
	Obsttört- chen

Speise			
Kuchen auf Blech	Gefrorener Apfelstrudel		
	Brownies		
	Käsekuchen		
	Christstollen		
	Obstkuchen	Mürbeteig	
		Rührteig	
		Hefeteig	
	Biskuit		
	Zuckerku- chen		
	Biskuitrolle		
	Wähe, süß		
	Hefekuchen		
Kleingebäck	Kuchen, klein		
	Windbeutel		
	Eclairs		
	Makronen		
	Muffins		
	Feingebäck		
	Blätterteig- Kleingebäck		
	Mürbeteig- Plätzchen		

Speise	
Auflauf, süß	

# **6.3** Optionen



Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Verringern der Aufheizzeit der laufenden Ofenfunktion. Ein / Aus

Optionen	Beschreibung
Set + Go	Einstellen einer Funktion und späteres Einschalten. Nach der Einstellung zeigt das Display die Meldung "Set&Go aktiv" an. Drücken Sie Start zum Einschalten. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, erlischt die Meldung im Display und der Ofen startet. Beachten Sie, dass diese Funktion nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist, wenn Dauer und Ende eingestellt wurde.
Backofenbeleuchtung	Ein / Aus

## 6.4 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme

angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

# 7. UHRFUNKTIONEN

# 7.1 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion		Anwendung
Ů.	Garzeitmesser	Automatische Überwachung der Einschalt- dauer der Funktion. Der Garzeitmesser kann ein- oder ausgeblendet werden.
→	Dauer	Zum Einstellen der Dauer einer Funktion. 1)
<b>→</b>	Ende	Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig, um den Ofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und auszuschalten. 1)
Ф	Erinnerungsfunktionen	Einstellen eines Countdowns. 1) Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.  Wählen Sie Qund stellen Sie die Zeit ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt das akustische Signal. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.  Die Erinnerungsfunktionen kann auch bei ausgeschaltetem Ofen verwendet werden.

<sup>1)</sup> Max. 23 Std. 59 Min.

# 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 KT Sensor

Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.



#### VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der KT Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der KT Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Kerntemperatursensor.



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel "Tipps und Hinweise".

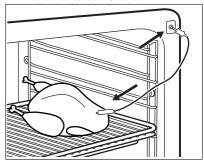


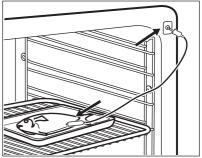
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

# Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

- 1. Schalten Sie den Backofen ein.
- Führen Sie die Spitze des KT Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4

- des KT Sensor in der Speise befinden.
- Stecken Sie den Stecker des KT Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.





Im Display wird folgendes angezeigt: KT Sensor

- 4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- 5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
- **6.** Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.
- 7. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

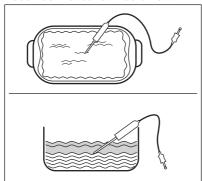


#### WARNUNG!

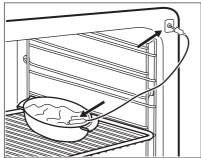
Es besteht
Verbrennungsgefahr, da der
KT Sensor heiß wird. Seien
Sie vorsichtig, wenn Sie den
Stecker ziehen und den
Sensor aus dem Gargut
nehmen.

# Speisekategorie: Auflauf

- 1. Schalten Sie den Backofen ein.
- 2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
- 3. Führen Sie die Spitze des KT Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der KT Sensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des KT Sensor. Die Spitze des KT Sensor sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



- **4.** Bedecken Sie den KT Sensor mit den restlichen Zutaten.
- Stecken Sie den Stecker des KT Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display wird folgendes angezeigt: KT Sensor.

- 6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- 7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

- **8.** Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.
- Ziehen Sie den Stecker des KT Sensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

# Ändern der Kerntemperatur

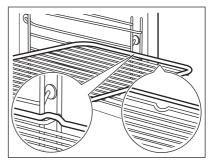
Sie können die Kerntemperatur und Ofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

- 1. Wählen Sie 🎢 auf dem Display.
- **2.** Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
- 3. Zur Bestätigung drücken.

