

▶ BSE774220B  
BSE774220M  
BSK774220M  
BSK77422YM

DE **Benutzerinformation**  
Dampfgarer

# USER MANUAL



**AEG**

# 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.....	20
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	21
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	22
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	24
11. TIPPS UND HINWEISE.....	26
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	42
13. FEHLERSUCHE.....	47
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	50

## 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 zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen 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 Verwendung



#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

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

## 2.4 Dampfgaren



### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

## 2.5 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam 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.
- 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 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.

## 2.7 Innenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

## 2.8 Service

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

## 2.9 Entsorgung

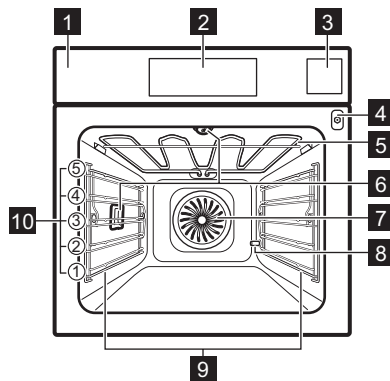


**WARNUNG!**  
Verletzungs- und  
Erstickungsgefahr.

- 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

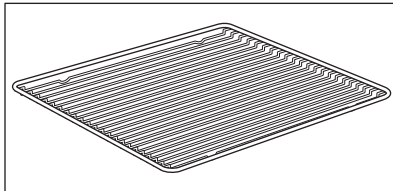
## 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den KT Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Gebläse
- 8 Ausgang des Entkalkungsrohrs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

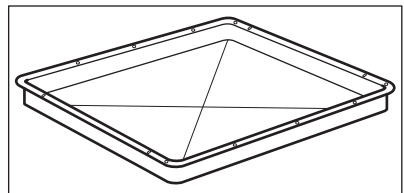
## 3.2 Zubehör

### Kombirost



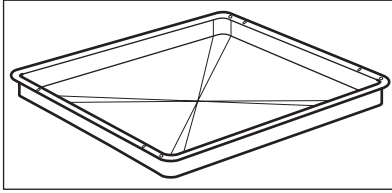
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

### Backblech

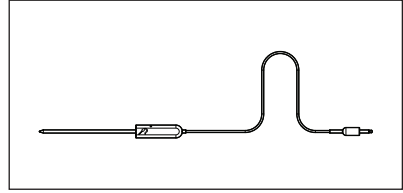


Für Kuchen und Plätzchen.

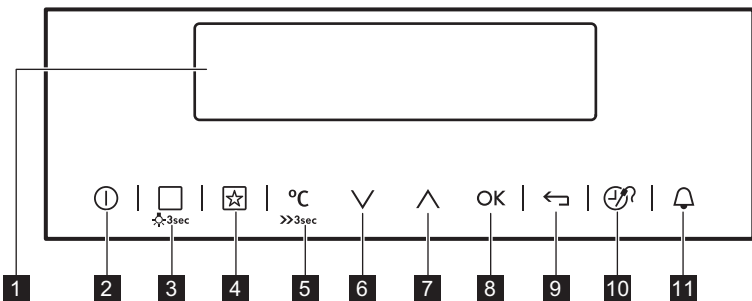


**Brat- und Fettpfanne**




Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.








**KT Sensor**

Zum Messen der Temperatur in der Speise.

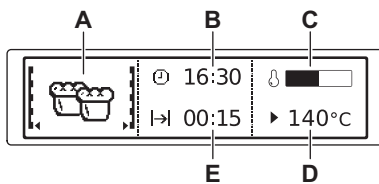
**4. BEDIENFELD****4.1 Elektronischer Programmspeicher**

Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	-	Display Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	 3sec	Ovenfunktionen 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 berühren. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4		Favoriten Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.




Sensorfeld	Funktion	Kommentar
5 	Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion das Feld 3 Sekunden lang berühren: 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. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10 	Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen berühren: 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. Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.

