

USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... | 3 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE..... | 5 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 7 |
| 4. BEDIENFELD..... | 8 |
| 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... | 10 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 12 |
| 7. UHRFUNKTIONEN..... | 21 |
| 8. AUTOMATIKPROGRAMME..... | 23 |
| 9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS..... | 23 |
| 10. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 26 |
| 11. RATSCHLÄGE UND TIPPS..... | 27 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 47 |
| 13. FEHLERSUCHE..... | 52 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 54 |
| 15. GARANTIE..... | 56 |

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 kennenzulernen.

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. 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 sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie 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 Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Speisensensor (Speisenthermometer).

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es 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.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- 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 EWG-Richtlinien.

2.3 Bedienungshinweise



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr 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 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.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - 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 der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- 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 Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Dampfgeräten



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgeräten vorsichtig.

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 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 sorgsam vor, da die Tür schwer ist!

- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung 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 bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbelichtung.

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

2.7 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

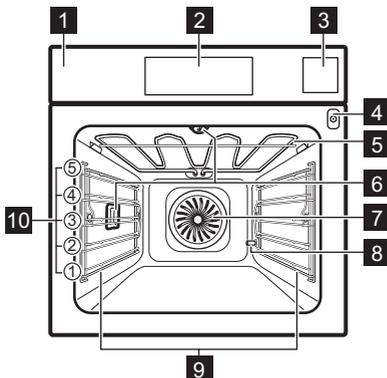


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

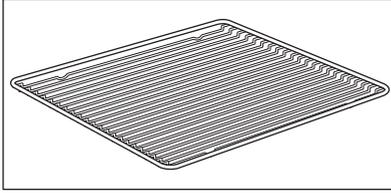
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für Speisethermometer
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Auslass des Entkalkungsrohrs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

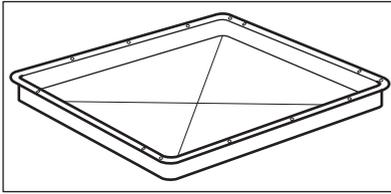
3.2 Zubehör

Gitterrost



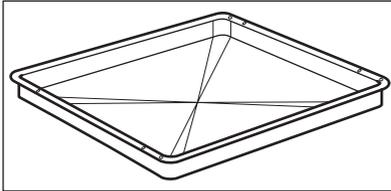
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



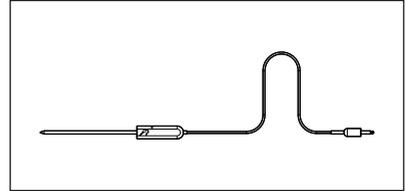
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



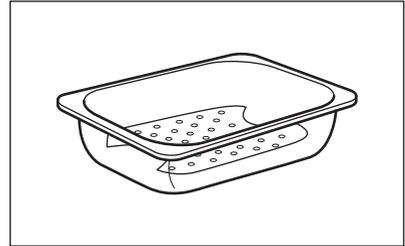
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT-Sensor



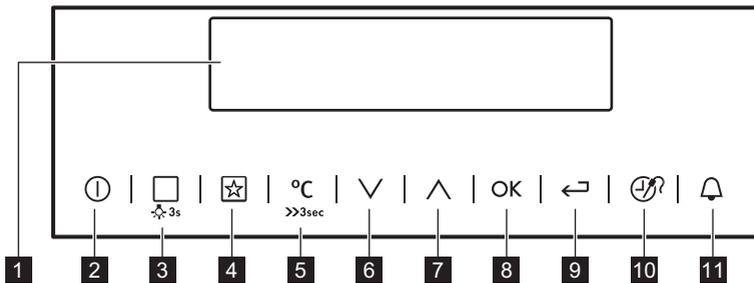
Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Glaskochgeschirr mit 1 Einsatzrost



4. BEDIENFELD

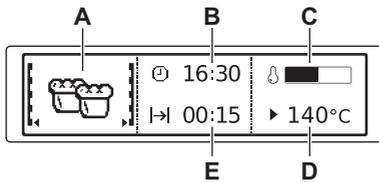
4.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

| Sensorfeld | Funktion | Bemerkung |
|------------|---|--|
| 1 | - | Display Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen. |
| 2 |  | EIN/AUS Zum Ein- und Ausschalten des Ofens. |
| 3 |  | Ofenfunktionen oder VarioGuide Berühren Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. |
| 4 |  | Favoriten Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme. |
| 5 |  | Temperaturoauswahl Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung. |
| 6 |  | Nach unten-Taste Menünavigation nach unten. |
| 7 |  | Nach oben-Taste Menünavigation nach oben. |
| 8 |  | OK Bestätigung der Auswahl oder Einstellung. |
| 9 |  | Rücktaste Eine Menüebene zurückblättern. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt. |
| 10 |  | Uhrzeit und zusätzliche Funktionen Einstellen verschiedener Funktionen. Drücken Sie das Sensorfeld, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, um die Zeitschaltuhr oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern. |
| 11 |  | Kurzzeit-Wecker Zum Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker. |

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauer oder des Endes einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

| Symbol | | Funktion |
|--------|-------------------|--|
| | Kurzzeit-Wecker | Die Funktion ist in Betrieb. |
| | Tageszeit | Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. |
| | Dauer | Im Display wird die entsprechende Gardauer angezeigt. |
| | Ende | Das Display zeigt die Zeit an, an 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 zum Zurücksetzen der Zeit und gleichzeitig. |
| | Berechnung | Der Backofen berechnet die Gardauer. |
| | Aufheiz-Anzeige | Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt. |
| | Schnellaufheizung | Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit. |
| | Gewichtsautomatik | Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann. |
| | Heat + Hold | Die Funktion ist eingeschaltet. |

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss des Ofens oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Option einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

5.3 Vorheizen

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Zubehör und heizen Sie den Backofen vor.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein:
Konventionelle Heizfunktion $\underline{\quad}$ und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.

Beim Vorheizen kann das Gerät Geruch und Rauch verströmen. Vergewissern Sie sich, dass die Raumbelüftung ausreichend ist.

5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.

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

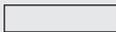
| Wasserhärte | | Kalkgehalt (mmol/l) | Kalkgehalt (mg/l) | Wasserklassifizierung |
|-------------|---------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Klasse | dH | | | |
| 1 | 0 - 7 | 0 - 1,3 | 0 - 50 | Weich |
| 2 | 7 - 14 | 1,3 - 2,5 | 50 - 100 | Mittelhart |
| 3 | 14 - 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.

