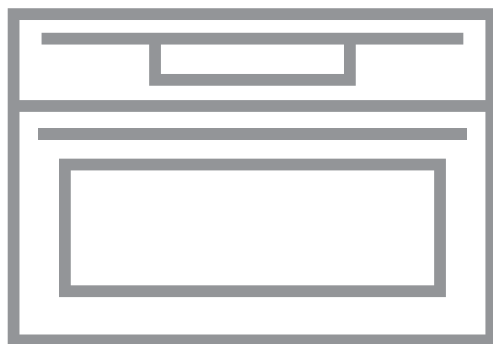


USER MANUAL



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.....	22
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	23
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	23
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	26
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	27
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	47
13. FEHLERSUCHE.....	51
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. Zugängliche Teile werden während des Betriebs 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.
- **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- 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.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisethermometer).

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte 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 Werte 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 (Schraubsicherungen 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, Die Tür ist schwer!

- 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 Service

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

2.8 Entsorgung

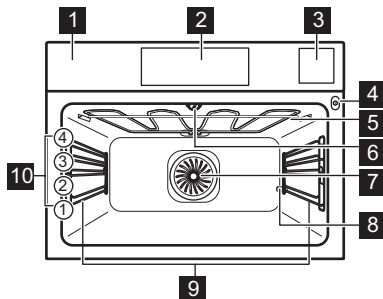


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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

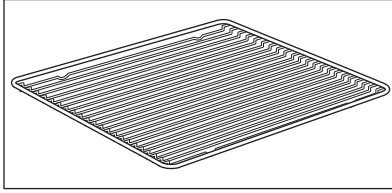
3.1 Allgemeine Übersicht



- 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

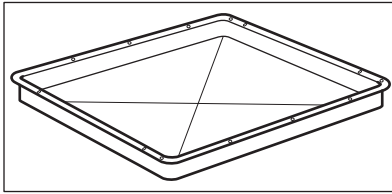
3.2 Zubehör

Gitterrost



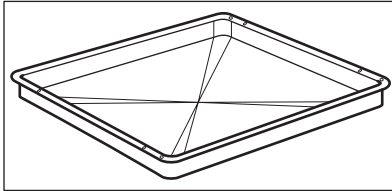
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



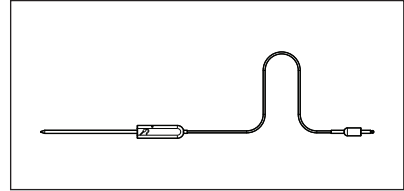
Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



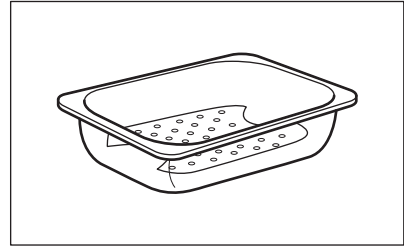
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Temperatursensor



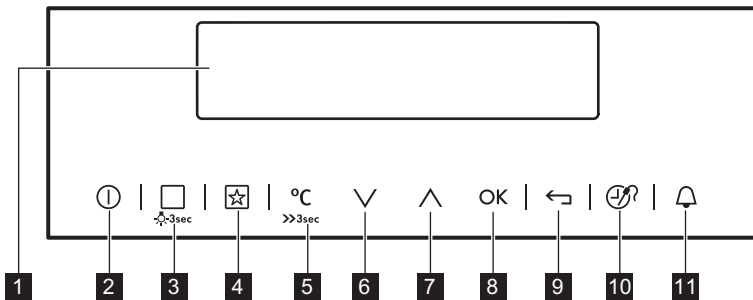
Zum Messen der Temperatur in Speisen.

