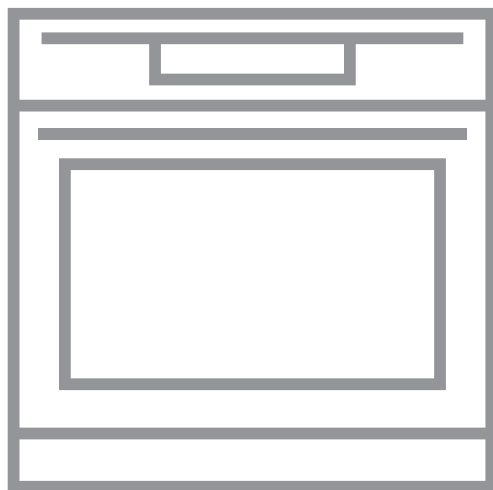


# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 5  |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 8  |
| 4. BEDIENFELD.....                    | 8  |
| 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 9  |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 10 |
| 7. UHRFUNKTIONEN.....                 | 12 |
| 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 13 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 14 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 15 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 26 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 30 |
| 13. MONTAGE.....                      | 32 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 34 |

## 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.registeraeg.com](http://www.registeraeg.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.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- 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.

- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

## 2.3 Verwendung



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der

Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **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 Kühlungsöffnungen 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.

- 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Entsorgung



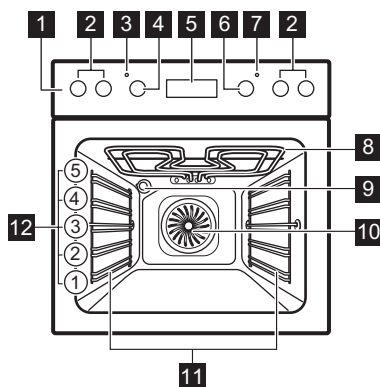
### WARNUNG!

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 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 5 Display
- 6 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 7 Temperaturanzeige/-symbol
- 8 Heizelement
- 9 Backofenbeleuchtung
- 10 Ventilator
- 11 Einhängegitter, herausnehmbar
- 12 Einschubebenen

## 3.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

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

# 4. BEDIENFELD

## 4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.



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



## 4.2 Kochstufen

| Knopfstellung | Funktion     |
|---------------|--------------|
| 0             | Stellung Aus |
| 1 - 9         | Kochstufen   |

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

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



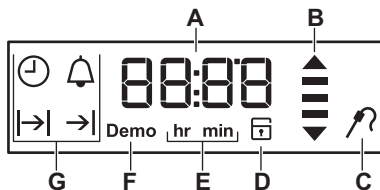
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

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

## 4.4 Tasten

| Sensorfeld/Taste | Funktion | Beschreibung                  |
|------------------|----------|-------------------------------|
| —                | MINUS    | Einstellen der Zeit.          |
|                  | UHR      | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| +                | PLUS     | Einstellen der Zeit.          |

## 4.5 Display



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

# 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit  
siehe Kapitel  
„Uhrfunktionen“.

## 5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung  
und Pflege“.

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

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

## 5.2 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

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

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Versenkbare Knöpfe

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

## 6.2 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion                                                                                                               | Anwendung                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Stellung Aus                          | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                     |
| <br>Heißluft                             | Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
| <br>Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze) | Zum Backen und Braten auf einer Ebene.                                                                                                              |

| Ofenfunktion                                                                                           | Anwendung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Feuchte Heißluft  | <p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p> |
| <br>Grillstufe 2    | <p>Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Heißluftgrillen | <p>Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Ofenfunktion                                                                                    | Anwendung                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Pizzastufe | <p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>                                                |
| <br>Fleisch    | <p>Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten.</p>                                                                       |
| <br>Warmhalten | <p>Zum Warmhalten von Speisen.</p>                                                                                                    |
| <br>Auftauen   | <p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>        |
| <br>Pyrolyse   | <p>Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.</p> |

## 6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet auch während der Abkühlphase des Backofens.

Wenn Sie bei ausgeschaltetem Ofen die Backofentür öffnen, leuchten die Backofenlampe und die Betriebs-Kontrolllampe.

## 6.4 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf, solange die

Temperatur steigt und sie erlöschen,  
wenn sie sinkt.