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser.
Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie eine Minuten und prüfen Sie die Wasserhärte in der Tabelle unten.

Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch weiterhin noch. Prüfen Sie die Wasserhärte vor Ablauf von 1 Minute nach dem Test.

5. Zum Einstellen der Wasserhärte:
Menü : Menü Grundeinstellungen.

| Teststreifen | Wasserhärte |
|---|-------------|
|  | 1 |
|  | |
|  | 2 |
|  | 3 |

| Teststreifen | Wasserhärte |
|---|-------------|
|  | 4 |

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Navigieren in den Menüs

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



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

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

| Symbol/Menüpunkt | Anwendung |
|---|---|
|  Ofenfunktionen | Liste mit Ofenfunktionen. |
|  Rezepte | Liste mit Automatikprogrammen. |
|  Favoriten | Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden. |
|  Reinigung | Liste mit Reinigungsprogrammen. |
|  Grundeinstellungen | Einstellen der Gerätekonfiguration. |

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

| Symbol/Menüpunkt | Anwendung |
|---|--|
|  Sonderfunktionen | Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen. |
|  VarioGuide | Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit 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 | Ist diese Funktion eingeschaltet, verkürzt sich die Aufheizzeit. |

| Symbol/Menüpunkt | Beschreibung |
|---|---|
|  Set + Go | Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld. |
|  Heat + Hold | Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm. |
|  Zeitverlängerung | Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus. |
|  Kontrast | Einstellen des Kontrastes der Anzeige. |
|  Helligkeit | Einstellen der Helligkeit der Anzeige. |
|  Sprache Einstellen | Einstellen der Sprache für die Anzeige. |
|  Lautstärke | Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale. |

| Symbol/Menüpunkt | Beschreibung |
|--|---|
|  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 | Zum Einstellen der Wasserhärtestufe (1 bis 4). |
|  Erinnerungsfunktionen | Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss. |
|  DEMO | Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468. |
|  Service | Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an. |
|  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. |
|  | Dampfreinigung Plus | Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers. |
|  | Dampfreinigung | Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste. |
|  | Entkalkung | Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen. |

| Symbol | Menüpunkt | Beschreibung |
|---|-----------|--|
|  | Spülen | Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen. |

6.4 Ofenfunktionen

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|--|
|  Heissluft | Zum Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Konventionelle Heizfunktion. |
|  Pizza-/Wähensstufe | 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 bei Konventionelle Heizfunktion. |
|  Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze) | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. |
|  Tiefkühlgerichte | Damit Tiefkühlprodukte (z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen) schön knusprig werden. |
|  Grillstufe | Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot. |

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|---|
|  Heissluftgrillen | Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken. |
|  Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|--|--|
|  Feuchte Heissluft | <p>Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ Feuchte Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet.</p> |
|  Feuchtigkeit, Niedrig | <p>Zum Backen von Brot, zum Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.</p> |
|  Feuchtigkeit, Hoch | <p>Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen und zum Pochieren von Fisch.</p> |

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|--|
|  Dampfgaren | <p>Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.</p> |



Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

6.5 Sonderfunktionen

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|--|--|
|  Warmhalten | <p>Zum Warmhalten von Gerichten.</p> |
|  Teller Wärmen | <p>Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.</p> |
|  Einkochen | <p>Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).</p> |
|  Dörren | <p>Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen.</p> |
|  Gärstufe | <p>Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Verhindert das Austrocknen der Teigoberfläche und hält den Teig elastisch.</p> |
|  Niedertemp.-Automatik | <p>Zum Zubereiten von 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> |

| Ofenfunktionen | Anwendung |
|---|--|
|  Regenerieren | <p>Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmässige Wärme bereit 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.</p> |
|  Auftauen | <p>Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.</p> |
|  Überbacken | <p>Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.</p> |

6.6 VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

| Gericht | |
|-----------|--|
| Fisch | Fisch, gebacken |
| | Fischstäbchen |
| | Fischfilet, dünn |
| | Fischfilet, dick |
| | Fischfilet, gefroren |
| | Fisch, klein |
| | Fisch, gross, gedämpft |
| | Fisch, klein, gegrillt |
| | Fisch, gross, gegrillt |
| | Fisch, gross, gegrillt  |
| Forelle | |
| Lachs | Lachsfilet |
| | Lachs, Ganz |
| Crevetten | Crevetten, frisch |
| | Crevetten, gefroren |
| Muscheln | - |

Speisekategorie: Geflügel

| Gericht | |
|---|---|
| Geflügelbrust | - |
| Geflügelbrust  | - |

| Gericht | |
|--|--|
| Poulet | Pouletflügeli/ Chicken Wings, frisch |
| | Pouletflügeli, gefroren |
| | Pouletschenkel, frisch |
| | Pouletschenkel, gefroren |
| | Pouletbrust, pochiert |
| | Poulet, halbiert |
| | Poulet, ganz  |
| Ente, ganz  | - |
| Gans, ganz  | - |
| Truthahn, ganz  | - |

Speisekategorie: Fleisch

| Gericht | |
|-------------|--|
| Rindfleisch | Tafelspitz |
| | Rinderschmorbraten  |
| | Hackbraten |
| Roastbeef | Blutig |
| | Blutig  |
| | Mittel |
| | Mittel  |
| | Durch |
| | Durch  |

| Gericht | |
|--|--|
| Roastbeef Skandinavisch | Blutig  |
| | Mittel  |
| | Durch  |
| Schweinefleisch | Chipolatas |
| | Brustspitz |
| | Schweinschaxe, vorgekocht |
| | Schinkenstück |
| | Schweinsnierstück |
| | Schweinsnierstück  |
| | Kassler |
| | Kassler, pochiert |
| | Schweinenacken |
| | Schweineschulter |
| Schweinebraten  | |
| Gekochter Schinken | |
| Kalb | Kalbshaxe |
| | Kalbskarré |
| | Kalbsbraten  |
| Lamm | Lammkeule |
| | Lammbraten/-gigot  |
| | Lammrücken |
| | Lammrücken, mittel |
| | Lammrücken, mittel  |

| Gericht | |
|---------|---|
| Wild | Hase <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken  |
| | Hirsch <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirscheule • Reh-/Hirschrücken |
| | Reh-/Hirschbraten  |
| | Reh-/Hirschrücken  |