Glaskochgeschirr mit 1 Einsatzrost













4. BEDIENFELD

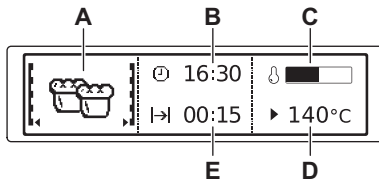
4.1 Elektronischer Programmspeicher



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		Temperaturo Auswahl 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: Ober-/Unterhitze — und die Höchsttemperatur.
2. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluft (☼) und die Höchsttemperatur.
4. Lassen Sie den Ofen 15 Minuten eingeschaltet.

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

5.4 Zum Einstellen der Wasserhärte.

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

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

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

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

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: Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2

Teststreifen	Wasserhärte
	3
	4

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

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.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
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.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 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.
 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.






Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	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 Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.



Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebraunte Speisereste.
	Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
	Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

6.4 Ofenfunktionen

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

Ofenfunktion	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.







Ofenfunktion	Anwendung
 ECO-Heissluft	<p>Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Die Garanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Tricks“, ECO-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>





Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, Hoch	<p>Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen und zum Pochieren von Fisch.</p>
 Dampfwaren	<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>
 Niedertemperatur Garen	<p>Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.</p>


Ofenfunktionen	Anwendung
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Regenerieren	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.
 Auftauen	Zum Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.





6.6 VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte








Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Ganzer kleiner Fisch
	Ganzer Fisch, gedämpft
	Ganzer kleiner Fisch, gegrillt
	Ganzer Fisch, gegrillt
	Ganzer Fisch, gegrillt 
Forelle	
Lachs	Lachsfilet
	Ganzer Lachs
Crevetten	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-






Speisekategorie: Geflügel




Gericht	
Geflügel ohne Knochen	-
Geflügel ohne Knochen 	-

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

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Schmorbraten 
	Hackbraten
Rinderbraten	Blutig
	Blutig 
	Mittel
	Mittel 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skandinavisch	Blutig 
	Mittel 
	Durch 

Gericht	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Brustspitz
	Schweinsaxe, vorgegart
	Schweinebraten
	Schweinsnierstück
	Schweinsnierstück 
	Kasseler
	Schweinsnierstück, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
	Gekochter Schinken
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbskarree
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten/-gigot 
	Lammrücken
	Lammbraten, mittel 

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

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne, Frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Nudelaufwurf	-
Kartoffelgratin	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, viel Belag
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-

Gericht	
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelwähe	-
Quarktorte, Springform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteiggebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Rührteig Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-

Gericht	
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Rührteig
Obstkuchen	Obstkuchen mit Mürbeteig
	Obstkuchen mit Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

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

Speisekategorie: Gemüse

Gericht	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohl, Röschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini-scheiben	-
Grüner Spargel	-
Weisser Spargel	-
Paprikastreifen	-
Spinat, frisch	-
Lauchringe	-
Bohnen, grün	-
Pilzscheiben	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Sellerie, gewürfelt	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Randen	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabistreifen	-
Weisse Bohnen	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Gericht	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-

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, geviertelt	-
Salzkartoffeln	-
Schalenskartoffeln	-
Kartoffelklöße	-
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. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

6.8 Dampfparen

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.



WARNING!

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 Dampfparfunktion 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 Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton.

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



VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfgaren 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	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. Verwenden Sie  , um die Funktion einzuschalten. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 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.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

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

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



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Mit **OK** bestätigen.
Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

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 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. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- die Ofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.



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

Anleitung für beste Ergebnisse:

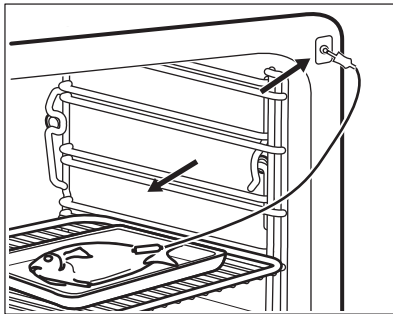
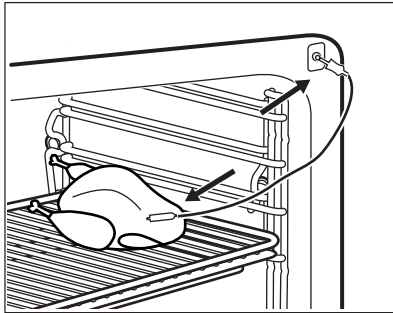
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise.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



