

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. UHRFUNKTIONEN.....	12
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	14
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	15
9. TIPPS UND HINWEISE.....	16
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	32
11. FEHLERSUCHE.....	35
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	38

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

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



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

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

## 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 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.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen

werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. 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 Metallschaber; 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 obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

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 Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- 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 nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür 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 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!

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.

## 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 Pyrolytische Reinigung



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 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 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.

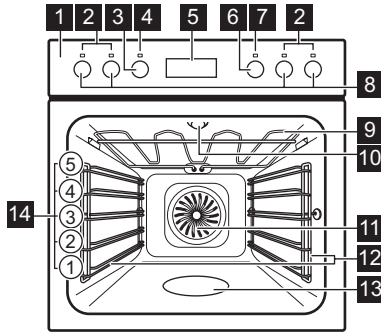
## 2.8 Service

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

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

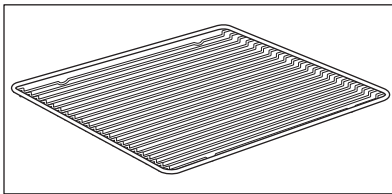
### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
- 3 Backofen-Einstellknopf
- 4 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 5 Elektronischer Programmspeicher
- 6 Temperaturwahlknopf
- 7 Temperaturanzeige/-symbol
- 8 Kochzonen-Einstellknöpfe
- 9 Heizelement
- 10 Backofenbeleuchtung
- 11 Ventilator
- 12 Einhängegitter, herausnehmbar
- 13 Garraumvertiefung
- 14 Einschubebenen

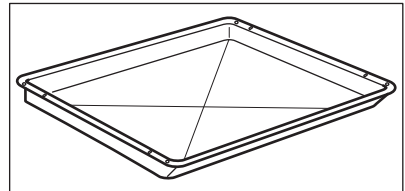
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

#### Universalblech



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

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

### 4.1 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. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Versenkbare Knöpfe

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

### 5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts















#### Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.
- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

### 5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Heißluft Mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
	<b>Pizzastufe</b> Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	<b>Ober-/Unterhitze</b> Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	<b>Unterhitze</b> Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	<b>Auftauen</b> Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	<b>Feuchte Heißluft</b> Für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	<b>Heißluft mit Ringheizkörper PLUS</b> Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
	<b>Grillstufe 1</b> Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	<b>Heißluftgrillen</b> Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratieren und Überbacken.
	<b>Pyrolyse</b> Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.



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

## 5.4 Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.

**WARNUNG!**



Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie während des Betriebs von Heißluft mit Ringheizkörper PLUS (außer beim Vorheizen) nicht die Gerätetür.
- Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür nach dem Betrieb von Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.



Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.  
Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.
3. Stellen Sie die Speisen in das Gerät und schließen Sie die Backofentür.
4. Schalten Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ein:  .
5. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

**VORSICHT!**

Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

6. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.
7. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

## 5.5 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Siehe hierzu die Bedienungsanleitung des Kochfelds.




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

## 5.6 Kochstufen

Die Kochzonenkontrolllampen zeigen an, welche Zone eingestellt ist.

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen

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

## 5.7 Ankochautomatik



Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

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

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

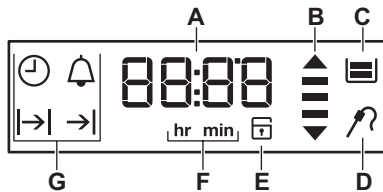
## 5.8 Verwenden der Zweikreis-Kochzone (falls vorhanden)



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

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

## 5.9 Display



- A. Uhr
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
- D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

## 5.10 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

## 5.11 Aufheiz-Anzeige




Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den

Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

# 6. UHRFUNKTIONEN


## 6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
TAGESZEIT	Anzeigen oder ändern der Tageszeit Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.


Uhrfunktion	Anwendung
 ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ZEITVORWAHL	Kombination von DAUER und ENDE.
 KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
00:00 GARZEITMESSER	Ist keine andere Uhrfunktion eingeschaltet, überwacht der GARZEITMESSER automatisch die Einschaltdauer des Geräts. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE.