Speisekategorie: Ofengerichte

| Gericht | |
|------------------------------|---|
| Lasagne, Frisch | - |
| Lasagne/Cannelloni, gefroren | - |
| Nudelauflauf | - |
| Kartoffelgratin | - |
| Gemüseauflauf | - |
| Süsser Auflauf | - |

Speisekategorie: Pizza/Quiche

| Gericht | |
|-----------------------|--------------------------|
| Pizza | Pizza, dünn |
| | Pizza, dick |
| | Pizza, gefroren |
| | Pizza American, gefroren |
| | Pizza, gekühlt |
| | Pizzasnacks, gefroren |
| Baguettes, überbacken | - |
| Flammkuchen | - |

| Gericht | |
|-----------------|---|
| Wähe, pikant | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Pikante Torte | - |

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

| Gericht | |
|-------------------------|-------------------------|
| Gugelhupf | - |
| Apfelkuchen, ged. | - |
| Biskuit | - |
| Apfeltorte | - |
| Quarktorte | - |
| Brioche | - |
| Sandkuchen | - |
| Linzertorte/Tarte | - |
| Wähe, süss | - |
| Mandelkuchen | - |
| Muffins | - |
| Kleingebäck | - |
| Feingebäck | - |
| Windbeutel | - |
| Blätterteig-Kleingebäck | - |
| Eclairs | - |
| Meringues | - |
| Mürbeteig-Plätzchen | - |
| Christstollen | - |
| Apfelstrudel, gefroren | - |
| Kuchen auf Blech | Biskuitteig Hefeteig |
| Quarkkuchen | - |

| Gericht | |
|----------------|----------------------------|
| Brownies | - |
| Biskuitroulade | - |
| Hefekuchen | - |
| Streuselkuchen | - |
| Zuckerkuchen | - |
| Tortenboden | Mürbeteig |
| | Tortenboden Aus Rührteig |
| Früchtekuchen | Früchtekuchen A. Mürbeteig |
| | Früchtekuchen Mit Rührteig |
| | Hefeteig |

Speisekategorie: Brot/Brötchen

| Gericht | |
|----------|-------------------------|
| Brötchen | Brötchen |
| | Brötchen, vorgebacken |
| | Brötchen, gefroren |
| Ciabatta | - |
| Baguette | Baguettes, vorgebacken |
| | Baguettes, gefroren |
| Brot | Hefekranz |
| | Weissbrot |
| | Butterzopf |
| | Ruchbrot |
| | Roggenbrot |
| | Vollkornbrot |
| | Fladenbrot |
| | Brot/Brötchen, gefroren |

Speisekategorie: Gemüse

| Gericht | |
|---------------------|---|
| Broccoli, Röschen | - |
| Broccoli, ganz | - |
| Blumenkohl, Röschen | - |
| Blumenkohl, ganz | - |
| Karotten | - |
| Zucchini | - |
| Grüner Spargel | - |
| Weisser Spargel | - |
| Peperoni | - |
| Spinat, frisch | - |
| Lauch | - |
| Bohnen, Grün | - |
| Pilze | - |
| Tomaten Schälén | - |
| Rosenkohl | - |
| Sellerie, gewürfelt | - |
| Erbsen | - |
| Aubergine | - |
| Fenchel | - |
| Artischocken | - |
| Randen | - |
| Schwarzwurzel | - |
| Kohlrabi | - |
| Bohnen, Weiss | - |
| Wirsing | - |

Speisekategorie: Flans/Terrinen

| Gericht | |
|---------------|---|
| Eierstich | - |
| Karamelköpflí | - |

| Gericht | |
|---------|----------------|
| Terrine | - |
| Eier | Eier, weich |
| | Eier, mittel |
| | Eier, hart |
| | Eier, gebacken |

Speisekategorie: Beilagen

| Gericht | |
|-------------------------|---|
| Pommes frites, dünn | - |
| Pommes frites, dick | - |
| Pommes frites, gefroren | - |
| Kroketten | - |
| Kartoffelwedges | - |
| Rösti | - |
| Salzkartoffeln, klein | - |
| Salzkartoffeln, Gross | - |
| Schalenskartoffeln | - |
| Kartoffelknödel | - |
| Semmelknödel | - |
| Hefeknödel, pikant | - |
| Hefeknödel, süß | - |
| Reis | - |
| Teigwaren, frisch | - |
| Polenta | - |



Wenn das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise geändert werden soll, verwenden Sie \wedge oder \vee , um neue Werte einzustellen.

6.7 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.

2. Bestätigen Sie mit **OK**.
3. Stellen Sie die Temperatur ein.
4. Bestätigen Sie mit **OK**.

6.8 Dampfgeren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung der Wasserschublade, um sie zu öffnen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser (etwa 950 ml Wasser), bis ein Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie die Wasserschublade nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.
3. Drücken Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgerfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktionen ein: Dauer \rightarrow oder: Ende \rightarrow .
Nach ca. 2 Minuten ist Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Ist das Wasser in der Wasserschublade fast aufgebraucht, ertönt ein Signal, und die Wasserschublade muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgeren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

7. Schalten Sie den Ofen aus.
8. Leeren Sie die Wasserschublade nach dem Dampfaren. Siehe Reinigungsfunktion: Entleeren des Tanks.



VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfaren kann sich Kondensat auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schliessen und den Ofen mit der Funktion Heissluft bei einer Temperatur von 150° C etwa 15 Minuten lang aufheizen.

6.9 Aufheiz-Anzeige

Der Balken auf dem Display leuchtet auf, sobald Sie eine Ofenfunktion

einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal und der Balken blinkt und erlischt anschliessend.

6.10 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 °C \gg_{max} 3 Sekunden lang gedrückt. Die Aufheiz-Anzeige schaltet um. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

6.11 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion | Anwendung |
|---|--|
|  Kurzzeit-Wecker | <p>Zum Einstellen eines Countdowns (höchstens 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Ofenbetrieb. Sie können ihn auch bei ausgeschaltetem Ofen einschalten.</p> <p>Verwenden Sie , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie  oder , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.</p> |

| Uhrfunktion | Anwendung |
|--|--|
|  Dauer | Zum Einstellen der Dauer des Ofenbetriebs (max. 23 Std. 59 Min.). |
|  Ende | Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten). |

Stellen Sie die Zeit für eine Uhrfunktion ein, zählt die Zeit nach 5 Sekunden herunter.