### 8.2 Einsetzen des Zubehörs

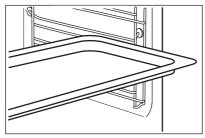
#### Kombirost:

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



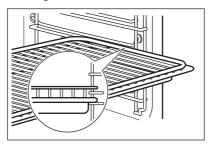
Backblech / Tiefes Blech:

Schieben Sie das Backblech / tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech / tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das Backblech / tiefe Blech 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.

# 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Abschaltautomatik

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

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
250 - Höchststufe	1.5



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

# 9.2 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 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 Innenseite der Tür

### Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Ofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte.

# **10.2** Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

### Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

#### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Kombirost verteilen. Schichten Sie das Geschirr nach halber Anwärmzeit um (unten und oben vertauschen).

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

### 10.3 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.
- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept
- Sie können die Backzeit um 10 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

# 10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrig- ere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verrin- gern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Back- ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Back- zeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und ei- ne längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Back- blech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

# 10.5 Backen auf einer Einschubebene:

### Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Biskuit (oh- ne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (oh- ne Butter)	Konventionelle Heizfunktion	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	60 - 90	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Konventionelle Heizfunktion	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefe- kranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <b>1)</b>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot):  1. Erster Teildes Backvorgangs.  2. Zweiter Teildes Backvorgangs.	Konventionelle Heizfunktion	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitrolle	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen trocken	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zucker- kuchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rühr- teig) <sup>2)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rühr- teig) <sup>2)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig- Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Konventionelle Heizfunktion	1601)	20 - 30	3
Rührteigplätz- chen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleinge- bäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteigge- bäck	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	160 <b>1)</b>	10 - 25	3
Brötchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	<sub>150</sub> 1)	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Konventionelle Heizfunktion	170 <b>1)</b>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

# 10.6 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauf- lauf <sup>1)</sup>	Grill + Lüfter	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

# 10.7 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, Frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weißbrot	190 - 200	55 - 70	3

# 10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur	Dauer (Min.)	Ebene		
	(°C)		2 Ebenen	3 Ebenen	
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1/3/5	
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	140	25 - 45	1 / 4	1/3/5	
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-	
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-	
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-	

Gargut	Temperatur	Dauer (Min.)	Ebene		
	(°C)		2 Ebenen	3 Ebenen	
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-	
Blätterteigge- bäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-	
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-	
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	150 <b>1)</b>	23 - 40	1 / 4	-	

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 10.9 Heißluft + Unterhitze

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza- ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### **10.10** Braten

- Verwenden Sie zum Braten hitzefestes Geschirr. Siehe hierzu die Angaben des Geschirrherstellers.
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

- Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne, um zu verhindern, dass austretende Fleischsäfte auf der Oberfläche anbrennen.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wenden Sie den Braten nach Bedarf nach 1/2 bis 2/3 der Garzeit.
- Für saftigeres Fleisch:

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

### 10.11 Brat-Tabellen

### Rindfleisch

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Konventio- nelle Heiz- funktion	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Grill + Lüfter	190 - 200 <b>1)</b>	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Grill + Lüfter	180 - 190 <b>1)</b>	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Grill + Lüfter	170 - 180 <b>1)</b>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

### Schweinefleisch

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/ Nacken/Schin- kenstück	1 - 1,5 kg	Grill + Lüfter	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Ripp- chen	1 - 1,5 kg	Grill + Lüfter	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	Grill + Lüfter	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	Grill + Lüfter	150 - 170	90 - 120	1

### Kalb

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	Grill + Lüfter	160 - 180	90 - 120	1

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbshaxe	1.5 - 2	Grill + Lüfter	160 - 180	120 - 150	1