Das Gerät 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 Speisethermometers 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 Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

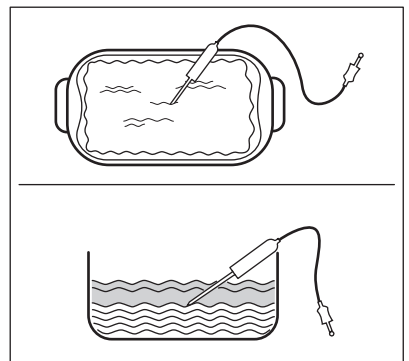


WARNUNG!

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

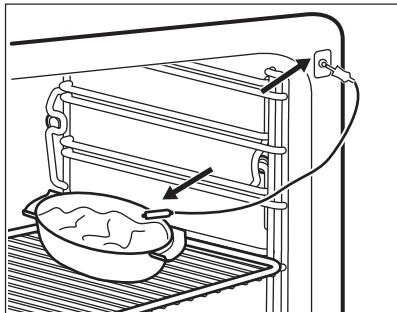
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers 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 Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.

5. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers 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 Gerät.



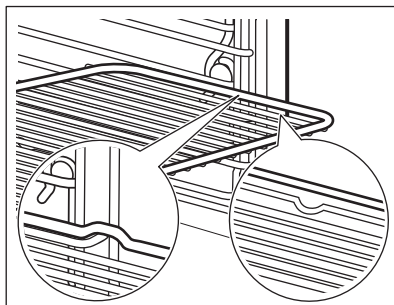
WARNUNG!

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

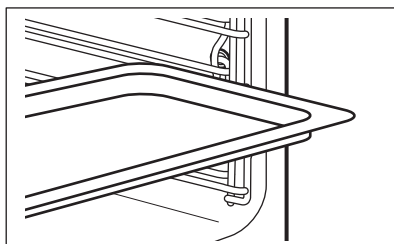
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.



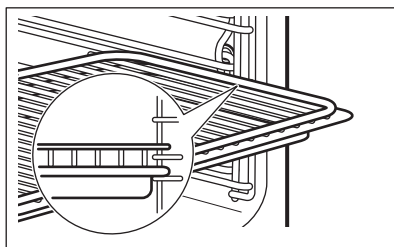
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

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 auf dem Display eine Meldung . Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

10.3 Tastensperre

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung,
Temperatursensor,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.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Garzeit ein.

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

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

Diese Funktion eignet sich für frische wie tiefgefrorene Speisen. Sie können mit ihr Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Griess und Eier garen, aufwärmen, auftauen, dämpfen oder blanchieren.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen

in geeignetem Kochgeschirr auf die Gitterroste. Lassen Sie ein wenig Abstand zwischen dem Kochgeschirr, damit der Dampf zirkulieren kann.

Sterilisieren

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

Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnung leicht schräg nach unten zeigt.

Füllen Sie die Schublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Zeit von 40 Min. ein.




Nutzen Sie die erste Einschubebene.





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





 GEMÜSE	
	 (Min.)
Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	13 - 15
Geschälte Tomaten	10
Gemüse, blanchiert	15
Spinat, frisch	15 - 20
Zucchini, Scheiben	15 - 25
Pilze, Scheiben	15 - 20
Paprika, Streifen	15 - 20
Auberginen	15 - 25
Broccoli, ganz	30 - 40
Grüner Spargel	15 - 25
Kürbis, Würfel	15 - 25
Tomaten	15 - 25
Feldsalat, Rosetten	20 - 25
Bohnen, blanchiert	20 - 25