Wenn Sie die Uhrfunktionen: Dauer, Ende verwenden, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Der Garvorgang wird mit der vorhandenen Restwärme fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3–20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen: Dauer, Ende verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. 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 lassen sich bei Verwendung des Speisethermometers nicht einschalten.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. Drücken Sie oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Mit der Funktion: Dauer ist eingestellt.

Mit der 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. Bestätigen Sie mit **OK**.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

Mit der Funktion: Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.



Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisethermometer.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint eine Meldung.
2. Drücken Sie , um einzuschalten oder , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

8.1 Online-Rezepte



Rezepte für die für diesen Backofen angegebenen Automatikprogramme 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 Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit **OK**.
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit **OK**.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

9.1 Speisethermometer

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



VORSICHT!
Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise

und der Stecker in der Buchse bleiben.

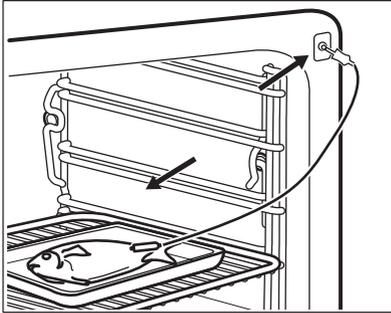
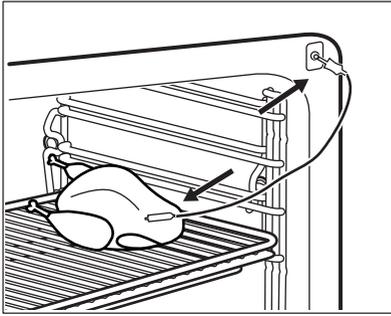
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisethermometers 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 Speisethermometers in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse im Frontrahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisenthermometers an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
6. Drücken Sie ⌚ , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisenthermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Backofen.

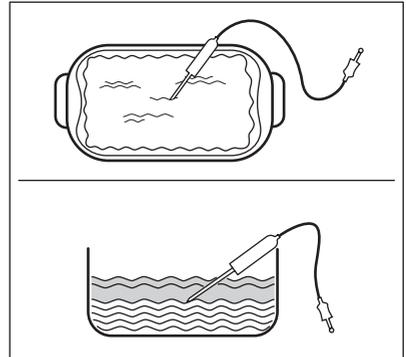


WARNUNG!

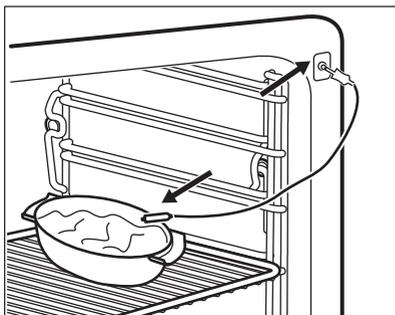
Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisenthermometers. Die Spitze des Speisenthermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Speisenthermometers in die Buchse im Frontrahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
8. Drücken Sie Ⓞ , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
10. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Backofen.



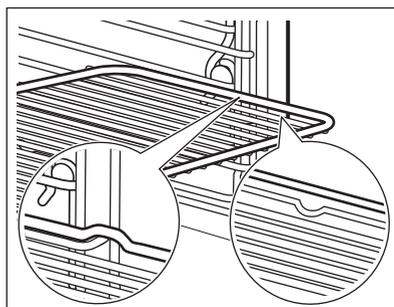
WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

9.2 Einsetzen des Zubehörs

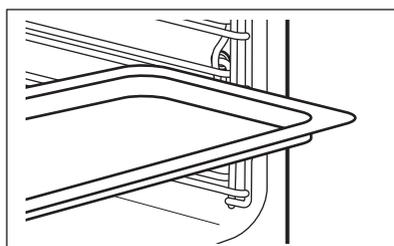
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



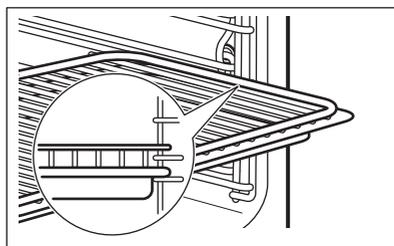
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

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

4. Mit **OK** bestätigen.
Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms 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 Schritt 7 nach Bedarf.

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. Bestätigen Sie mit **OK**.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Bestätigen Sie mit **OK**.

10.2 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Drücken Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt werden.

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 Ofen einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **Tastensperre**.

4. Mit **OK** bestätigen.
Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

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

10.4 Set + Go

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

5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie ein Symbol (ausser ) , um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.



- Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.
- Im 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) | Ausschaltzeit (Std.) |
|-----------------|----------------------|
| 30–115 | 12,5 |
| 120–195 | 8,5 |
| 200–230 | 5,5 |



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 das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Ofen 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 folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Sobald die Funktion abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller Wärmen

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

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

11.3 Dampfgaren



WARNUNG!

Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

Sterilisieren

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie saubere Behälter umgekehrt in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Tank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Minuten ein.

Garen

Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Lebensmitteln zubereiten, frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü gleichzeitig zubereiten. Garen Sie Gerichte mit ähnlicher Gardauer zusammen. Verwenden Sie die grösste erforderliche Wassermenge, wenn Sie Gerichte gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein, ausser wenn die in der Tabelle unten andere Einstellungen empfohlen werden.

Gemüse

| Speise | Dauer (Min.) |
|---------------------------------|--------------|
| Tomaten schälen | 10 |
| Broccoli, Röschen ¹⁾ | 13–15 |
| Gemüse, blanchiert | 15 |
| Pilze | 15–20 |
| Peperoni | 15–20 |
| Spinat, frisch | 15–20 |
| Grüner Spargel | 15–25 |
| Auberginen | 15–25 |
| Zucchini | 15–25 |
| Kürbis, Würfel | 15–25 |
| Tomaten | 15–25 |
| Bohnen, blanchiert | 20–25 |
| Feldsalat, Rosetten | 20–25 |
| Wirsing | 20–25 |
| Sellerie, gewürfelt | 20–30 |
| Lauch | 20–30 |
| Erbsen | 20–30 |

| Speise | Dauer (Min.) |
|--|--------------|
| Zuckererbsen (Zucker-schoten) | 20–30 |
| Süsskartoffeln | 20–30 |
| Weisser Spargel | 25–35 |
| Rosenkohl | 25–35 |
| Karotten | 25–35 |
| Blumenkohl in Röschen | 25–35 |
| Fenchel | 25–35 |
| Kohlrabi, Streifen | 25–35 |
| Bohnen, weiss | 25–35 |
| Broccoli, ganz | 30–40 |
| Maiskolben | 30–40 |
| Schwarzwurzel | 35–45 |
| Blumenkohl, ganz | 35–45 |
| Bohnen, grün | 35–45 |
| Weiss- oder Rotkohl, Streifen | 40–45 |
| Artischocken | 50–60 |
| Bohnen, getrocknet, eingeweicht (Wasser/Bohnen-Verhältnis 2:1) | 55–65 |
| Sauerkraut | 60–90 |
| Randen | 70–90 |

1) Backofen 5 Minuten vorheizen.

