

▶ BPE742220B  
BPE742220M  
BPK742220M

DE **Benutzerinformation**  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	17
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	18
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	18
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	21
11. TIPPS UND HINWEISE.....	23
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
13. FEHLERSUCHE.....	42
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	43
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	45

# 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- 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!

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm

Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

### 2.2 Elektroanschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- 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!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa 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, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig 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 einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.

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

## 2.6 Innenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen

physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

### 2.7 Service

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

## 2.8 Entsorgung



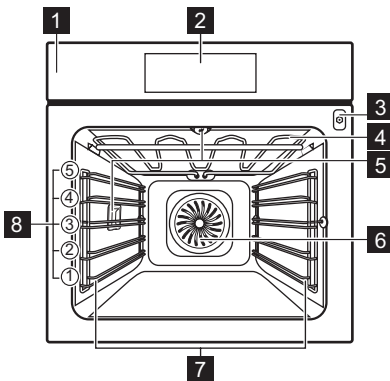
### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

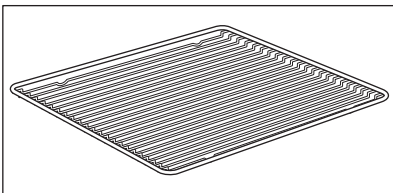
### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienblende
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

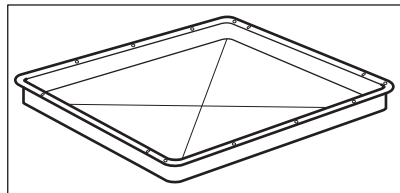
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

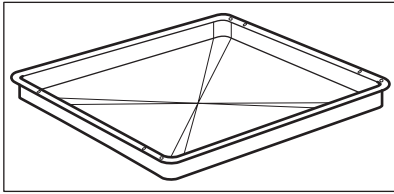
#### Backblech





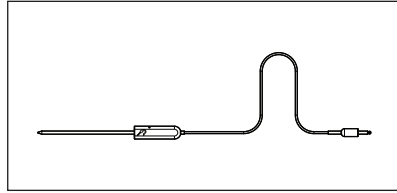
Für Kuchen und Plätzchen.

### Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

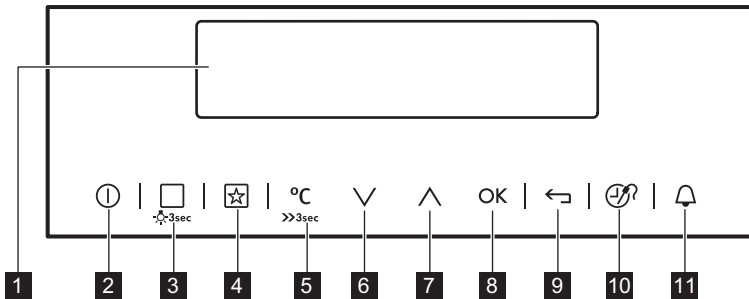
### KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.








## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Elektronischer Programmspeicher

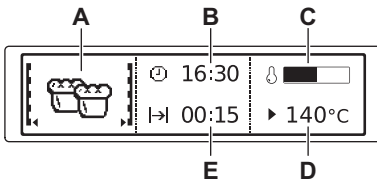


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	- Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.






Sensorfeld	Funktion	Kommentar
5 	Temperatúrauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6 	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7 	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8 	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9 	Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Halten Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10 	Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.







## 4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion

### Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.

Symbol		Funktion
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie $\nabla$ und $\blacktriangle$ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung



#### Schritt 1

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



#### Schritt 2

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.



#### Schritt 3

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

### 5.2 Erstanschluss

**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**

Sprache

Kontrast

Helligkeit

Tageszeit

## 5.3 Erstes Vorheizen



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

**Schritt 1** Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

**Schritt 2** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .  
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

**Schritt 3** Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .  
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie oder , um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie , um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

### 6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie zur Bestätigung.

### 6.3 Aufheiz-Anzeige

Der Balken im Display zeigt an, dass die Temperatur ansteigt, sobald Sie eine

Ofenfunktion einschalten. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Signalton 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

### 6.4 Verwendung: Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

Halten Sie gedrückt.

### 6.5 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

### 6.6 Überblick über die Menüs

#### Hauptmenü







Symbol/Menü-  
punkt

Anwendung



















Ofenfunktionen

Liste der Ofenfunktionen.


Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.
 Koch-Assistent	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.








### Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
 Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

## 6.7 Ofenfunktionen










Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.

Ofenfunktion	Anwendung
 Pizzastufe	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 Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertigerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



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

## 6.8 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

## 6.9 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die


Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

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

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

## 6.10 Koch-Assistent


### Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte










Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Ganzer Lachs	-

### Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
Hähnchen	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchen, halbiert

### Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten

Speise	
	Blutig
	Blutig 
	Rosa
Roastbeef	Rosa 
	Durch
	Durch 
	Blutig 
Roastbeef Skand.	Rosa 
	Durch 
	Rippchen
	Schweinhaxe, vorgekocht
Schweinefleisch	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Kalbshaxe
Kalb	Kalbsrücken
	Lammkeule
Lamm	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	• Hasenrücken 
Wild	Wildfleisch
	• Reh-/Hirschkeule
	• Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

## Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

## Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
Pizzasnacks, gefroren	
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

## Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-

Speise	
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

## Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Brot	Hefekranz
	Butterzopf
	Fladenbrot

## Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-



## Speise




Kartoffelspalten	-
Röstis	-



Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie  $\wedge$  oder  $\vee$  zur Einstellung der neuen Werte.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
 Dauer	Einstellen der Einschaltdauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std. 59 Min.). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.

Dauer, Ende - Vor Verwendung der Funktionen müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatureinstellen. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

### 7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  $\mathcal{R}$  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3.  $\wedge$ ,  $\vee$  - zum Einstellen der Zeit drücken.
4. Drücken Sie: OK.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Backofen schaltet sich ab. Im Display erscheint eine Meldung.

5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

### 7.3 Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  $\mathcal{R}$  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Drücken Sie OK zur Bestätigung. Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

### 7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.  
Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.

3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

## 8. AUTOMATIKPROGRAMME



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Rezepte online

Sie finden die Rezepte für die Automatikprogramme auf unserer Website. Um das Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die

Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte**. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 9.1 KT Sensor

Der Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich aus, 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 den mitgelieferten Temperatursensor und Originalersatzteile.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Temperatursensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Temperatursensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Temperatursensor. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

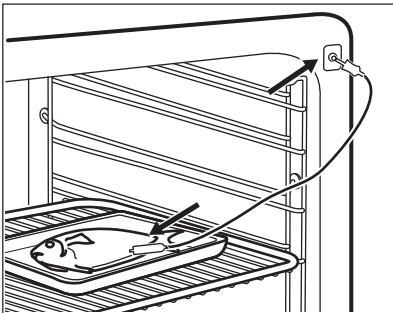
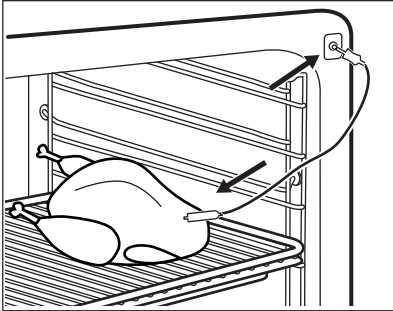


Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.

- Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Sensors in der Speise befinden.
- Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensors an.

- Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  $\wedge$  oder  $\vee$ , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
  - Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
  - Drücken Sie  $\mathcal{P}$ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.
- Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
  - Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse

und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

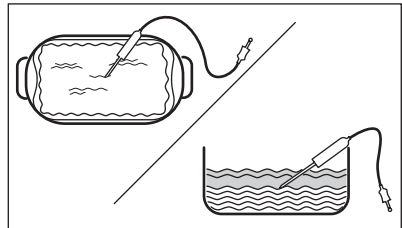


### WARNING!

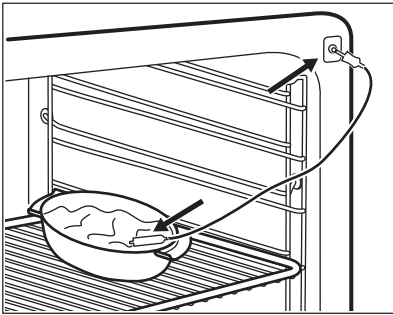
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

### Speisekategorie: Auflauf

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
- Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntempersensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriiffs des Kerntempersensors. Die Spitze des Kerntempersensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



- Bedecken Sie den Kerntempersensor mit den restlichen Zutaten.
- Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensors an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  $\wedge$  oder  $\vee$ , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie  $\mathcal{P}$ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein

akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.