Symbol		Funktion
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie $\nabla$ und $\blacktriangle$ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Gerät an.
	Anzeige für die 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

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

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

### 5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache,

der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie  $\blacktriangle$  oder  $\nabla$ , um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

### 5.3 Einstellen des Wasserhärtegrads

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt (mmol/l) und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser. Angaben zur Wasserhärte in Ihrer Gegend gibt Ihnen Ihr örtliches

Wasserwerk oder benutzen Sie Teststreifen.

Den Wasserhärtegrad können Sie in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie  $\nabla$  oder  $\blacktriangle$ , um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



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









### 6.2 Überblick über die Menüs









Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.




Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Reinigung	Pyrolytische Reinigung.
Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.
Koch-Assistent	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen der Speise und Starten des Garvorgangs. 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.
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.






Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.



## 6.3 Untermenü von: Reinigung



Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Entleeren des Tanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
	Reinigung	Verfahren zur Reinigung des Geräts.
	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.




## 6.4 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 Konventionelle Heizfunktion.
 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 Konventionelle Heizfunktion.
 Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Ratschläge und Tipps“, Feuchte Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung der Restwärme, kann sich die Heizleistung verringern. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter: Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen.</p>
 Feuchtigkeit, niedrig	<p>Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.</p>

## 6.5 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	<p>Zum Warmhalten von Speisen.</p>
 Teller wärmen	<p>Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.</p>
 Einkochen	<p>Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.</p>
 Dörren	<p>Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.</p>
 Gärstufe	<p>Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.</p>
 Bio-Garen	<p>Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.</p>
 Brot backen	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.</p>




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

Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratieren und Überbacken.

## 6.6 Untermenü von: Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte





Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken Fischstäbchen Fischfilet, gefroren Fisch, klein, gegrillt Fisch, gegrillt Fisch, gegrillt 
Lachs, ganz	-

Speisekategorie: Geflügel









Gericht	
Geflügelbrust	-

Gericht	
	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
Hähnchen	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchen, halbiert

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
Rind	Rinderschmorbraten  Hackbraten
Roastbeef	Blutig Blutig  Rosa Rosa  Durch Durch 
Roastbeef Skandinavisch	Blutig  Rosa  Durch 



Gericht	
Schweinefleisch	Rippchen
	Schweinschaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Lammrücken, rosa 
Wild	Hase <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hasenkeule</li> <li>• Hasenrücken</li> <li>• Hasenrücken </li> </ul>
	Reh/Hirsch <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reh-/Hirschkeule</li> <li>• Reh-/Hirschrücken</li> </ul>
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

## Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne, frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefr.	-
Nudelaufauf	-
Kartoffelgratin	-
Gemüseaufauf	-
Süßer Auflauf	-

## Speisekategorie: Pizza/Quiche

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

## Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-

Gericht	
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Biskuitteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Backblech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig
	Tortenboden aus Rührteig

Gericht	
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig


Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren
Brot	Hefekranz
	Weißbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
Brot/Brötchen, gefroren	

Speisekategorie: Beilagen

Gericht	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-

Gericht	
Rösti	-


-  Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie dazu  $\wedge$  oder  $\vee$ .

## 6.7 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

## 6.8 Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

-  **WARNUNG!** Nur kaltes Leitungswasser verwenden. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt, oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Es besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein:  
Dauer  $\rightarrow$  | oder Ende  $\rightarrow$  |  
Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt ein Signalton, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie das Gerät aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren. Beachten Sie die Reinigungsfunktion: Entleeren des Tanks.



### VORSICHT!

Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraum erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und das Gerät mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.

## 6.9 Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

## 6.10 Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.









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

Zum Einschalten der Funktion halten Sie  $\text{°C}$  3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können ihn auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und <b>OK</b> zum Starten.
 Dauer	Einstellen der Einschalt-dauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

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

### 6.11 Restwärme

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






Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

### 7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Der Ofen schaltet 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. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen 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  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.



Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

### 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



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

### 8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte**. Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit **OK** bestätigen.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Kerntempersensur

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- die Ofentemperatur (mindestens 120 °C) und
- die Kerntemperatur.



### VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensur und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

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



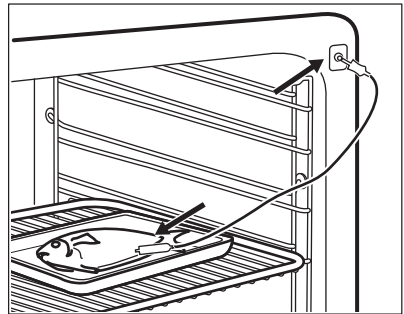
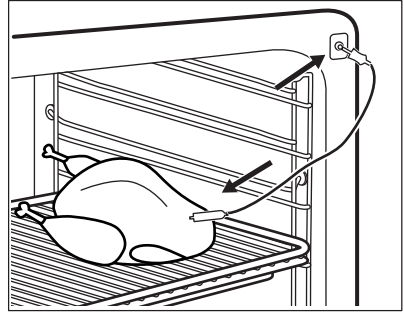
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

### Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensurs 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.

3. Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensurs in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensurs an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  $\wedge$  oder  $\vee$ , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
6. 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.

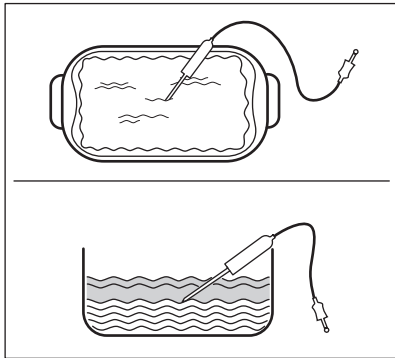
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensurs aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

**WARNUNG!**

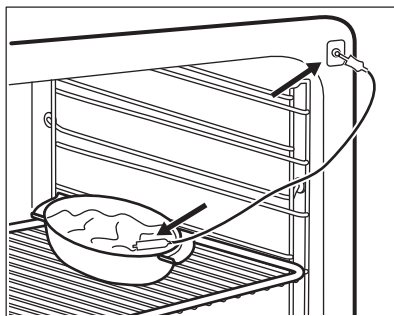
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntemperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

**Speisekategorie: Auflauf**

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntemperatursensor 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 Kerntemperatursensors. Die Spitze des Kerntemperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den Kerntemperatursensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors 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  $\text{Ⓢ}$ , 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 Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

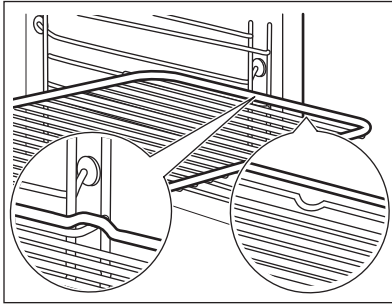
**WARNUNG!**

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

**9.2 Einsetzen des Zubehörs**

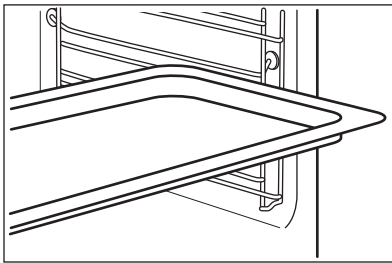
Kombirost:

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



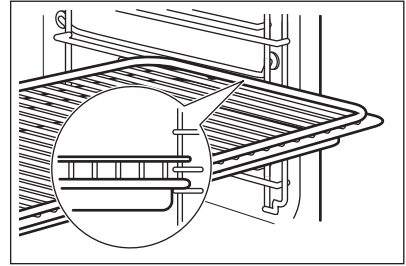
Backblech/ Tiefes Blech:

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



Kombirost und Backblech /tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das Backblech /das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



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

## 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 **OK** 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. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms aus.
5. Mit **OK** bestätigen.