Beilagen

| Speise | Dauer (Min.) |
|---|--------------|
| Couscous (Wasser/Couscous-Verhältnis 1:1) | 15–20 |
| Teigwaren, frisch | 15–25 |

| Speise | Dauer (Min.) |
|---|--------------|
| Griesspudding (Wasser/Griess-Verhältnis 3,5:1) | 20–25 |
| Linsen, rot (Wasser/Linsen-Verhältnis 1:1) | 20–30 |
| Spätzle | 25–30 |
| Bulgur (Wasser/Bulgur-Verhältnis 1:1) | 25–35 |
| Hefeknödel | 25–35 |
| Duftreis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1) | 30–35 |
| Salzkartoffeln, klein | 35–45 |
| Semmelknödel | 35–45 |
| Kartoffelklösse | 35–45 |
| Reis (Wasser/Reis-Verhältnis 1:1) ¹⁾ | 35–45 |
| Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1) | 40–50 |
| Milchreis (Wasser/Reis-Verhältnis 2,5:1) | 40–55 |
| Kartoffeln mit Schale, mittel-gross | 45–55 |
| Linsen, braun und grün (Wasser/Linsen-Verhältnis 2:1) | 55–60 |

1) Das Wasser/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.

Früchte

| Speise | Dauer (Min.) |
|----------------------|--------------|
| Apfelscheiben | 10–15 |
| Heisse Beeren | 10–15 |
| Schokolade schmelzen | 10–20 |
| Obstkompott | 20–25 |

Fisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|--------------------|-----------------|--------------|
| Plattfischfilet | 80 | 15 |
| Garnelen, frisch | 85 | 20–25 |
| Muscheln | 99 | 20–30 |
| Lachsfilets | 85 | 20–30 |
| Forelle 0,25 kg | 85 | 20–30 |
| Garnelen, gefroren | 85 | 30–40 |
| Lachsforelle 1 kg | 85 | 40–45 |

Fleisch

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|--------------------------------|-----------------|--------------|
| Chipolatas | 80 | 15–20 |
| Bayerische Weisswurst | 80 | 20–30 |
| Wiener | 80 | 20–30 |
| Pouletbrust, pochiert | 90 | 25–35 |
| Gekochter Schinken, 1 kg | 99 | 55–65 |
| Poulet, pochiert 1–1,2 kg | 99 | 60–70 |
| Kassler, pochiert | 90 | 70–90 |
| Kalbs-/Schweinerücken 0,8–1 kg | 90 | 80–90 |
| Tafelspitz | 99 | 110–120 |

Eier

| Speise | Dauer (Min.) |
|--------------|--------------|
| Eier, weich | 10–11 |
| Eier, mittel | 12–13 |
| Eier, hart | 18–21 |

11.4 Heissluftgrillen und Dampfgaren kombiniert.

Sie können diese Funktionen zur gleichzeitigen Zubereitung von Fleisch, Gemüse und Beilagen kombinieren.

- Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluftgrillen um Fleisch zu braten.
- Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
- Lassen Sie den Backofen auf ca. 90 °C abkühlen. Sie können die Backofentür dazu etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen lassen.
- Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Garen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

| Speise | Heissluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen) | | | Dampfgaren (zweiter Schritt: Gemüse hinzugeben) | | |
|---|--|--------------|---------------|---|--------------|-------------------------|
| | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
| Roastbeef 1 kg Rosenkohl, Polenta | 180 | 60–70 | Fleisch: 1 | 99 | 40–50 | Fleisch: 1 Gemüse: 3 |
| Schweinebraten 1 kg, Kartoffeln, Gemüse, Sosse | 180 | 60–70 | Fleisch: 1 | 99 | 30–40 | Fleisch: 1 Gemüse: 3 |
| Kalbsbraten 1 kg, Reis, Gemüse | 180 | 50–60 | Fleisch: 1 | 99 | 30–40 | Fleisch: 1 Gemüse: 3 |

11.5 Feuchtigkeit, Hoch

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---|-----------------|--------------|
| Vanillesosse/ Flan in kleinen Schälchen | 90 | 35–45 |
| Eier, gebacken | 90–110 | 15–30 |
| Terrine | 90 | 40–50 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|------------------------------|-----------------|--------------|
| Fischfilet, dünn | 85 | 15–25 |
| Fischfilet, dick | 90 | 25–35 |
| Fisch, klein, bis 0,35 kg | 90 | 20–30 |
| Fisch, gross, bis 1 kg | 90 | 30–40 |
| Ofenknödel | 120–130 | 40–50 |

11.6 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 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Geräucherter Schweinerücken 600–1000 g (2 Stunden ziehen lassen) | 160–180 | 60–70 | 2 |
| Poulet 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 |
| Brot, verschiedene Arten 500–1000 g | 180–190 | 45–60 | 2 |
| Brot/Brötchen | 180–210 | 25–35 | 2 |
| Vorgebackene Brötchen | 200 | 15–20 | 2 |
| Backfertige Baguettes 40–50 g | 200 | 15–20 | 2 |
| Backfertige Baguettes 40–50 g, gefroren | 200 | 25–35 | 2 |

11.7 Regenerieren

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|----------------|-----------------|--------------|---------------|
| Tellergerichte | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Nudelauflauf | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Reis | 110 | 10 - 15 | 2 |
| Knödel | 110 | 15 - 25 | 2 |

11.8 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmäßig. Bei ungleichmäßigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Backbleche im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

11.9 Backtipps

| Backergebnis | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist zu hell. | Die Einschubebene ist nicht richtig. | Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen. |
| Der Kuchen fällt zusammen und 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. |
| 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. |
| | Die Mischung ist ungleich verteilt. | Verteilen Sie die Mischung 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. |