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion                                                                                              | Anwendung                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>TAGESZEIT           | Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.                                                                                                                                                                    |
| <br>DAUER               | Einstellen der Einschalt-dauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.                                                                                                                                                      |
| <br>ENDE                | Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.                                                                                                                                                   |
| <br>ZEITVOR-<br>WAHL    | Kombinieren der Funktio-nen DAUER und ENDE.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br>KURZZEIT-<br>WECKER | Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Back-ofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausge-schaltet ist.                                                                             |
| <b>00:00</b><br>GARZEITMES-<br>SER                                                                       | Ist keine andere Uhrfunk-tion eingeschaltet, über-wacht der GARZEITMES-SER automatisch die Ein-schaltdauer des Back-ofens.<br>Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE. |

### 7.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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

1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **-**.
  2. Drücken Sie  zur Bestätigung und stellen Sie die Minuten ein.
- Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. „00“ blinkt.
3. Drücken Sie zur Einstellung der aktuellen Minuten **+** oder **-**.
  4. Bestätigen Sie mit  oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

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

### 7.3 Einstellen der Funktion DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-** um die Minuten und dann die Stunden einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Dauer ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

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

## 7.4 Einstellen der Funktion ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  oder  um die Stunden und dann die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.

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

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

## 7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie  oder , um die Minuten und dann die Stunden für die DAUER einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display blinkt .

4. Drücken Sie  oder , um die Stunden und dann die Minuten für die ENDE-Zeit einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung. Im Display werden  und die eingestellte Temperatur angezeigt.

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

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

## 7.6 Einstellung des KURZZEIT-WECKERS

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

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie  oder , um die Sekunden und Minuten einzustellen. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet. Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "**00:00**" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

## 7.7 GARZEITMESSER

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

# 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



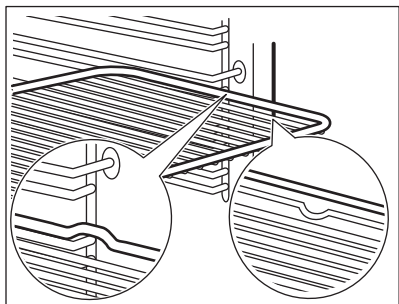
**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

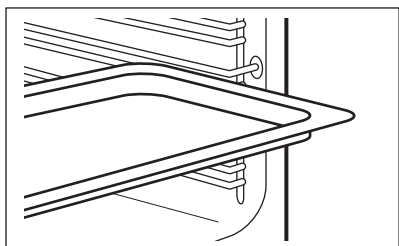
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der

Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



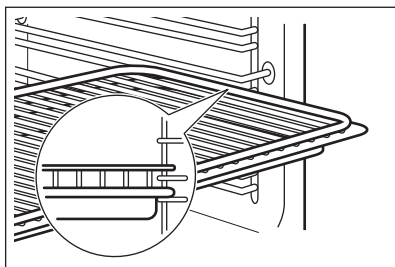
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfannenh zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Brat- und Fettpfanne zusammen:

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



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

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Verwendung der Kindersicherung

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

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

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



Das Symbol erscheint auch während der Pyrolyse auf dem Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### 9.2 Restwärmanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige



an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

### 9.3 Abschaltautomatik

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

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

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



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

## 9.4 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. Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, bis der Ofen abgekühlt ist.