### WARNING!

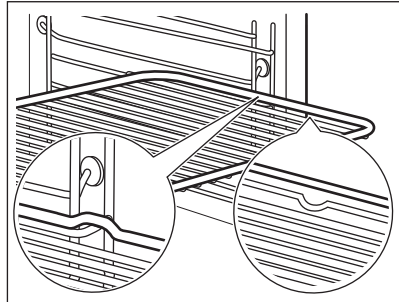
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

## 9.2 Einsetzen des Zubehörs

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

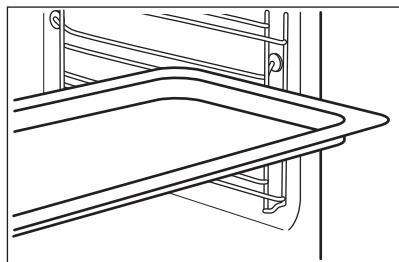
### Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



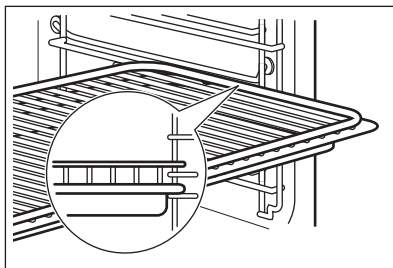
### Backblech /Auflauffanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



### Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:

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



## 10. ZUSATZFUNKTIONEN

### 10.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

#### Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.  
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.  
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie oder und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

#### Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten zu gelangen: Sie können es auch verwenden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 10.2 Verwendung der Kindersicherung

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




Während der Pyrolyse verriegelt sich die Tür automatisch. Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Symbol drücken.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie und gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.


### 10.3 Tastensperre


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.



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

Drücken Sie  zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung.



Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.




Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

### 10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.



- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Grundeinstellungen können Sie die Funktion Set + Go ein- und ausschalten.

### 10.5 Abschaltautomatik

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

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

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

### 10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:



**Tageshelligkeit**



**Nachthelligkeit**

Schaltet sich ein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.

Wenn Sie während des Nachthelligkeitsmodus ein Sensorfeld berühren, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker einstellen schaltet es sich ein. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachthelligkeitsmodus.

## 10.7 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie

den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Garempfehlungen



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

### 11.2 Innenseite der Tür

**An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:**

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

### 11.3 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

#### Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

#### Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

#### Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel und decken Sie ihn mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie ab. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Gardauer ein.

#### Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

### 11.4 Backen

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

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

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die

Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.







Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche

abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 11.5 Backtipps

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

## 11.6 Backen auf einer Ebene

 <b>BACKEN IN DOSEN</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150-160	50-70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140-160	70-90	1
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170-180	10-25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150-170	20-25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170-190	60-90	1





## KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.



(°C)



(Min.)



Hefezopf / Hefekranz,  
Vorheizen ist nicht erforderlich

Ober-/Unterhitze

170-190

30-40

3

Christstollen

Ober-/Unterhitze

160-180

50-70

2

Roggenbrot:

Ober-/Unterhitze

zuerst: 230

20

1

danach: 160-180

30-60

Windbeutel / Eclairs

Ober-/Unterhitze

190-210

20-35

3

Biskuitrolle,

Ober-/Unterhitze

180-200

10-20

3

Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich

Heißluft

150-160

20-40

3

Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen

Ober-/Unterhitze

190-210

20-30

3

Obstkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich

Ober-/Unterhitze

180

35-55

3

Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)

Ober-/Unterhitze

160-180

40-60

3



## KEKSE



Verwenden Sie die dritte Regalposition.



(°C)



(Min.)

Mürbeteig / Biskuitteig

Heißluft

150-160

10-20

Baiser

Heißluft

80-100

120-150

Makronen

Heißluft

100-120

30-50

Hefeteigplätzchen

Heißluft

150-160

20-40


Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Heißluft

170-180

20-30



 **Verwenden Sie die dritte Regalposition.**



(°C)



(Min.)


Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

190-210

10-25

## 11.7 Aufläufe und Gratins

 **Verwenden Sie die erste Regalposition.**



(°C)



(Min.)