## 6.2 Einstellen und Ändern der Uhrzeit

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



1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **-**.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.

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



3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Mit  bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

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





## 6.3 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.







3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.

4. Mit  bestätigen.  
Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

## 6.4 Einstellen von ENDE


1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für das ENDE einzustellen.
4. Mit  bestätigen.  
Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

## 6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.
4. Mit  bestätigen. Im Display blinkt .
5. Drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um die Minuten und Stunden für das ENDE einzustellen.
6. Mit  bestätigen.  
Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  
 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

## 6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.

2. Drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten ein. 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 Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. „00:00“ und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.

## 6.7 GARZEITMESSER

Halten Sie die Tasten  $+$  und  $-$  gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

# 7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



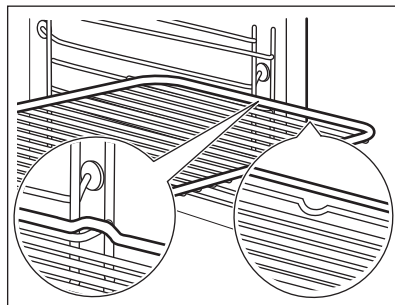
### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Einsetzen des Zubehörs

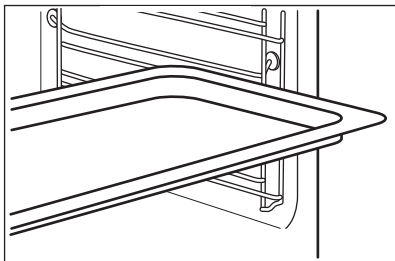
Kombirost:

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



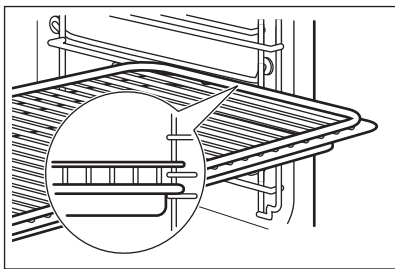
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die FüÙe nach unten zeigen.




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. ZUSATZFUNKTIONEN

### 8.1 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.



Die Tür ist verriegelt und die Symbole SAFE und  leuchten im Display. Sie leuchten auch während der Pyrolyse. Dies kann auf dem Einstellknopf geprüft werden.

1. Achten sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie  und  2 Sekunden gleichzeitig gedrückt.



Es ertönt ein Signalton. SAFE und  erscheinen im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### 8.2 Verwenden der Tastensperre



Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.


Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Ändern der Temperatur- und Zeiteinstellung während eine Ofenfunktion in Betrieb ist.


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

Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet im Display.


Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

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

 Loc leuchtet im Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird das Gerät ausgeschaltet.

 Wenn Sie das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.

### 8.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.


### 8.4 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
250 - Höchststufe	1.5

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

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

### 8.5 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.

## 9. 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.



## 9.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

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

## 9.2 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.

## 9.3 Heißluft mit Ringheizkörper PLUS



Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“

## Backwaren

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Brot	150	180	35 - 40	2	Backblech verwenden. <sup>1)</sup>
Brötchen	150	200	20 - 25	2	Backblech verwenden. <sup>1)</sup>
Hausgemachte Pizza	150	230	10 - 20	2	Backblech verwenden. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Backblech verwenden. <sup>1)</sup>
Plätzchen, Scones, Croissants	150	150 - 180	10 - 20	2	Backblech verwenden. <sup>1)</sup>
Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnitten	150	160 - 180	30 - 60	2	Kuchenform verwenden. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen 5 Minuten vorheizen.