## 9.5 Sicherheitsthermostat

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

# 10. TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

## 10.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

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

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

### Backen von Kuchen

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

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

### Garen von Fleisch und Fisch

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

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

Um die Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu

vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

### Garzeiten

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

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

## 10.2 Backen und braten

### Kuchen

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



| Speise                                            | Ober-/Unterhitze     |                    | Heißluft             |                    | Dauer<br>(Min.) | Bemerkun-<br>gen                    |
|---------------------------------------------------|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------------------------------|
|                                                   | Tempera-<br>tur (°C) | Einschub-<br>ebene | Tempera-<br>tur (°C) | Einschub-<br>ebene |                 |                                     |
| Kleine Ku-<br>chen - zwei<br>Ebenen <sup>1)</sup> | -                    | -                  | 140 - 150            | 2 und 4            | 25 - 35         | Auf dem<br>Backblech                |
| Kleine Ku-<br>chen - drei<br>Ebenen <sup>1)</sup> | -                    | -                  | 140 - 150            | 1, 3 und 5         | 30 - 45         | Auf dem<br>Backblech                |
| Plätzchen/<br>Feinge-<br>bäck - eine<br>Ebene     | 140                  | 3                  | 140 - 150            | 3                  | 25 - 45         | Auf dem<br>Backblech                |
| Plätzchen/<br>Feinge-<br>bäck - zwei<br>Ebenen    | -                    | -                  | 140 - 150            | 2 und 4            | 35 - 40         | Auf dem<br>Backblech                |
| Plätzchen/<br>Feinge-<br>bäck - drei<br>Ebenen    | -                    | -                  | 140 - 150            | 1, 3 und 5         | 35 - 45         | Auf dem<br>Backblech                |
| Baisers –<br>eine Ebene                           | 120                  | 3                  | 120                  | 3                  | 80 - 100        | Auf dem<br>Backblech                |
| Baisers –<br>zwei Ebe-<br>nen <sup>1)</sup>       | -                    | -                  | 120                  | 2 und 4            | 80 - 100        | Auf dem<br>Backblech                |
| Rosinen-<br>brötchen <sup>1)</sup>                | 190                  | 3                  | 190                  | 3                  | 12 - 20         | Auf dem<br>Backblech                |
| Eclairs – ei-<br>ne Ebene                         | 190                  | 3                  | 170                  | 3                  | 25 - 35         | Auf dem<br>Backblech                |
| Eclairs –<br>zwei Ebe-<br>nen                     | -                    | -                  | 170                  | 2 und 4            | 35 - 45         | Auf dem<br>Backblech                |
| Törtchen                                          | 180                  | 2                  | 170                  | 2                  | 45 - 70         | In einer Ku-<br>chenform<br>(20 cm) |
| Üppiger<br>Obstku-<br>chen                        | 160                  | 1                  | 150                  | 2                  | 110 - 120       | In einer Ku-<br>chenform<br>(24 cm) |

| Speise                                                | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |                      | Dauer (Min.) | Bemerkungen                 |
|-------------------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|----------------------|--------------|-----------------------------|
|                                                       | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene        |              |                             |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria <sup>1)</sup> | 170              | 1             | 160             | 2 (links und rechts) | 30 - 50      | In einer Kuchenform (20 cm) |

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

#### Brot und Pizza

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

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

#### Flans

| Speise             | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |               | Dauer (Min.) | Bemerkungen               |
|--------------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|---------------------------|
|                    | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene |              |                           |
| Nudelauf-<br>lauf  | 200              | 2             | 180             | 2             | 40 - 50      | In einer Auflauf-<br>form |
| Gemüse-<br>auflauf | 200              | 2             | 175             | 2             | 45 - 60      | In einer Auflauf-<br>form |

| Speise                        | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |               | Dauer (Min.) | Bemerkungen           |
|-------------------------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|-----------------------|
|                               | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene |              |                       |
| Quiche <sup>1)</sup>          | 180              | 1             | 180             | 1             | 50 - 60      | In einer Auflauf-form |
| Lasagne, frisch <sup>1)</sup> | 180 - 190        | 2             | 180 - 190       | 2             | 25 - 40      | In einer Auflauf-form |
| Cannello-ni <sup>1)</sup>     | 180 - 190        | 2             | 180 - 190       | 2             | 25 - 40      | In einer Auflauf-form |

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

## Fleisch

| Speise                      | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |               | Dauer (Min.) | Bemerkungen       |
|-----------------------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|-------------------|
|                             | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene |              |                   |
| Rind                        | 200              | 2             | 190             | 2             | 50 - 70      | Auf dem Kombirost |
| Schweinefleisch             | 180              | 2             | 180             | 2             | 90 - 120     | Auf dem Kombirost |
| Kalb                        | 190              | 2             | 175             | 2             | 90 - 120     | Auf dem Kombirost |
| Roastbeef, englisch, blutig | 210              | 2             | 200             | 2             | 50 - 60      | Auf dem Kombirost |
| Roastbeef, englisch, rosa   | 210              | 2             | 200             | 2             | 60 - 70      | Auf dem Kombirost |
| Roastbeef, englisch, durch  | 210              | 2             | 200             | 2             | 70 - 75      | Auf dem Kombirost |
| Schweine-schulter           | 180              | 2             | 170             | 2             | 120 - 150    | Mit Schwarte      |
| Schweins-haxe               | 180              | 2             | 160             | 2             | 100 - 120    | 2 Stück           |
| Lamm                        | 190              | 2             | 175             | 2             | 110 - 130    | Keule             |
| Hähnchen                    | 220              | 2             | 200             | 2             | 70 - 85      | Ganze             |
| Pute                        | 180              | 2             | 160             | 2             | 210 - 240    | Ganze             |