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

## 10.2 Verwenden 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 angezeigt wird.

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 Ofen 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



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:

- Nachthelligkeit - Ist der Ofen ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  - Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## 10.7 Kühlgebläse

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

# 11. 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.

## 11.1 Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabelle unten enthält die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und Einschubebene.

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

## 11.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

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

## 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.

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

## Auftauen

### 11.4 Feuchtigkeit, niedrig

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schweinebraten, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Roastbeef, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalbsbraten, 1000 g	180	80 - 90	2
Hackbraten, roh, 500 g	180	30 - 40	2
Geräucherter Schweinerücken, 600 - 1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	160 - 180	60 - 70	2
Hähnchen, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Ente, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gans, 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Nudelauflauf	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne, frisch	170 - 180	45 - 55	2
Verschiedene Brote, 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Brötchen	180 - 210	25 - 35	2
Backfertige Brötchen	200	15 - 20	2
Backfertige Baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Backfertige Baguettes, 40 - 50 g, gefroren	200	25 - 35	2

## 11.5 Regenerieren

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.) 1)	Einschubebene
Tellergerichte	120 - 130	15 - 20	2
Nudelaufwurf	120 - 130	15 - 20	2
Reis	120 - 130	15 - 20	2
Knödel	120 - 130	15 - 20	2

1) Die Zeitangaben sind nur Richtwerte.

## 11.6 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- 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.

## 11.7 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.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	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.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 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.

## 11.8 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden aus Mürbeteig	Heißluft	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	60 - 90	1

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

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Zuerst 20 Minuten: 2. Danach verringern auf:	Konventionelle Heizfunktion	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Eclairs	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitrolle	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zucker- kuchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Obstkuchen	Konventionelle Heizfunktion	180	35 - 55	3
Hefekuchen mit Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

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

#### Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig/Rühr- teig	Heißluft	150 - 160	15 - 25	3
Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefeteigplätz- chen	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteigge- bäck	Heißluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 11.9 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gemüseauf- lauf <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Milchreis	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemü- se	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

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

## 11.10 Feuchte Heißluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebe- ne
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

## 11.11 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

## Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			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

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Plätzchen aus Mürbeteig/Rühr- teig	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefeteigplätz- chen	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-

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

## 11.12 Knusprige Backwaren mit Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünn)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (dick)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine/ Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2



Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Piroggen	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

### 11.13 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:

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

### 11.14 Braten

Rind

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Rinderschmorbraten	1 - 1.5	Konventionelle Heizfunktion	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: blutig	1 cm dick	Heißluftgrillen	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Roastbeef oder Filet: rosa	1 cm dick	Heißluftgrillen	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Roastbeef oder Filet: durch	1 cm dick	Heißluftgrillen	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1.5	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120
Kotelett/Rippchen	1 - 1.5	Heißluftgrillen	170 - 190	30 - 60

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hackbraten	0.75 - 1	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60
Schweinsaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120

## Kalb

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

## Lamm

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

## Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrücken/ keule	1	Heißluftgrillen	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	60 - 90
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	60 - 90

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

## Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	0.2 - 0.25	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50
Halbes Hähnchen	0.4 - 0.5	Heißluftgrillen	190 - 210	40 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pute	2.5 - 3.5	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240

Fisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch	1 - 1.5	Heißluftgrillen	180 - 200	30 - 50

## 11.15 Grillstufe

Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech in die erste Einschubebene.

Grillstufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		1. Seite	2. Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung.

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	1. Seite	2. Seite	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Würste	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

## 11.16 Tiefkühlgerichte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kroketten	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

### Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obstkuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

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

## 11.17 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen

Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensortabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost im Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen und stellen Sie die gewünschte endgültige Kerntemperatur ein. Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C.