11.10 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 – Mürbeteig | Heissluft | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 2 |
| Rührteig | Heissluft | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|------------|-----------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Käsekuchen | Konventionelle Heizfunktion | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------|---------------|
| Hefezopf/Hefekranz | Konventionelle Heizfunktion | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Christstollen | Konventionelle Heizfunktion | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Brot (Roggenbrot): 1. Erste 20 Minuten: 2. Anschließend reduzieren auf: | Konventionelle Heizfunktion | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Windbeutel/Eclairs | Konventionelle Heizfunktion | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Biskuitroulade | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Streuselkuchen (trocken) | Heissluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Mandel-/Zuckerkuchen | Konventionelle Heizfunktion | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Früchtekuchen | Konventionelle Heizfunktion | 180 | 35 - 55 | 3 |
| Hefekuchen mit Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) | Konventionelle Heizfunktion | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 60 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------------|-----------|-----------------|--------------|---------------|
| Mürbeteiggebäck/Biskuit | Heissluft | 150 - 160 | 15 - 25 | 3 |
| Baiser | Heissluft | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------|---------------|
| Meringues | Heissluft | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Hefeteigplätzchen | Heissluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Blätterteiggebäck | Heissluft | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Brötchen | Konventionelle Heizfunktion | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.11 Aufläufe und Gratins

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne, Frisch | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gemüsegratin ¹⁾ | Heissluftgrillen | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Mit Käse überbackene Baguettes | Heissluft | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Milchreis | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Fischaufläufe | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Gemüse, gefüllt | Heissluft | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.12 Feuchte Heissluft

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------|-----------------|--------------|---------------|
| Nudelauflauf | 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 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|-----------------|--------------|---------------|
| Brotpudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Milchreis | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Apfelkuchen mit Rührteig (runde Kuchenform) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Weissbrot | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.13 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion: Heissluft .

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | |
|----------------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------|
| | | | 2 Ebenen | 3 Ebenen |
| Windbeutel/ Eclairs | 160–180 ¹⁾ | 25–45 | 1 / 4 | - |
| Streuselkuchen, trocken | 150–160 | 30–45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | |
|---|-----------------------|--------------|---------------|-----------|
| | | | 2 Ebenen | 3 Ebenen |
| Mürbeteigge- bäck/Rührteig- plätzchen | 150–160 | 20–40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Meringues | 80–100 | 130–170 | 1 / 4 | - |
| Meringues | 100–120 | 40–80 | 1 / 4 | - |
| Hefeteigplätz- chen | 160–170 | 30–60 | 1 / 4 | - |
| Blätterteigge- bäck | 170–180 ¹⁾ | 30–50 | 1 / 4 | - |
| Brötchen | 180 | 20–30 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.14 Niedertemp.-Automatik

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zartes Fleisch und Fisch zubereiten. In den ersten 10 Minuten der Garzeit

können Sie eine höhere Backofentemperatur einstellen und anschliessend bei 80 °C garen. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte

wie Geflügel, Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Für diese Funktion können Sie KT-Sensor verwenden.

1. Braten Sie das Fleisch in der Pfanne sehr heiß an. Legen Sie das Fleisch in eine Bratenform oder direkt auf den Gitterrost.



Garen Sie Speisen mit dieser Funktion stets abgedeckt.

Setzen Sie unter den Gitterrost das Backblech ein, um austretendes Fett aufzufangen.

2. Stecken Sie das Speisethermometer in das Fleisch.

3. Wählen Sie die Funktion Niedertemp.-Automatik. Sie können die Backofentemperatur in den ersten 10 Minuten zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.

4. Nach 10 Minuten stellt der Backofen automatisch eine niedrigere Temperatur ein.

Der Backofen fährt mit der Funktion Warmhalten fort.

Rindfleisch

| Speise | Menge (kg) | Anbratzeit pro Seite (Min.) | Temperatur (°C) | Einschubebene | Dauer (Min.) |
|-------------------|------------|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| Filet, mittel | 1.0–1.5 | 2 | 80–90 | 2 | 90–110 |
| Roastbeef, mittel | 1.0–1.5 | 4 | 80–90 | 2 | 180–240 |

Kalb

| Speise | Menge (kg) | Anbratzeit pro Seite (Min.) | Temperatur (°C) | Einschubebene | Dauer (Min.) |
|-------------|------------|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| Filet, rosa | 1.0–1.5 | 2 | 80–90 | 2 | 90–120 |
| Lendenstück | 1.0–1.5 | 4 | 80–90 | 2 | 120–150 |
| Nierstück | 1.0–1.5 | 4 | 80–90 | 2 | 120–150 |

Schweinefleisch

| Speise | Menge (kg) | Anbratzeit pro Seite (Min.) | Temperatur (°C) | Einschubebene | Dauer (Min.) |
|-------------|------------|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------|
| Filet, rosa | 1.0–1.5 | 2 | 80–90 | 2 | 90–110 |
| Lendenstück | 1. –0 1.5 | 4 | 80–90 | 2 | 150–170 |
| Nierstück | 1.0–1.50 | 4 | 80–90 | 2 | 150–170 |

11.15 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------------------|---------------------------|--------------|---------------|
| Pizza (dünn) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pizza (dick) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Törtchen | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spinatquiche | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine/ Wähe | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Apfelkuchen, ge- deckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Gemüsekuchen | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Fladenbrot | 210 - 230 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Blätterteigquiche | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Piroggen | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

11.16 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergiessen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

11.17 Braten

Rindfleisch

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---------------|------------|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Schmorfleisch | 1 - 1.5 | Konventionelle Heizfunktion | 230 | 120 - 150 |

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|------------------------------|------------|------------------|-------------------------|--------------|
| Roastbeef oder Filet: blutig | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Roastbeef oder Filet: mittel | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Roastbeef oder Filet: durch | 1 cm dick | Heissluftgrillen | 170 - 180 ¹⁾ | 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/Brustspitz | 1 - 1.5 | Heissluftgrillen | 170 - 190 | 30 - 60 |
| Hackbraten | 0.75 - 1 | Heissluftgrillen | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Schweinshaxe (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/-gigot | 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/Hasenkeule | 1 | Heissluftgrillen | 180 - 200 ¹⁾ | 35 - 55 |