| Speise      | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |               | Dauer (Min.) | Bemerkungen |
|-------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|-------------|
|             | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene |              |             |
| Ente        | 175              | 2             | 220             | 2             | 120 - 150    | Ganze       |
| Gans        | 175              | 2             | 160             | 1             | 150 - 200    | Ganzer      |
| Hasenbraten | 190              | 2             | 175             | 2             | 60 - 80      | Zerlegter   |
| Hase        | 190              | 2             | 175             | 2             | 150 - 200    | Zerlegter   |
| Fasan       | 190              | 2             | 175             | 2             | 90 - 120     | Ganzer      |

Fisch

| Speise             | Ober-/Unterhitze |               | Heißluft        |               | Dauer (Min.) | Bemerkungen  |
|--------------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|--------------|
|                    | Temperatur (°C)  | Einschubebene | Temperatur (°C) | Einschubebene |              |              |
| Forelle/ Seebrasse | 190              | 2             | 175             | 2             | 40 - 55      | 3 - 4 Fische |
| Thunfisch/ Lachs   | 190              | 2             | 175             | 2             | 35 - 60      | 4 - 6 Filets |

10.3 Grillstufe

Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Backofen 3 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

| Speise             | Menge |            | Dauer (Min.) |          |
|--------------------|-------|------------|--------------|----------|
|                    | Stück | Menge (kg) | 1. Seite     | 2. Seite |
| Filetsteaks        | 4     | 0.8        | 12 - 15      | 12 - 14  |
| Beefsteaks         | 4     | 0.6        | 10 - 12      | 6 - 8    |
| Würste             | 8     | -          | 12 - 15      | 10 - 12  |
| Schweinskotelett   | 4     | 0.6        | 12 - 16      | 12 - 14  |
| Hähnchen, 2 halbe  | 2     | 1          | 30 - 35      | 25 - 30  |
| Spieße             | 4     | -          | 10 - 15      | 10 - 12  |
| Hähnchenbrustfilet | 4     | 0.4        | 12 - 15      | 12 - 14  |
| Hamburger          | 6     | 0.6        | 20 - 30      | -        |
| Fischfilet         | 4     | 0.4        | 12 - 14      | 10 - 12  |
| Belegte Toastbrote | 4 - 6 | -          | 5 - 7        | -        |
| Toast              | 4 - 6 | -          | 2 - 4        | 2 - 3    |

## 10.4 Heißluftgrillen

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Rind  
Backofen vorheizen.

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

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

Schweinefleisch

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

Kalb

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

Lamm

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

Geflügel

| Speise                            | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|
| Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg   | 200 - 220       | 30 - 50      |
| Hähnchen, Hälfte, je 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210       | 35 - 50      |
| Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg    | 190 - 210       | 50 - 70      |
| Ente, 1,5 - 2 kg                  | 180 - 200       | 80 - 100     |
| Gans, 3,5 - 5 kg                  | 160 - 180       | 120 - 180    |
| Pute, 2,5 - 3,5 kg                | 160 - 180       | 120 - 150    |
| Pute, 4 - 6 kg                    | 140 - 160       | 150 - 240    |