Speise	Dauer (Min.)	Einschubebene
Roastbeef, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Speise	Dauer (Min.)	Einschubebene
Rinderfilet, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalbsbraten, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steaks, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

## 11.18 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen 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.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

## 11.19 Einkochen

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

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

### Steinobst

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

### Gemüse

Speise	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	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

## 11.20 Dörren

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

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

## Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			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

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

## 11.21 Brot backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Weißbrot	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70	2
Dunkles Brot	170 - 190	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60	2
Brot/Brötchen	190 - 210	20 - 35	2

## 11.22 Tabelle „KT Sensor“

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

Rind	Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Rosa	Durch
Lendenstück	45	60	70
Rind	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hackbraten	80	83	86
Schweinefleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), Kassler, pochiert Kassler, pochiert	75	78	82
Kalb	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90
Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammkeule, Lammbraten	65	70	75
Wild	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirscheule	70	75	80



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

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

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

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

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

## 11.23 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck		140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)		150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Backofen vorheizen.

Grillstufe

Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grillstufe	max.	1 - 3	5
Beefsteak	Grillstufe	max.	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	1. Seite	2. Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Toast	1 - 3	1 - 3	4

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

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

Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

## 12.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und keine aggressiven Reinigungsmittel. Diese könnten die Email- und Stahlteile beschädigen.

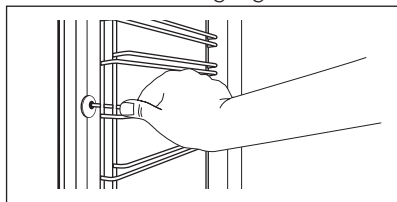
Sie erhalten unsere Produkte bei , [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

## 12.3 Entfernen von Einhängegittern

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

1. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Eihängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

## 12.4 Reinigung



### VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile.



Füllen Sie während der Reinigung kein Wasser in den Wassertank. Die Reinigung wird unterbrochen, sobald der Wassertank befüllt wird. Die Reinigung würde wieder von vorne beginnen.



### Die Reinigung kann in folgenden Fällen nicht gestartet werden:

- Wenn Sie den Stecker des KT Sensors nicht aus der Buchse gezogen haben.
- Wenn Sie die Backofentür nicht vollständig geschlossen haben.



### VORSICHT!

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

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie im Menü Reinigung die Funktion Reinigung. Mit **OK** bestätigen.
2. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein, um das Wasser aus dem Wassertank aufzufangen. Drücken Sie **OK**, um den Wassertank zu entleeren.
3. Entfernen Sie nach Funktionsende alle Zubehörteile und Eihängegitter. Entfernen Sie Speisereste von Hand. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden. Drücken Sie **OK**, um Reinigung zu starten.
4. Drücken Sie **^** oder **v**, um die Dauer des Reinigungsprozesses einzustellen:

Option	Beschreibung
Kurz	1 h
Normal	1 h 30 min
Intensiv	3 h

Mit **OK** bestätigen.



Um die pyrolytische Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie den Backofen aus.



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



Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung bleibt die Tür verriegelt, bis das Gerät abgekühlt ist. Während der Abkühlphase sind einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.



### **WARNUNG!**

Nach der pyrolytischen Reinigung ist der Backofen sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

## 12.5 Erinnerungsfunktionen

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

Sie können die Funktion in folgendem Menü freigeben/sperrern:  
Erinnerungsfunktionen im Menü:  
Grundeinstellungen.

## 12.6 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative

Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Reinigen Sie den Dampfgenerator-Kreislauf, um Kalkablagerungen zu verhindern.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Drücken Sie **OK**.
5. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
6. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
7. Drücken Sie **OK**.  
Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.



Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 1 Stunde und 40 Minuten.

8. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
9. Drücken Sie **OK**.
10. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
11. Drücken Sie **OK**.  
Dadurch starten Sie den zweiten Teil des Verfahrens: Entkalkung. Dadurch wird der Dampfgenerator-Kreislauf gespült.



Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.

- i** Wird die Funktion Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

## 12.7 Entkalkungserinnerungen

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion: Entkalkung. Diese Erinnerungsfunktionen werden jedes Mal eingeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Die normale Erinnerungsfunktion empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.