 GEMÜSE	
	 (Min.)
Wirsing	20 - 25
Erbsen	20 - 30
Fenchel	25 - 35
Karotten	25 - 35
Lauchringe	20 - 30
Sellerie, gewürfelt	20 - 30
Zuckerschoten / Kaiserpaprika	20 - 30
Süsskartoffeln	20 - 30
Blumenkohl, Röschen	25 - 35
Kohlrabi, Streifen	25 - 35
Rosenkohl	25 - 35
Weisser Spargel	25 - 35
Bohnen, weiss	25 - 35
Maiskolben	30 - 40
Blumenkohl, ganz	35 - 45
Bohnen, grün	35 - 45
Schwarzwurzel	35 - 45
Weiss- oder Rotkohl, Streifen	40 - 45
Artischocken	50 - 60
Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Wasser/Bohnen-Verhältnis 2:1	55 - 65
Sauerkraut	60 - 90
Randen	70 - 90




 BEILAGEN	
	 (Min.)
Couscous, Wasser/ Couscous-Verhältnis 1:1	15 - 20
Teigwaren, frisch	15 - 25
Griessbrei, Milch/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, geviertelt	30 - 40
Semmelknödel	35 - 45
Kartoffelklösse	35 - 45
Reis, Wasser/Reis-Verhältnis 1:1, je nach Reissorte kann sich das Verhältnis von Wasser zu Reis ändern	35 - 45
Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1	40 - 50
Milchreis, Milch/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

 FRÜCHTE	
	 (Min.)
Apfelscheiben	10 - 15
Heisse Beeren	10 - 15
Schokolade schmelzen	10 - 20
Obstkompott	20 - 25

 FISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Dünnes Fischfilet	75 - 80	15 - 20
Garnelen, frisch	75 - 85	20 - 25
Muscheln	100	20 - 30
Dickes Fischfilet	75 - 85	20 - 30
Forelle, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Garnelen, gefroren	75 - 85	30 - 40

 FLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Chipolatas	80	15 - 20
Bayerische Weisswurst, Weisswurst	80	20 - 30
Wiener Würstchen	80	20 - 30
Pouletbrust, pochiert	90	25 - 35
Gekochter Schinken, 1 kg	99	55 - 65

 FLEISCH		
	 (°C)	 (Min.)
Poulet, pochiert, 1,0 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler, pochiert	90	70 - 90
Kalb, Schweinsnierstück, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

 EIER	
	 (Min.)
Eier, weich	10 - 11
Eier, mittel	11 - 12
Eier, hart	18 - 21

11.4 Kombinierte Funktion: Heissluft + Dampfaren




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




1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heissluft um Fleisch zu braten.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf ca. 80°C. Sie können die Backofentür dazu etwa 15 Minuten lang in der ersten Stellung offen lassen.
4. Starten Sie die Funktion Dampfaren nicht eingeschaltet. Garen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

Maximale Wassermenge: 650 ml.






11.5 Feuchtigkeit, Hoch

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Flan / Flan, in kleinen Schalen	90	35–45
Gebackene Eier	90–110	15–30
Terrine	90	40–50
Dünnes Fischfilet	85	15–25




	 (°C)	 (Min.)
Dickes Fischfilet	90	25–35
Kleiner Fisch, bis zu 0,35 kg	90	20–30
Ganzer Fisch, bis zu 1 kg	90	30–40
Knödel	120–130	40–50

11.6 Feuchtigkeit, Niedrig

 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
		 (°C)	 (Min.)
Schweinebraten	1 kg	160 - 180	90 - 100
Rinderbraten	1 kg	180 - 200	60 - 90
Kalbsbraten	1 kg	180	80 - 90
Hackbraten, roh,	0,5 kg	180	30 - 40
Kasseler	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70
Poulet	1 kg	180 - 210	50 - 60
Ente	1,5-2 kg	180	70 - 90
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60
Nudelauf	-	170 - 190	40 - 50
Lasagne, Frisch	-	170 - 180	45 - 55
Brot	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Brötchen	40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Vorgebackene Brötchen	-	200	15 - 20
Backfertige Baguettes	40 - 50 g	200	15 - 20
Backfertige Baguettes, gefroren	40 - 50 g	200	25 - 35