Fisch, gedämpft

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

## 10.5 Feuchte Heißluft



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

| Speise                     | Zubehör                       | Temperatur (°C) | Einschubebene | Dauer (Min.) |
|----------------------------|-------------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| Süße Brötchen, 12 Stück    | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 2             | 20 - 30      |
| Brötchen, 9 Stück          | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 2             | 30 - 40      |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg   | Kombirost                     | 220             | 2             | 10 - 15      |
| Biskuitrolle               | Backblech oder tiefes Blech   | 170             | 2             | 25 - 35      |
| Brownie                    | Backblech oder tiefes Blech   | 175             | 3             | 25 - 30      |
| Soufflè, 6 Stück           | Keramikförmchen auf Kombirost | 200             | 3             | 25 - 30      |
| Biskuitboden               | Biskuitform auf Kombirost     | 180             | 2             | 15 - 25      |
| Englischer Rührkuchen      | Backform auf Kombirost        | 170             | 2             | 40 - 50      |
| Fisch, gedämpft, 0,3 kg    | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 3             | 20 - 25      |
| Fisch, 0,2 kg              | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 3             | 25 - 35      |
| Fischfilet 0,3 kg          | Pizzapfanne auf Kombirost     | 180             | 3             | 25 - 30      |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg | Backblech oder tiefes Blech   | 200             | 3             | 35 - 45      |
| Schaschlik, 0,5 kg         | Backblech oder tiefes Blech   | 200             | 3             | 25 - 30      |
| Plätzchen, 16 Stück        | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 2             | 20 - 30      |
| Makronen, 20 Stück         | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 2             | 25 - 35      |
| Muffins, 12 Stück          | Backblech oder tiefes Blech   | 170             | 2             | 30 - 40      |
| Gebäck, pikant, 16 Stück   | Backblech oder tiefes Blech   | 180             | 2             | 25 - 30      |
| Mürbeteiggebäck, 20 Stück  | Backblech oder tiefes Blech   | 150             | 2             | 25 - 35      |
| Törtchen, 8 Stück          | Backblech oder tiefes Blech   | 170             | 2             | 20 - 30      |

| Speise                     | Zubehör                     | Temperatur (°C) | Einschubebene | Dauer (Min.) |
|----------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| Gemüse, gedämpft, 0,4 kg   | Backblech oder tiefes Blech | 180             | 3             | 35 - 45      |
| Vegetarisches Omelett      | Pizzapfanne auf Kombi-rost  | 200             | 3             | 25 - 30      |
| Gemüse, mediterran, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180             | 4             | 25 - 30      |

## 10.6 Auftauen

| Speise    | Menge (kg) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen                                                                                                           |
|-----------|------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hähnchen  | 1.0        | 100 - 140         | 20 - 30                       | Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden. |
| Fleisch   | 1.0        | 100 - 140         | 20 - 30                       | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.                                                                                  |
| Fleisch   | 0.5        | 90 - 120          | 20 - 30                       | Nach der Hälfte der Gardauer wenden.                                                                                  |
| Forelle   | 0.15       | 25 - 35           | 10 - 15                       | -                                                                                                                     |
| Erdbeeren | 0.3        | 30 - 40           | 10 - 20                       | -                                                                                                                     |
| Butter    | 0.25       | 30 - 40           | 10 - 15                       | -                                                                                                                     |
| Sahne     | 2 x 0,2    | 80 - 100          | 10 - 15                       | Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.                                             |
| Torte     | 1.4        | 60                | 60                            | -                                                                                                                     |

## 10.7 Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

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

Gemüse  
Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

| Speise       | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) |
|--------------|-----------------|--------------|
| Bohnen       | 60 - 70         | 6 - 8        |
| Paprika      | 60 - 70         | 5 - 6        |
| Suppengemüse | 60 - 70         | 5 - 6        |
| Pilze        | 50 - 60         | 6 - 8        |
| Kräuter      | 40 - 50         | 2 - 3        |

Obst

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

10.8 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

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



| Speise                      | Funktion             | Zubehör        | Ein-<br>schub-<br>ebene | Tem-<br>pera-<br>tur<br>(°C) | Dauer (Min.)                                                                      | Bemerkungen                                                                                                |
|-----------------------------|----------------------|----------------|-------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelku-<br>chen            | Heißluft /<br>Umluft | Kombi-<br>rost | 2                       | 160                          | 70 - 90                                                                           | 2 Formen (20 cm Durchmesser) dia-<br>gonal versetzt ver-<br>wenden.                                        |
| Biskuit<br>ohne But-<br>ter | Ober-/<br>Unterhitze | Kombi-<br>rost | 2                       | 170                          | 40 - 50                                                                           | Kuchenform ver-<br>wenden (26 cm<br>Durchmesser)<br>Backofen 10 Min.<br>vorheizen.                         |
| Biskuit<br>ohne But-<br>ter | Heißluft /<br>Umluft | Kombi-<br>rost | 2                       | 160                          | 40 - 50                                                                           | Kuchenform ver-<br>wenden (26 cm<br>Durchmesser)<br>Backofen 10 Min.<br>vorheizen.                         |
| Biskuit<br>ohne But-<br>ter | Heißluft /<br>Umluft | Kombi-<br>rost | 2 und<br>4              | 160                          | 40 - 60                                                                           | Kuchenform ver-<br>wenden (26 cm<br>Durchmesser) Dia-<br>gonal versetzt.<br>Backofen 10 Min.<br>vorheizen. |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Heißluft /<br>Umluft | Back-<br>blech | 3                       | 140 -<br>150                 | 20 - 40                                                                           | -                                                                                                          |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Heißluft /<br>Umluft | Back-<br>blech | 2 und<br>4              | 140 -<br>150                 | 25 - 45                                                                           | -                                                                                                          |
| Mürbe-<br>teigge-<br>bäck   | Ober-/<br>Unterhitze | Back-<br>blech | 3                       | 140 -<br>150                 | 25 - 45                                                                           | -                                                                                                          |
| Toast<br>4 - 6<br>Stück     | Grillstufe           | Kombi-<br>rost | 4                       | Max.                         | 2-3 Minuten<br>auf der ersten<br>Seite, 2-3 Mi-<br>nuten auf der<br>zweiten Seite | Backofen 3 Min.<br>vorheizen.                                                                              |