- i** Entkalken Sie das Gerät trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

## 12.8 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis ein

Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

4. Drücken Sie **OK**. Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

## 12.9 Entleeren des Tanks

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Mithilfe der Reinigungsfunktion wird das Restwasser aus dem Wassertank entleert. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigung. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**. Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

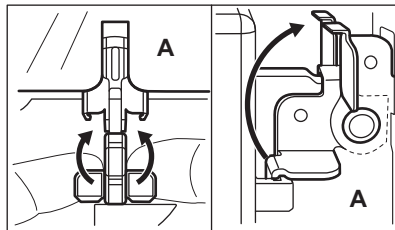
## 12.10 Aus- und Einbauen der Tür

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

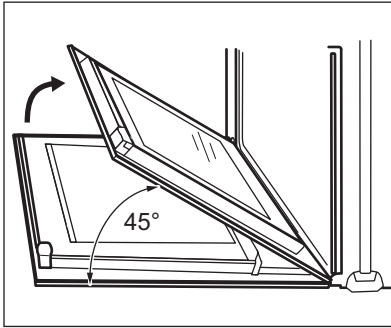


**WARNUNG!**  
Die Tür ist schwer.

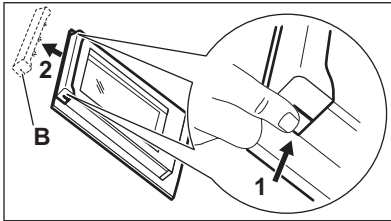
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



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

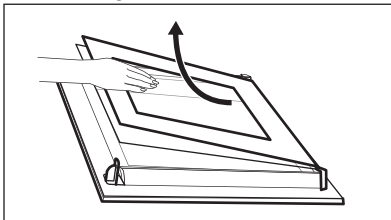


4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach 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.



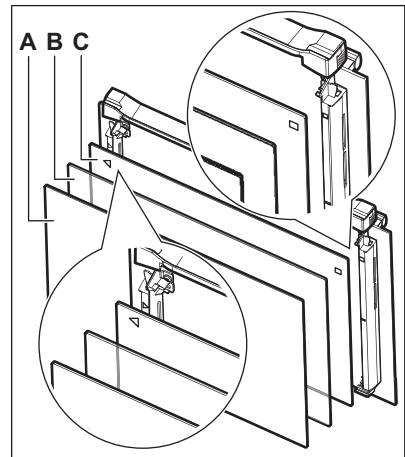
9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

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.

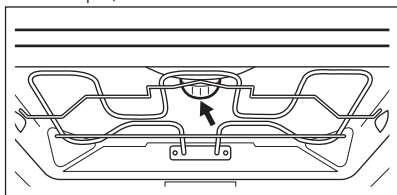
**12.11 Austauschen der Lampe****WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

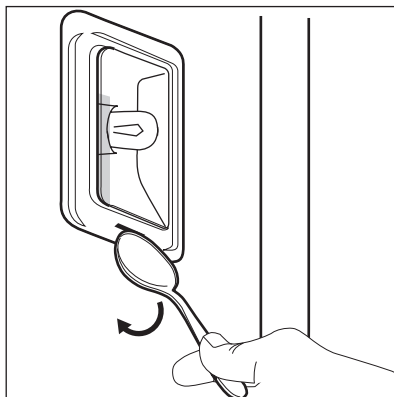
### Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

### Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.

## 13. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was tun, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul 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.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.



Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben den Wassertank nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

## 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. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BSE774220B BSE774220M BSK774220M BSK77422YM	
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	BSE774220B	38.0 kg
	BSE774220M	38.0 kg
	BSK774220M	38.0 kg
	BSK77422YM	38.0 kg

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.

#### Allgemeine Tipps

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie

sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie

mehrere Backwaren gleichzeitig zubereiten.

#### **Garen mit Heißluft**

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

#### **Restwärme**

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

#### **Warmhalten von Speisen**

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

nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**


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


#### **Feuchte Heißluft**

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

Bei Verwendung von Feuchte Heißluft schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 15. UMWELTTIPPS

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen 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)



867335160-D-502017



**AEG**