## Gefroren in den Backofen geben

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Lasagne, gefroren	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Croissant, gefroren	200	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

## Speisen aufwärmen

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brot	100	110	15 - 25	2
Brötchen	100	110	10 - 20	2

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hausgemachte Pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Gemüse	100	110	15 - 25	2
Reis	100	110	15 - 25	2
Nudelauflauf	100	110	15 - 25	2
Fleisch	100	110	15 - 25	2

#### Braten

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Schweinebraten	200	180	65 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech
Roastbeef	200	200	50 - 60	2	Rundes Pyrex-Blech
Hähnchen	200	210	60 - 80	2	Rundes Pyrex-Blech

## 9.4 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.

## 9.5 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 niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>
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 Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
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.

## 9.6 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
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tortenboden - Rührteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heißluft Mit Ringheizkörper	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Rührteigplätzchen	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
Hefekleingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 9.7 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

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

## 9.8 Feuchte Heißluft

**i** Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Backzeiten.

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

## 9.9 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	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 (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteiggebäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-

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

## 9.10 Pizzastufe

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
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (Piz-za-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.

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



## 9.11 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.
- 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.

## 9.12 Brat-Tabellen

### Rindfleisch

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

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

### Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett/Rippchen	1 - 1.5	Heißluftgrillen	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	0.75 - 1	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

## Kalb

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

## Lamm

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

## Wild

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken/ -keule	bis 1	Ober-/Unterhitze	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

## Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Hähnchenhälfte	je 0,4 - 0,5	Heißluftgrillen	190 - 210	35 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1.5 - 2	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3.5 - 5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2.5 - 3.5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pute	4 - 6	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch (gedämpft)

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

### 9.13 Grillstufe

- 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.

Grillstufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		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, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 9.14 Unterhitze + Grill + Ventilator

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30	3
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	3
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

## 9.15 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0.15	25 - 35	10 - 15	-

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Erdbeeren	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	-

## 9.16 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.
- 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 Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

### Steinobst

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

### Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-

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

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

## 9.17 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- 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

## 9.18 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen gemäß EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen.

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fatless sponge cake/ Biskuit (ohne Butter)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/ Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apple pie/Apfelku- chen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	60 - 90	2
Apple pie/Apfelku- chen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen.

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Short bread/Mürbe- teiggebäck/Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40	3
Short bread/Mürbe- teiggebäck/Feinge- bäck	Ober-/Unterhitze	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes/Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes/Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
				2 Ebe- nen	3 Ebe- nen
Short bread/Mürbe- teiggebäck/Feinge- bäck	Heißluft mit Ring- heizkörper.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes/Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ring- heizkörper.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

## Grillstufe

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Toast/Toast	Grillstufe	max.	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak/Beefsteak	Grillstufe	max.	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

1) Backofen 5 Min. vorheizen.

2) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

## 10. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

### 10.2 Reinigen der Garraumvertiefung

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im

Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.



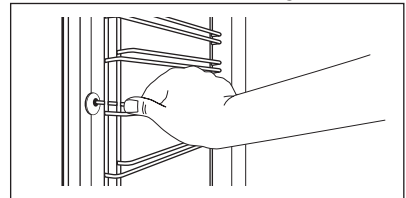
Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit Heißluft mit Ringheizkörper PLUS.

1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Kräuter.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

### 10.3 Entfernen der Einhängegitter

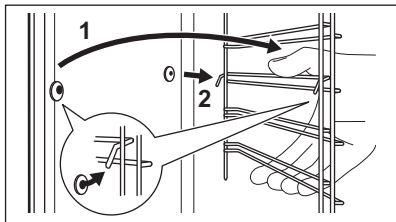
Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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 Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 10.4 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!

Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.



### VORSICHT!

Ist über dem Gerät ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während der Pyrolyse. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Speisereste durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.

4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste  $\oplus$  oder  $\ominus$ , sobald  $\rightarrow|$  blinkt:

Option	Beschreibung
P1	Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Programmdauer: 1 Std. 30 Min.
P2	Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 2 Std. 30 Min.

Der Vorgang startet nach 2 Sekunden. Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Funktion Ende verzögern.