| Speise                                                       | Funktion   | Zubehör                               | Ein-<br>schub-<br>ebene | Tem-<br>pera-<br>tur<br>(°C) | Dauer (Min.) | Bemerkungen                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|-------------------------|------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hambur-<br>ger aus<br>Rind-<br>fleisch<br>6 Stück,<br>0,6 kg | Grillstufe | Kombi-<br>rost und<br>Fettpfan-<br>ne | 4                       | Max.                         | 20 - 30      | Kombirost in die<br>vierte und Fett-<br>pfanne in die drit-<br>te Einschubebene<br>des Backofens<br>einschieben.<br>Nach der Hälfte<br>der Gardauer die<br>Speise wenden.<br>Backofen 3 Min.<br>vorheizen. |

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

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

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

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler

gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

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

### 11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

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

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

### 11.3 Entfernen der Einhängegitter

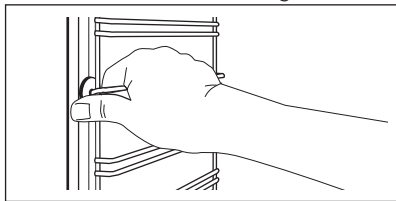
Nehmen Sie die Eihängegitter.



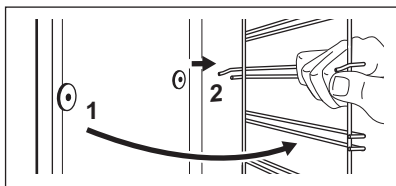
### **VORSICHT!**

Vorsicht beim  
Herausnehmen der  
Einhängegitter.

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



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



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

## 11.4 Pyrolyse



### **VORSICHT!**

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



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



### **WARNUNG!**

Der Backofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.



### **VORSICHT!**

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

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

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

Drücken Sie oder drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Pyrolyse zu starten.

Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion ENDE verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

5. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt und die Balken der Temperaturanzeige an, bis die Tür entriegelt wird.

Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.

6. Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
7. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

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



### Die Erinnerungsfunktion auf die Reinigung wird ausgeschaltet, wenn:

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

## 11.6 Aus- und Einbauen der Tür

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



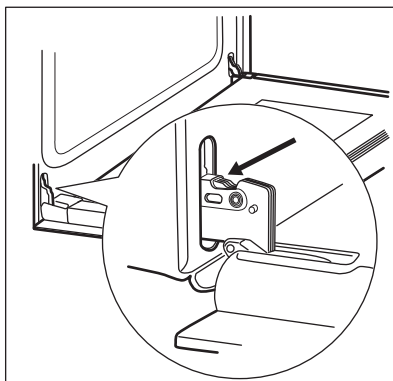
Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



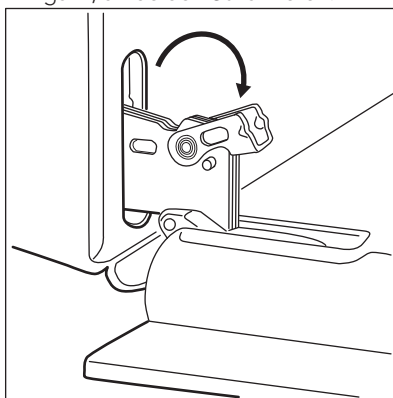
### VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