### Lamm

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

## Wild

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrü- cken/-keule	bis zu 1 kg	Konventio- nelle Heiz- funktion	2301)	30 - 40	1
Reh-/Hirsch- rücken	1,5 - 2 kg	Konventio- nelle Heiz- funktion	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirsch- keule	1,5 - 2 kg	Konventio- nelle Heiz- funktion	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

# Geflügel

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	Grill + Lüfter	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähn- chen	je 400 - 500 g	Grill + Lüfter	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Grill + Lüfter	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	Grill + Lüfter	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	Grill + Lüfter	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	Grill + Lüfter	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	Grill + Lüfter	140 - 160	150 - 240	1

### Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	Konventio- nelle Heiz- funktion	210 - 220	40 - 60	1

### 10.12 Grill

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



### VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

### Grill

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

### Grillstufe 2

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

### 10.13 Unterhitze + Grill + Lüfter

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

# Tiefgefrorene Fertiggerichte

	- 55			
Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstel- leranweisungen	gemäß Herstel- leranweisungen	3
Pommes Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Grill + Lüf- ter	200 - 220	gemäß Herstel- leranweisungen	3
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstel- leranweisungen	gemäß Herstel- leranweisungen	3
Obstkuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstel- leranweisungen	gemäß Herstel- leranweisungen	3

<sup>1)</sup> Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

### 10.14 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle). eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.

In den ersten 10 Minuten können Sie



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel

- Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
- Das Fleisch zusammen mit der heißen Bratpfanne auf den Kombirost im Backofen stellen.
- 3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch
- **4.** Wählen Sie die Funktion Bio-Garen und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Rinderfilet, Roastbeef	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 10.15 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Finschubebene von unten
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Gargut	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähn- chen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbee- ren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-

Gargut	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

### 10.16 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

#### Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100°C (Min.)
Erdbeeren/Blaubee- ren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

### Steinobst

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

### Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100°C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

### 10.17 Dörren

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den

Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

### Gemüse

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

### Obst

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

## 10.18 Brot backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

# 10.19 Tabelle "KT Sensor"

Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)			
	Blutig	Rosa	Durch	
Roastbeef	45	60	70	
Lendenstück	45	60	70	

Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)			
	Weniger Rosa Mehr		Mehr	
Hackbraten	80	83	86	

Schweinefleisch	Kerntemperatur (°C)			
	Weniger	Rosa	Mehr	
Schinken, Braten	80	84	88	
Kotelett (Rücken), Kassler, pochiert Kassler, pochiert	75	78	82	

Kalb	Kerntemperatur (°C)			
	Weniger	Rosa	Mehr	
Kalbsbraten	75	80	85	
Kalbshaxe	85	88	90	

Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammkeule, Lammbraten	65	70	75

Wild	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80

Geflügel	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hähnchen (ganz/Hälfte/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/Hälfte), Pute (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

Fisch (Lachs, Forelle, Zander)	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Fisch (ganz/groß/gedämpft) Fisch (ganz/groß/gebraten)	60	64	68

Aufläufe - Vorgegartes Gemüse	Kerntemperatur (°C)			
	Weniger	Rosa	Mehr	
Zucchiniauflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf	85	88	91	

Aufläufe - Pikant	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Cannelloni, Lasagne, Nudelauflauf	85	88	91

Aufläufe - Süß	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Weißbrotauflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süßer Nudelauflauf	80	85	90

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

# 11.1 Hinweise zur Reinigung

 Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.

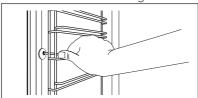
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch.
   Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit
   Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit
   aggressiven Reinigungsmitteln,
   scharfkantigen Gegenständen oder
   im Geschirrspüler gereinigt werden.
   Andernfalls kann die
   Antihaftbeschichtung beschädigt
   werden.