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|-------------------|------------|-----------------------------|-----------------|--------------|
| Reh-/Hirschrücken | 1.5 - 2 | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Reh-/Hirschkeule | 1.5 - 2 | Konventionelle Heizfunktion | 180 - 200 | 60 - 90 |

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|------------------|------------|------------------|-----------------|--------------|
| Geflügelteile | 0.2 - 0.25 | Heissluftgrillen | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Poulethälfte | 0.4 - 0.5 | Heissluftgrillen | 190 - 210 | 40 - 50 |
| Poulet, Poularde | 1 - 1.5 | Heissluftgrillen | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Ente, ganz | 1.5 - 2 | Heissluftgrillen | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Gans, ganz | 3.5 - 5 | Heissluftgrillen | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Truthahn | 2.5 - 3.5 | Heissluftgrillen | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Truthahn | 4 - 6 | Heissluftgrillen | 140 - 160 | 150 - 240 |

Fisch

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

11.18 Grillstufe

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

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

Grillstufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|----------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| | | Erste Seite | Zweite Seite | |
| Roastbeef | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Rinderfilet | 230 | 20–30 | 20–30 | 3 |
| Schweinerücken | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Kalbsrücken | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Lammrücken | 210–230 | 25–35 | 20–25 | 3 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|---------------------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| | | Erste Seite | Zweite Seite | |
| Fisch, gross, 0,5–1 kg | 210–230 | 15–30 | 15–30 | 3 / 4 |

11.19 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, gefroren | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Ofengebackener Käse | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Pouletflügeli/Chicken Wings | 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 ¹⁾ (300–600 g) | Konventionelle Heizfunktion oder Heissluftgrillen | 200 - 220 | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |
| Baguettes | Konventionelle Heizfunktion | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------|
| Früchtekuchen | Konventionelle Heizfunktion | gemäss Herstelleranweisungen | gemäss Herstelleranweisungen | 3 |

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.20 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.

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 Ofen 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.) |
|-------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Möhren ¹⁾ | 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 |

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.21 Dörren

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

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

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 |

11.22 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

| 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 |
| Brötchen | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |

11.23 Tabelle für „KT-Sensor“

| Rindfleisch | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|-------------|---------------------------------|--------|-------|
| | Blutig | Mittel | Durch |
| Roastbeef | 45 | 60 | 70 |
| Lende | 45 | 60 | 70 |

| Rindfleisch | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|-------------|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Hackbraten | 80 | 83 | 86 |

| Schweinefleisch | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Schinken, Braten | 80 | 84 | 88 |
| Kotelett (Rücken), geräucherter Schweinerücken, Kassler, pochiert | 75 | 78 | 82 |

| Kalb | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|-------------|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Kalbsbraten | 75 | 80 | 85 |
| Kalbshaxe | 85 | 88 | 90 |

| Hammel-/Lammfleisch | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Hammelkeule | 80 | 85 | 88 |
| Hammelrücken | 75 | 80 | 85 |
| Gigot, Lammbraten/-gigot | 65 | 70 | 75 |

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

| Geflügel | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Poulet (ganz/halbiert/Brust) | 80 | 83 | 86 |
| Ente (ganz/halbiert) Truthahn (ganz/Brust) | 75 | 80 | 85 |
| Ente (Brust) | 60 | 65 | 70 |

| Fisch (Lachs/Forelle/Zander) | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|--|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Fisch (ganz/gross/gedämpft), Fisch (ganz/gross/gebraten), | 60 | 64 | 68 |

| Aufläufe – Vorgekochtes Gemüse | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Zucchini-auflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf | 85 | 88 | 91 |

| Aufläufe – Pikant | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Cannelloni, Lasagne, frisch Nudelaufauf | 85 | 88 | 91 |

| Aufläufe – Süss | Kerntemperatur des Garguts (°C) | | |
|---|---------------------------------|--------|------|
| | Weniger | Mittel | Mehr |
| Weissbrot-auflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süsser Nudelaufauf | 80 | 85 | 90 |

11.24 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-----------------------|-----------|-----------------|--------------|---------------|
| Biskuitteig ohne Fett | Heissluft | 140–150 | 35–50 | 2 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| Biskuitteig ohne Fett | Ober-/Unterhitze | 160 | 35–50 | 2 |
| Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Heissluft | 160 | 60–90 | 2 |
| Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Ober-/Unterhitze | 180 | 70–90 | 1 |

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|----------------------------------|------------------|-------------------|--------------|
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck | Heissluft | 140 | 25–40 |
| Mürbeteiggebäck/Feingebäck | Ober-/Unterhitze | 160 ¹⁾ | 20–30 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Heissluft | 150 ¹⁾ | 20–35 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Ober-/Unterhitze | 170 ¹⁾ | 20–30 |

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grillstufe
Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchstemperatureinstellung grillen.

| Speise | Funktion | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|--------|------------|--------------|---------------|
| Toast | Grillstufe | 1–3 | 5 |

| Speise | Funktion | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|-------------|------------|---------------------|---------------|
| Rindersteak | Grillstufe | 24–30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

11.25 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäss IEC 60350-1,

Tests für die Funktion Dampfgaren.

| Speise | Behälter (Gastromnorm) | Menge (g) | Einschubebene | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Bemerkungen |
|------------------------|------------------------|-----------|---------------|-----------------|---|--|
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 1/2 ge- locht | 300 | 3 | 99 | 13–15 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Broccoli ¹⁾ | 2 x 1/2 ge- locht | 2 x 300 | 2 und 4 | 99 | 13–15 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Broccoli ¹⁾ | 1 x 1/2 ge- locht | max. | 3 | 99 | 15–18 | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |
| Erbsen, gefroren | 2 x 1/2 ge- locht | 2 x 1300 | 2 und 4 | 99 | Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht. | Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein. |

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

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

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

12.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

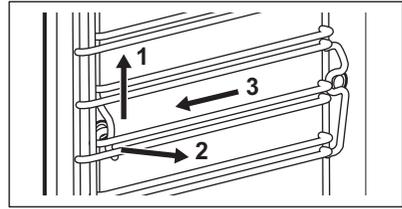
Sie erhalten unsere Produkte bei www.aeg.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

12.3 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass der Ofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.



2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

12.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Rückstände von Hand.

Entfernen Sie zur Reinigung der Seitenwände das Zubehör und die Einhängegitter.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit der Reinigung beginnen, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Dampfreinigungsfunktion eingeschaltet ist.

1. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze (etwa 950 ml Wasser), bis ein Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
2. Wählen Sie die Dampfreinigungsfunktion im Menü Reinigung.

Dampfreinigung – Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

- a) Schalten Sie die Funktion ein.
- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Dampfreinigung Plus – Dieser Vorgang dauert etwa 75 Minuten.

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmässig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.

- b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms ist nach circa 50 Minuten abgeschlossen.
 - c) Drücken Sie **OK**.
- i** Beachten Sie zum Abschluss des Reinigungsvorgangs die Anweisungen im Display.
- d) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
 - e) Drücken Sie **OK**. Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können dazu warmes Wasser verwenden. Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heissluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Um einen maximale Reinigungseffekt zu erzielen, reinigen Sie den Ofen umgehend nach Abschluss der Funktion.

12.5 Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerungsmeldung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Verwenden der Funktion Dampfreinigung Plus.

Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion Erinnerungsfunktionen im Menü Grundeinstellungen.

12.6 Dampferzeugungssystem – Entkalkung

Bei Betrieb des Dampfgenerators bilden sich im Inneren (aufgrund des Kalziumgehalts im Wasser) Kalkablagerungen. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die

Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um Kalkrückstände zu verhindern, sollten Sie den Dampfgenerator-Kreislauf reinigen.

Entfernen Sie alle Zubehöerteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschublade leer ist.
 2. Drücken Sie **OK**.
 3. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
 4. Drücken Sie **OK**.
 5. Füllen Sie 250 ml Entkalker in die Wasserschublade.
 6. Füllen Sie die Wasserschublade dann bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis das Signal ertönt oder im Display die Nachricht angezeigt wird.
 7. Drücken Sie **OK**. Auf diese Weise beginnt der erste Teil des Vorgangs: Entkalkung.
- i** Dieser Vorgang dauert etwa 1 Stunde und 40 Minuten.
8. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das hochrandige Kuchenblech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
 9. Drücken Sie **OK**.
 10. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis ein Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt.
 11. Drücken Sie **OK**. Auf diese Weise beginnt der zweite Teil des Vorgangs: Entkalkung. Dieser dient zum Spülen des Dampfgenerator-Kreislaufs.

i Dieser Vorgang dauert etwa 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das hochrandige Kuchenblech.



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. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

12.7 Entkalkungserinnerung

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

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

Die dringende Erinnerung zwingt Sie die Entkalkung durchzuführen.



Entkalken Sie das Gerät nicht, obwohl die dringende Erinnerung eingeblendet ist, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht ausschalten.

12.8 Dampferzeugungssystem – Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie die Wasserschublade bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display folgende Meldung anzeigt.

4. Drücken Sie **OK**.

Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

12.9 Entleeren des Tanks

Entfernen Sie das gesamte Zubehör.

Die Reinigungsfunktion entfernt das Restwasser aus der Wasserschublade. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

Wählen Sie die Funktion im Menü: Reinigung. Die Bedienoberfläche unterstützt Sie beim Prozess.

Dieser Vorgang dauert etwa 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
Nehmen Sie nach dem Ende des Vorgangs das Kuchenblech aus dem Gerät.

12.10 Aus- und Einhängen der Tür

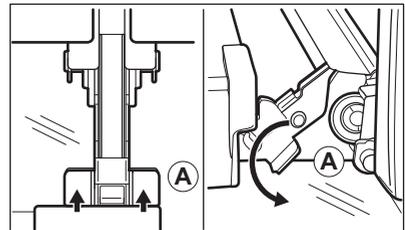
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



WARNUNG!

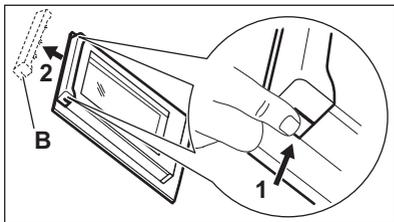
Die Tür ist schwer.

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

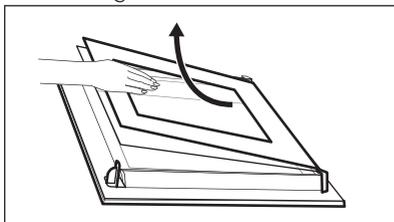


3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).

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.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
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, dann die grössere Scheibe und die Tür.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

12.11 Lampe austauschen



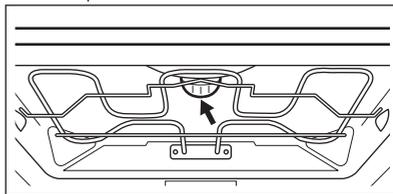
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

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 bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Die Seitenlampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

| Problem | 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 (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden). |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt. | Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Tür ist nicht richtig geschlossen. | Schliessen Sie die Tür sorgfältig. |
| Der Backofen heizt nicht auf. | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft. |
| Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Das Display zeigt F111 an. | Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse. | Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|--|---|---|
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | <ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen. |
| Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt. | Der DEMO ist eingeschaltet. | Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“. |
| Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist. | Es gab einen Stromausfall. | Wiederholen Sie den Vorgang. |
| 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 im hochrandigen Küchenblech. | Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt. | Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang. |
| Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums. | Das hochrandige Küchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben. | Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Küchenblech 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. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|--|---|
| Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums. | Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben. | Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig. |
| Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis. | Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm. | Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein. |
| 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. |
| Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis. | Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken. | Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm. |

13.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

| Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen: | |
|---|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

| | |
|----------------|-----|
| Herstellername | AEG |
|----------------|-----|

| | |
|---|-------------------|
| Modellidentifikation | BOGESKM |
| Energieeffizienzindex | 81.0 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze | 1.09 kWh/Programm |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft | 0.68 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Volumen | 70 l |
| Backofentyp | Einbau-Backofen |
| Gewicht | 38.5 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 Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

Beträgt die Garzeit länger 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.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher aus.

Das Gebläse und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen . Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenbeleuchtung nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder

einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. GARANTIE

Kundendienst

| Servicestellen | | |
|--|-------------------------------|------------------------------|
| Industriestrasse 10 5506 Mägenwil | Le Trési 6 1028 Prévèrenge | Via Violino 11 6928 Manno |
| Morgenstrasse 131 3018 Bern | | |
| Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen | | |
| Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke | | |
| Schlossstrasse 1 4133 Pratteln | | |
| Comercialstrasse 19 7000 Chur | | |



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

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



Für die Schweiz:

Whoin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

www.aeg.com/shop



867 352681-A-452018



AEG