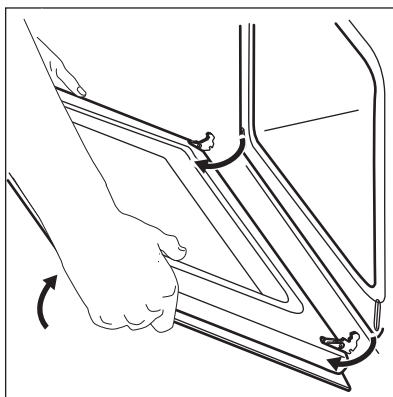
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



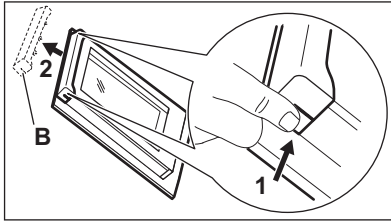
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



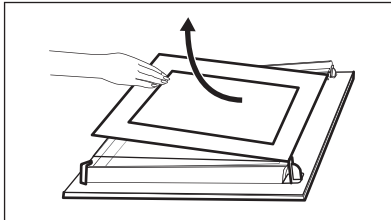
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.



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



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

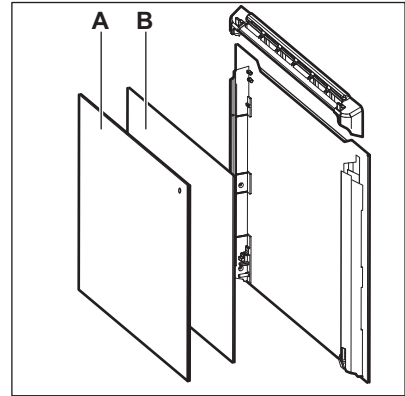


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

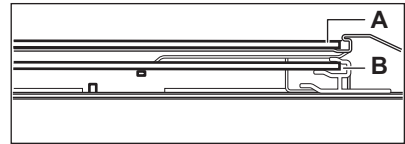
Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben und die Backofentür ein.

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



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



## 11.7 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.



### VORSICHT!

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

## Rückwandlampe

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

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn ...

| Störung                                                                 | Mögliche Ursache                                                                          | Abhilfe                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Kochzonen funktionieren nicht.                                      | Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds.                                  |                                                                                                                                                                       |
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.              | Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).                                        |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                           | Schalten Sie den Backofen ein.                                                                                                                                        |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Die Uhr ist nicht eingestellt.                                                            | Stellen Sie die Uhr ein.                                                                                                                                              |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.                                | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.                                                                                                           |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.                                                  | Siehe „Abschaltautomatik“.                                                                                                                                            |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Die Kindersicherung ist eingeschaltet.                                                    | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.                                                                                                                                |
| Der Backofen heizt nicht.                                               | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                          | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Beleuchtung funktioniert nicht.                                     | Die Lampe ist defekt.                                                                     | Tauschen Sie die Lampe aus.                                                                                                                                           |
| Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. | Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.                                               | Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.                                                                             |

| Störung                                                                      | Mögliche Ursache                                                                                                                                | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen.                                                                                                       | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.                                                                                                                                                                                     |
| Im Display erscheint „C3“.                                                   | Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.                        | Schließen Sie die Tür sorgfältig.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Das Display zeigt „F102“ an.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.</li> <li>• Die Türverriegelung ist defekt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließen Sie die Tür sorgfältig.</li> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul> |
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.         | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>                                      |

| Störung                                                                                                                      | Mögliche Ursache                  | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " <b>De-mo</b> ". | Der Demo-Modus ist eingeschaltet. | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Schalten Sie den Backofen aus.</li><li>2. Halten Sie die Taste <b>+</b> gedrückt.</li><li>3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige <b>Demo</b> blinken.</li><li>4. Geben Sie den Code 2468 durch Drücken der Tasten <b>+</b> oder <b>-</b> ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie <b>⏸</b> zur Bestätigung.</li><li>5. Die nächste Ziffer blinkt.</li><li>6. Der <b>Demo</b>-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.</li></ol> |