Während der Pyrolyse ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

5. Drücken Sie zur Änderung der Programmdauer (**P1** oder **P2**), drücken Sie  $\odot$ , um  $\rightarrow|$  einzustellen, und drücken Sie dann  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Dauer des Reinigungsprogramms einzustellen.
6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol  $\square$  und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt, bis die Tür entriegelt wird.
7. Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

## 10.5 Erinnerungsfunktionen

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



### Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie **+** und **-** gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

## 10.6 Aus- und Einbauen der Tür

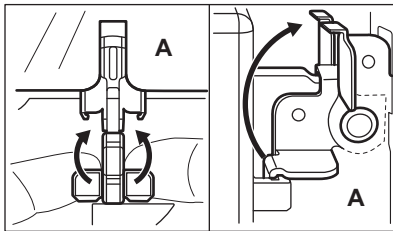
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



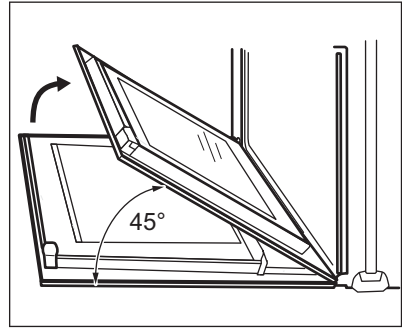
### WARNUNG!

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

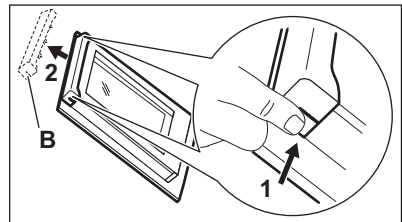
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.



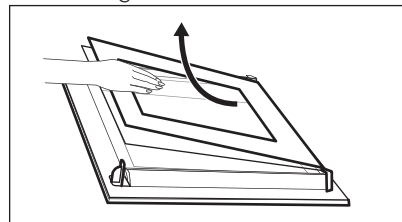
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



### VORSICHT!

Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

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.

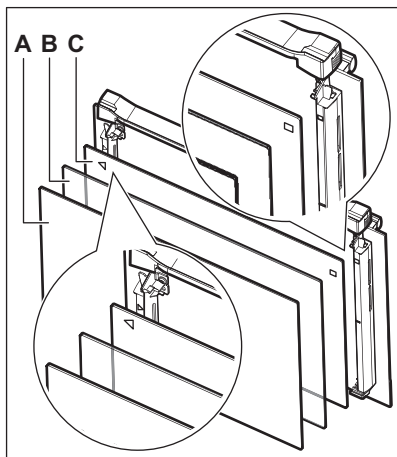


9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

**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.



## 10.7 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.

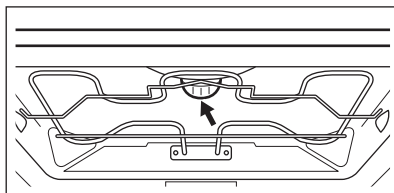
**WARNUNG!**

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

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, 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.

## 11. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.	
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 auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	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 Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. 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.
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"> <li>• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>• Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen Sie die Tür sorgfältig.</li> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Bei Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS“.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " <b>De-mo</b> ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Backofen aus.</li> <li>Halten Sie die Taste <b>+</b> gedrückt.</li> <li>Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige <b>Demo</b> blinken.</li> <li>Geben Sie den Code 2468 durch Drücken der Tasten <b>+</b> oder <b>-</b> ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie <b>⌚</b> zur Bestätigung.</li> <li>Die nächste Ziffer blinkt.</li> <li>Der <b>Demo</b>-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.</li> </ol>

## 11.2 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.)	.....

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

### 12.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	EPB351020M
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
Nutzbare Volumen	71 l
Backofentyp	Unterbau-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

## 12.2 Energie sparen



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

### Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

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.

### 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. Das Display zeigt die Restwärmanzeige oder die Temperatur an.


### 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.

## 13. 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](http://www.aeg.com/shop)



867335508-B-512016



**AEG**