11.7 Regenerieren

Nutzen Sie die erste Einschubebene

	 (°C)	 (Min.)
Tellergerichte	110	10 - 15
Nudelaufwurf	110	10 - 15
Reis	110	10 - 15
Knödel	110	15 - 25

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 Backblech im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.







11.8 Backen








Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.








11.9 Backtipps







Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Nächstes Mal etwas niedrigere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Ofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine höhere Ofentemperatur einstellen.
	Die Backzeit ist zu lang.	Nächstes Mal eine kürzere Backzeit einstellen.
Der Kuchen ist unregelmässig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmässig verteilt.	Beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmässig auf dem Kuchenblech verteilen.
Der Kuchen ist in der in einem Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Nächstes Mal eine etwas höhere Ofentemperatur einstellen.







11.10 Backen auf einer Einschubebene

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Brioche	Heissluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heissluft	140 - 160	70 - 90	1
Biskuit	Heissluft	140 - 150	35 - 50	1
Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden – Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	150 - 160	20 - 30	2
Tortenboden – Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heissluft	160	70 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Tiefes Blech benutzen	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2






 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Roggenbrot	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230 dann: 160 - 180	20 30 - 60	1
Windbeutel / Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitroulade	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40	2

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor.				
		 (°C)	 (Min.)	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteigmischung)	Heissluft	150 - 170	30 - 55	2
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteigmischung)	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heissluft	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Rahm, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

 BISKUIITS				
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.				
		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150 - 160	15 - 25	
Mürbeteig / Feingebäck	Heissluft	140	20 - 35	
Mürbeteig / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	
Rührteigplätzchen	Heissluft	150 - 160	15 - 20	
Eiweissgebäck	Heissluft	80 - 100	120 - 150	
Makronen	Heissluft	100 - 120	30 - 50	
Hefepätzchen	Heissluft	150 - 160	20 - 40	
Blätterteigkleingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	170 - 180	20 - 30	
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	160	10 - 25	
	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	

 BISKUITS			
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.			
		 (°C)	 (Min.)
Törtchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluft	160	20 - 35
	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35





11.11 Aufläufe und Gratins





 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60
Lasagne, Frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heissluftgrillen	170 - 190	15 - 35
Mit Käse überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60





11.12 Backen auf mehreren Ebenen




Verwenden der Funktion: Heissluft

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45

 KUCHEN/GEBÄCK/BROT AUF KUCHENBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45

 KUCHEN/TÖRTCHEN/BROT AUF BACKBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Hefeplätzchen	160 - 170	30 - 60

 KUCHEN/TÖRTCHEN/BROT AUF BACKBLECHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40
Mürbeteig / Feingebäck	140	25 - 45
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40
Eiweissgebäck / Meringuen	80 - 100	130 - 170
Makronen	100 - 120	40 - 80

11.13 Tipps zum Rösten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Mageres Fleisch zugedeckt anbraten.

Grosse Fleischstücke direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech braten.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um zu verhindern, dass tropfendes Fett verbrennt.







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







Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).







Fleischstücke während des Bratvorgangs mehrmals mit dem eigenen Saft benetzen.