12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

13. MONTAGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.



### 13.1 Unterbau



#### VORSICHT!

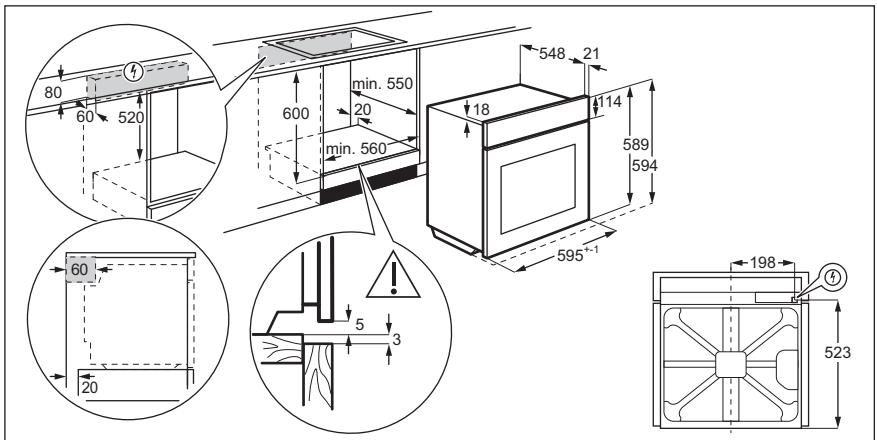
Die Montage des Gerätes darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden. Wenn Sie die Montage nicht durch eine qualifizierte Fachkraft durchführen lassen und es zu Schäden kommt, entfällt der Garantieanspruch.

Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld.

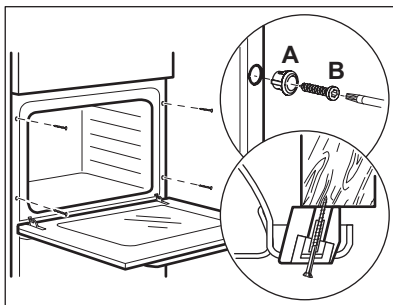
### 13.2 Elektrischer Anschluss des Kochfelds

Die Anschlussbuchse für das Kochfeld befindet sich oben auf dem Backofengehäuse. Das Kochfeld verfügt über Anschlusskabel für die Kochzonen und ein Erdungskabel. Die Kabel sind mit Anschlusssteckern ausgerüstet. Um das Kochfeld an den Backofen anzuschließen, stecken Sie die Stecker in die richtigen Buchsen am Backofen. Die Stecker und Buchsen sind so ausgelegt, dass keine falschen Anschlüsse vorgenommen werden können.

### 13.3 Einbau



### 13.4 Befestigung des Geräts im Möbel



### 13.5 Elektrischer Anschluss



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

Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.

### 13.6 Kabel

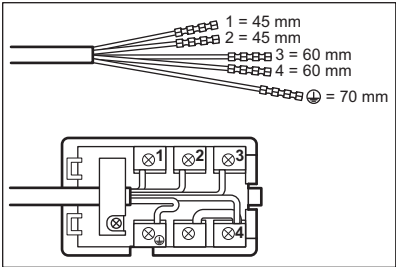
Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe  
Gesamtleistung auf dem Typenschild.

**13.7 Anschluss der  
Klemmleiste**

Das Gerät ist mit einer 6-poligen  
Klemmleiste ausgestattet. Die Jumper  
(Brücken) sind für einen Dreiphasen-  
Betrieb mit 400 V und Nullleiter  
einrichtet.

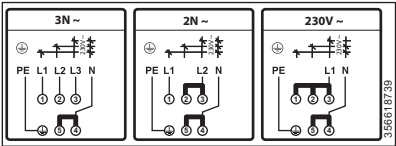


L 1 – 2 – 3 = Phasenleiter

N 4 = Nullleiter

⊕ = Erdungskabel

Bei anderen Netzspannungen sind die  
Jumper der Klemmleiste umzusetzen  
(siehe Anschlussdiagramm unten).  
Schließen Sie das Erdungskabel an die  
Klemme an. Befestigen Sie das  
Anschlusskabel mit einer  
Verbindungsklemme, nachdem Sie es an  
der Klemmleiste angeschlossen haben.



**14. ENERGIEEFFIZIENZ**

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

|                                                              |                   |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|
| Herstellername                                               | AEG               |
| Modellidentifikation                                         | EPS33102ZM        |
| Energieeffizienzindex                                        | 81.2              |
| Energieeffizienzklasse                                       | A+                |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/<br>Unterhitze | 0.93 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft               | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume                                          | 1                 |
| Wärmequelle                                                  | Strom             |
| Fassungsvermögen                                             | 72 l              |
| Backofentyp                                                  | Unterbau-Backofen |
| Gewicht                                                      | 31.5 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 Restwärmearzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### Feuchte Heißluft

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

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

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol



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

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

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



867348135-A-312018



**AEG**