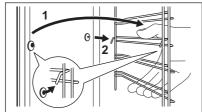
# **11.2** Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



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



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 11.3 Pyrolysereinigung



### VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



### Die Pyrolyse startet nicht:

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.
   Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand



#### **VORSICHT!**

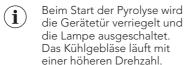
Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolytische Reinigung. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

- Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
- 2. Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie das Menü und drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.
- Wählen Sie Pyrolytische Reinigung und drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.
- **5.** Stellen Sie die Dauer des Reinigungsprozesses ein:

Option	Beschrei- bung
Kurz	1 h bei ger- inger Versch- mutzung
Normal	1 h 30 min bei normaler Verschmut- zung

Stark 3 h bei starker Verschmutzung

**6.** Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.



Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie das Gerät aus.

# À

#### WARNUNG!

Nach Beendigung der Funktion ist das Gerät sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Nach Beendigung der Funktion ist die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige der Gerätefunktionen nicht verfügbar.

# 11.4 Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Schalten Sie die Funktion Pyrolytische Reinigung ein.

# **11.5** Aus- und Einbauen der Tür

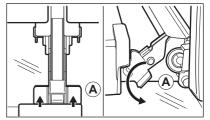
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



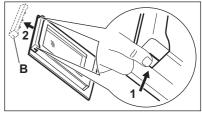
#### WARNUNG!

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

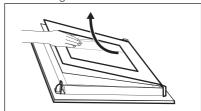
- 1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
- 2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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



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



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

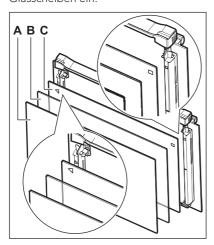
Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.



### WARNUNG!

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

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (C, B und A) auf die richtige Reihenfolge. Setzen Sie zuerst die Scheibe C ein, auf der links ein Quadrat und rechts ein Dreieck aufgedruckt ist. Diese Symbole sind ebenfalls auf dem Türrahmen geprägt. Das dreieckige Symbol auf dem Glas muss mit dem Dreieck auf dem Türrahmen übereinstimmen, und das quadratische Symbol muss mit dem Quadrat übereinstimmen. Setzen Sie anschließend die beiden anderen Glasscheiben ein.



# 11.6 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens



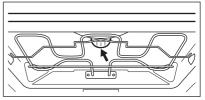
#### WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

- 1. Schalten Sie das Gerät aus.
- 2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

# Obere Lampe

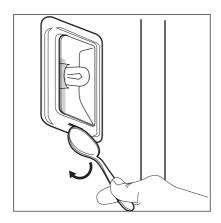
 Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



- 2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
- **4.** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

### Seitliche Lampe

- Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
- Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen.



- 3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- **4.** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- hitzebeständige Lampe.

  5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- **6.** Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

# 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 ange- schlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung ange- schlossen ist (siehe An- schlussplan, 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.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstel- lungen wurden nicht vorge- nommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe "Abschaltautomatik".
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorg- fältig.
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 zu- gelassene Elektrofachkraft.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display fordert Sie auf, folgende Option einzustel- len: Sprache	Es gab einen länger als drei Tage dauernden Stromaus- fall.	Siehe Kapitel "Vor der ersten Inbetriebnahme".
Das Display fordert Sie auf, folgende Option einzustel- len: Sprache		
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul> <li>Schalten Sie den Back- ofen über die Haussiche- rung oder den Schutz- schalter im Sicherungs- kasten aus und wieder ein.</li> <li>Wenn der Fehlercode er- neut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Spei- sen 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 Back- ofen stehen.

## 12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

### 13. ENERGIEEFFIZIENZ

# **13.1** Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPK842220M
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Nutzbares Volumen	71
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	38.0 kg

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.

#### Allgemeine Tipps

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

### Garen mit Heißluft

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

#### 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. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie die Feuchte Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

### 14. UMWELTTIPPS

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

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

www.aeg.com/shop













( (