11.14 Brattabellen







Nutzen Sie die erste Einschubebene







 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorbraten	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190 - 200	5 - 6







 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Roastbeef oder Filet, mittel	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180 - 190	6 - 8
Roastbeef oder Filet, durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170 - 180	8 - 10







 SCHWEINEFLEISCH				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Koteletts / Brustspitz	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 KALB				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160 - 180	120 - 150	
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	






 LAMM				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbra- ten/-gigot	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120	
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	







 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasenkeu- le, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	Heissluftgrillen	180 - 200	35 - 55
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90







 GEFLÜGEL				
 Verwenden der Funktion: Heissluftgrillennicht eingeschaltet.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Poulet	0,2 - 0,25 pro Stück	200 - 220	30 - 50	
Poulet, halbiert	0,4 - 0,5 pro Stück	190 - 210	40 - 50	
Geflügelteile	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Ganzer Fisch	1 - 1.5	Heissluftgrillen	180 - 200	30 - 50

11.15 Knusprig backen mit Pizza-/Wähenstufe






 PIZZA		
 Nutzen Sie die erste Einschubebene		
	 (°C)	 (Min.)
Tarten	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden	210 - 230	15 - 25
Pizza, dicker Boden, Tiefes Blech benutzen	180 - 200	20 - 30

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Fladenbrot	210 - 230	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Piroggen	180 - 200	15 - 25

11.16 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.






 BROT		
 Falls nicht anderweitig angegeben, nutzen Sie die erste Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Weissbrot	190 - 210	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	190 - 210	40 - 60
Brötchen, nutzen Sie die zweite Einschubebene.	200 - 220	25 - 35

11.17 Grill

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischteile.

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.






Stellen Sie einen Topf auf die erste Einschubebene, um da Fett aufzufangen.

 GRILL			
 Nutzen Sie die erste Einschubebene			
	 (°C)	 (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef, mittel	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet, mittel	230	20 - 30	20 - 30
Schweinsnierstück	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbskarree	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Ganzer Fisch, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

11.18 Tiefkühlgerichte

Entfernen Sie die Verpackung. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert.

 AUFTAUEN		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30

**AUFTAUEN****Nutzen Sie die zweite Einschubebene.**

(°C)



(Min.)

Pommes Frites, dünn	190 - 210	15 - 25
Pommes Frites, dick	190 - 210	20 - 30
Kartoffelwedges / Kroketten	190 - 210	20 - 40
Rösti	210 - 230	20 - 30
Lasagne, Frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45
Lasagne, Frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30
Pouletflügeli	180 - 200	40 - 50

11.19 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.

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

Nutzen Sie die erste Einschubebene

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.

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C.

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**

(Min.)

Einkochen bis Perlbeginn

Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45
--	---------

**STEINFRÜCHTE**





(Min.)





Einkochen bis Perlbeginn

(Min.)





Weiterkochen bei 100 °C

Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15
--------------------------------	---------	---------



 GEMÜSE		
	 (Min.) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (Min.) Weiterko- chen bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10



 GEMÜSE		
	 (Min.) Einkochen bis Perlbe- ginn	 (Min.) Weiterko- chen bei 100 °C
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20



11.20 Dörren



 Nutzen Sie die dritte Einschubebene.		
	 (°C)	 (h)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3
Pflaumen	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8
Birnen	60 - 70	6 - 9



11.21 Temperatursensor



 RINDFLEISCH	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Rinderbraten	45	60	70
Filetstück	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
Rückenkotelett / Kasseler / Schweinsnierstück, 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
Lammsbraten/-gigot / Lammkeule	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	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


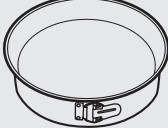

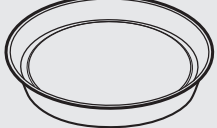
 AUFLÄUFE – PIKANT	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, Frisch / Nudelauflauf	85	88	91

 AUFLÄUFE – SÜSS	 Kerntemperatur des Garguts (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weissbrot-auflauf mit/ohne Früchte / Reisbrei mit/ohne Früchte / Süsser Nudelauflauf	80	85	90





11.22 ECO-Heissluft - empfohlenes Zubehör





Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter.

Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

			
Pizzapfanne	Auflaufform	Ramekins	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramik 8 cm Durchmesser, 5 cm hoch	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.23 ECO-Heissluft

	Nutzen Sie die erste Einschubebene	
	 (°C)	 (Min.)
Nudelgratin	200 - 220	45 - 60
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne, Frisch	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Brotpudding	190 - 200	55 - 70

	Nutzen Sie die erste Einschubebene	
	 (°C)	 (Min.)
Milchreis	180 - 200	55 - 70
Apfelkuchen aus Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weissbrot	200 - 210	55 - 70

11.24 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach EN 60350 und IEC 60350.

Tests gemäss IEC 60350.

FEUCHTIGKEIT, HOCH



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C.

Behälter (Gastro-
norm)

(kg)

(Min.)

Broccoli, Heizen Sie
den leeren Backofen
vor

1 x 1/2 gelocht

0.3

13 - 15

Broccoli, Heizen Sie
den leeren Backofen
vor

1 x 1/2 gelocht

max.

15 - 18

Erbsen, gefroren

1 x 1/2 gelocht

2

Bis die Tempera-
tur im kältesten
Bereich 85 °C er-
reicht.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

12.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigungs-
mittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem speziellen Backofenreiniger.

Alltäglicher
Gebrauch

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste können einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Trocknen Sie den Hohlraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch.



Zubehör

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 in einem Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Antihafzubehör nicht mit aggressiven Mitteln, scharfkantigen Gegenständen oder in einem Geschirrspüler.

12.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

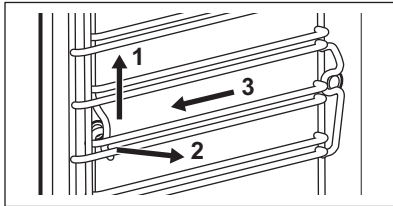
Sie erhalten unsere Produkte bei www.aeg.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

12.3 Abnehmen der Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor Reinigungsarbeiten, 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 Zubehörteile.

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.



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.



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 nicht eingeschaltet. 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 Wassertanks

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

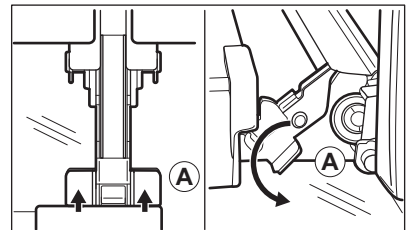
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



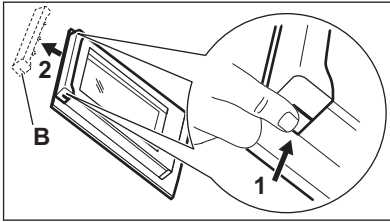
WARNING!

Die Tür ist schwer.

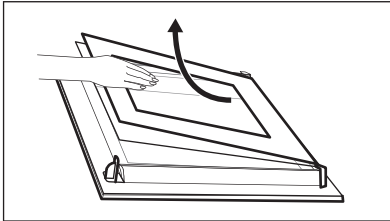
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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.

13. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.11 Austauschen der Lampe

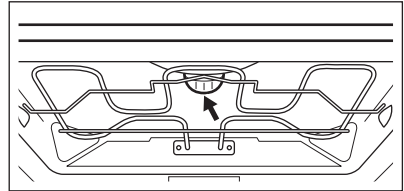
**WARNUNG!**

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.

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 erfolgt.	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.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo" .	Der Demo-Modus 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 Kuchenblech.	Sie haben den Wassertank nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech 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.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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 Produktinformationsblatt

Produktinformationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BO4GESKM 944066659
Energieeffizienzindex	80,8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0,89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0,59 kWh/Programm

Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.4 kg

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

14.2 Energie sparen



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

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 mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich, den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen.

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

Wenn die Garzeit länger als 30 Minuten ist, reduzieren Sie die Ofentemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3 - 10 Minuten. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste 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.

ECO-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 wird die erwartete Energieeinsparung reduziert.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenge	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 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:

Wohin 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 352533-C-062019



AEG