Nudelauflauf

Ober-/Unterhitze

180-200

45-60

Lasagne

Ober-/Unterhitze

180-200

25-40

Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Heißluftgrillen

160-170

15-30

Baguettes mit geschmolzenem Käse

Heißluft

160-170

15-30

Milchreis

Ober-/Unterhitze

180-200

40-60

Fischaufläufe

Ober-/Unterhitze

180-200

30-60

Gefülltes Gemüse

Heißluft

160-170

30-60

## 11.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.



**KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF BACKBLECHEN**



(°C)



(Min.)

Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor

160 - 180

25 - 45

Streuselkuchen, trocken

150 - 160

30 - 45



## PLÄTZCHEN



(°C)



(Min.)

Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40
Baiser	80 - 100	130 - 170
Makronen	100 - 120	40 - 80
Hefeteigplätzchen	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50
Brötchen	180	20 - 30

## 11.9 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

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

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

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

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

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

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

## 11.10 Braten

Verwenden Sie die erste Regalposition.



## RIND



(°C)



(Min.)

Schmorfleisch	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120-150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	190-200	5-6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	180-190	6-8
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	170-180	8-10



## SCHWEIN



Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Schulter / Nacken / Schinken-  
stück

1-1,5

160-180

90-120

Koteletts / Rippchen

1-1,5

170-180

60-90

Hackbraten

0,75-1

160-170

50-60

Schweinshaxe, vorgegart

0,75-1

150-170

90-120



## KALB



Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Kalbsbraten

1

160-180

90-120

Kalbshaxe

1,5-2

160-180

120-150



## LAMM



Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.



(kg)



(°C)



(Min.)

Lammkeule / Lammbraten

1-1,5

150-170

100-120

Lammrücken

1-1,5

160-180

40-60


**WILD**

**(kg)**

**(°C)**

**(Min.)**

Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor

1

Ober-/Unterhitze

230

30-40

Reh-/Hirschrücken

1,5-2

Ober-/Unterhitze

210-220

35-40

Reh-/Hirschkeule

1,5-2

Ober-/Unterhitze

180-200

60-90


**GEFLÜGEL**

**Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.**

**(kg)**

**(°C)**

**(Min.)**

Geflügelteile

0,2-0,25

200-220

30-50

Hähnchen, halbiert

0,4-0,5

190-210

35-50

Hähnchen, Poularde

1-1,5

190-210

50-70

Ente

1,5-2

180-200

80-100

Gans

3,5-5

160-180

120-180

Pute

2,5-3,5

160-180

120-150

Pute

4-6

140-160

150-240


**FISCH**

**(kg)**

**(°C)**

**(Min.)**

Fisch

1-1,5

Ober-/Unterhitze

210-220

40-60

### 11.11 Brot Backen

Vorheizen wird nicht empfohlen.

Verwenden Sie die zweite Regalposition.



## BROT



(°C)



(Min.)

Weißbrot	180-200	40-60
Baguette	200-220	35-45
Brioche	180-200	40-60
Ciabatta	200-220	35-45
Roggenbrot	190-210	50-70
Vollkornbrot	180-200	50-70
Vollkornbrot	170-190	60-90
Brot/Brötchen	190-210	20-35

## 11.12 Knuspriges Backen mit Pizzastufe



## PIZZA



Verwenden Sie die erste Regalposition.



(°C)



(Min.)

Obststörtchen	180-200	40-55
Spinatquiche	160-180	45-60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170-190	45-55
Apfelkuchen, gedeckt	150-170	50-60



PIZZA



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.



Verwenden Sie die zweite Regalposition.



(°C)



(Min.)

	(°C)	(Min.)
Pizza, dünner Boden	200-230	15-20
Pizza, dicker Boden	180-200	20-30
Fladenbrot	230-250	10-20
Blätterteigquiche	160-180	45-55
Flammkuchen	230-250	12-20
Piroggen	180-200	15-25
Gemüsekuchen	160-180	50-60

### 11.13 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Stellen Sie ein Blech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



GRILL



(°C)



(Min.)

Erste Seite



(Min.)

Zweite Seite



	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Rinderfilet	230	20-30	20-30	3
Schweinelende	210-230	30-40	30-40	2
Lammrücken	210-230	25-35	20-25	3

### 11.14 Tiefkühlgerichte







(°C)



(Min.)



Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
-----------------	-----------	---------	---






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

## 11.15 Auftauen

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung und legen Sie das Lebensmittel auf einen Teller.

Verwenden Sie die erste Regalposition.

Decken Sie das Lebensmittel nicht ab, weil dadurch die Auftauzeit verlängert werden kann.

	 (kg)	 (Min.) Auftauzeit	 (Min.) Weitere Auftauzeit	
Hähnchen	1	100-140	20-30	Stellen Sie das Hähnchen auf einem großen Teller auf einen umgedrehten Untersatz. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
Fleisch	1	100-140	20-30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
Fleisch	0,5	90-120	20-30	Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
Forelle	0,15	25-35	10-15	-
Erdbeeren	0,3	30-40	10-20	-
Butter	0,25	30-40	10-15	-
Sahne	2 x 0,2	80-100	10-15	Schlagen Sie die Sahne dann auf, wenn sie stellenweise noch etwas gefroren ist.
Torte	1,4	60	60	-



## 11.16 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

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

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

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

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




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

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

	<b>BEERENOBST</b>	
		(Min.) Gardauer bis zum Köcheln

Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren




35 - 45

	<b>STEIN-OBST</b>		
		(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C

Pfirsiche / Quit-ten / Pflaumen

35 - 45

10 - 15

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




## 11.17 Dörren - Heißluft

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.


Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

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

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

	<b>OBST</b>	
		(Std.)
Pflaumen	8 - 10	
Aprikosen	8 - 10	



OBST



(Std.)

Apfelscheiben

6 - 8



OBST



(Std.)

Birnen

6 - 9

## 11.18 KT Sensor



RIND



Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)

Blutig

Mittel

Durch

Roastbeef

45

60

70

Lendenstück

45

60

70



RIND



Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)

Weniger

Mittel

Mehr

Hackbraten

80

83

86



SCHWEIN



Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)

Weniger

Mittel

Mehr

Schinken / Braten

80

84

88

Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert /  
Schweinelende, pochiert

75

78

82



KALB



Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)

Weniger

Mittel

Mehr

Kalbsbraten

75

80

85

Kalbshaxe

85

88

90



SCHAF / LAMM



Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)

Weniger

Mittel

Mehr

Hammelkeule

80

85

88

Hammelrücken

75

80

85

Lammbraten / Lammkeule

65

70

75

**WILD****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80

**GEFLÜGEL****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hähnchen	80	83	86
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

**FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68

**EINTÖPFE - VORGEKOCHE- TES GEMÜSE****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchel- auflauf	85	88	91

**EINTÖPFE - HERZHAFT****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

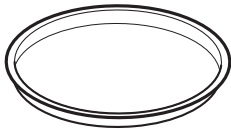
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Cannelloni / Lasagne / Nudelauf- lauf	85	88	91

**EINTÖPFE - SÜSS****Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)**

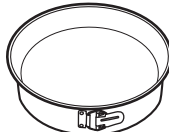
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Weißbrot- auflauf mit/ohne Obst / Reisbrei mit/ohne Obst / Süßer Nudelauf- lauf	80	85	90

## 11.19 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



**Pizzapfanne**



**Backform**



**Förmchen**



**Tortenbodenform**

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser




Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

## 11.20 Feuchte Umluft

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

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

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

## 11.21 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen



(°C)



(Min.)



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



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.



(°C)



(Min.)

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



## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen



(°C)



(Min.)



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



GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)



Toast

Grill

1 - 3

5

Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden

Grill

24 - 30

4

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

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

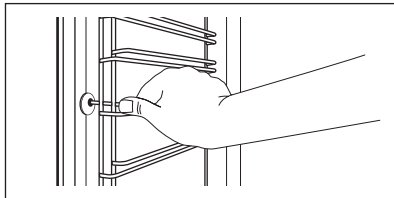
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie EINHÄNGEGITTER zur Reinigung des Backofens.

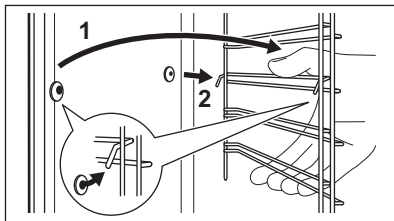
**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie das EINHÄNGEGITTER vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das EINHÄNGEGITTER hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Führen Sie zum Einsetzen der EINHÄNGEGITTER die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



## 12.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen per Pyrolyse.



### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.



### VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor der pyrolytischen Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie die Innenausstattung aus dem Backofen und die herausnehmbaren EINHÄNGEGITTER.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen ein.

#### Schritt 2

Drücken Sie Menü / Pyrolyse.

#### Schritt 3

Stellen Sie den Reinigungsmodus ein.  
Drücken Sie **OK**.

Option	Reinigungsmodus	Dauer
Kurz	Leichte Reinigung	1 h
Normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Intensiv	Gründliche Reinigung	3 h

**i** Beim Start der Reinigung wird die Ofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.

Um die Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie den Backofen aus.  
Der Backofen bleibt verriegelt, bis er abgekühlt ist.

### Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

## 12.4 Aus- und Einbau: Tür

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



### WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

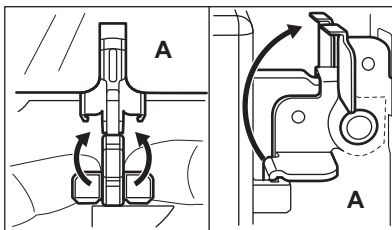


### VORSICHT!

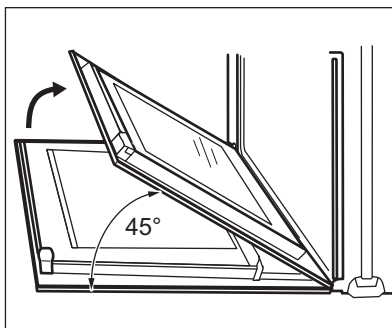
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

**Schritt 1** Öffnen Sie die Tür vollständig.

**Schritt 2** Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

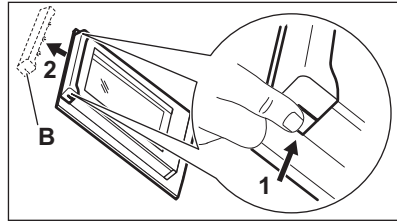




**Schritt 4** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

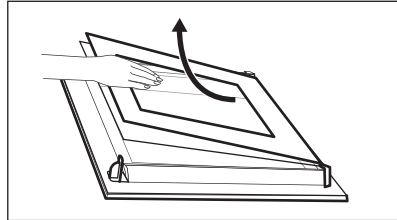
**Schritt 5** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 6** Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



**Schritt 7** Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

**Schritt 8** Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



**Schritt 9** Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

## 12.5 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

#### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.  
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

#### Schritt 2

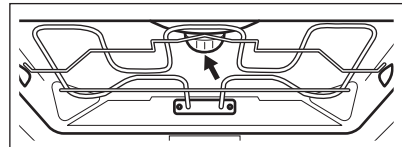
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

#### Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

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



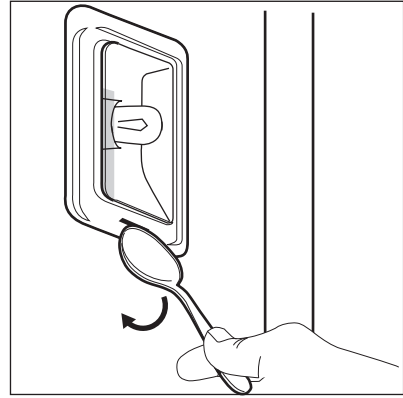
**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Seitenlampe

- Schritt 1** Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
- Schritt 2** Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.
- Schritt 3** Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Schritt 4** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Schritt 5** Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Schritt 6** Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.



## 13. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
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 abgeschaltet.	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 notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt 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.	Tür nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
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.	Es ist ein Fehler in der Elektrik 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>
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

## 13.2 Servicedaten

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

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

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellernamen

AEG

Modellidentifikation	BPE742220B 944187753 BPE742220M 944187732, 944187825 BPK742220M 944187733, 944187834	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BPE742220B	36.0 kg
	BPE742220M	36.0 kg
	BPE74222FB	36.0 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.

Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.

Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

## 14.2 Energie sparen



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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

### Feuchte Umluft

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

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

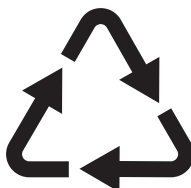
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf

Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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



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



867353335-D-332022



**AEG**