BSS575021M Einbaubackofen

Dampf. Ihr neuer Standard für Geschmack.

Optimieren Sie Ihre Kochkünste mit Hilfe des SteamCrisp-Backofens. Wie? Herkömmliche Backofenhitze wird durch die Zugabe von Dampf optimiert. So erhalten Sie nicht nur eine knusprig-goldene Kruste außen, sondern erzielen auch

Perfekte Resultate mit dem Kerntemperatursensor

Dank des Kerntemperatursensors dieses Backofens können Sie die Kerntemperatur in der Mitte Ihres Gerichtes während des Kochvorgangs messen. So erhalten Sie immer perfekte Ergebnisse.

Der Backofen mit Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.

Weitere Vorteile:

- Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper lässt die Luft im Garraum gleichmäßig zirkulieren. Dadurch ist der Garprozess schneller und energieeffizienter.
- Mit dem Display des Hexagon-Timers haben Sie die präzise Zubereitung noch besser im Griff

Produktspezifikationen:

- SteamCrisp Backofen mit Dampfunterstützung
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Tür-Kontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Feuchte Heißluft, Pizzastufe, Heißluft mit Dampfunterstützung, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Backtabelle und Anzeige der Einschubebenen
- Zubehör: 1 Backblech, 1 Fettpfanne , 1 Grillrost
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Halogen-Backofenbeleuchtung, 40 Watt
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung

Technische Daten:

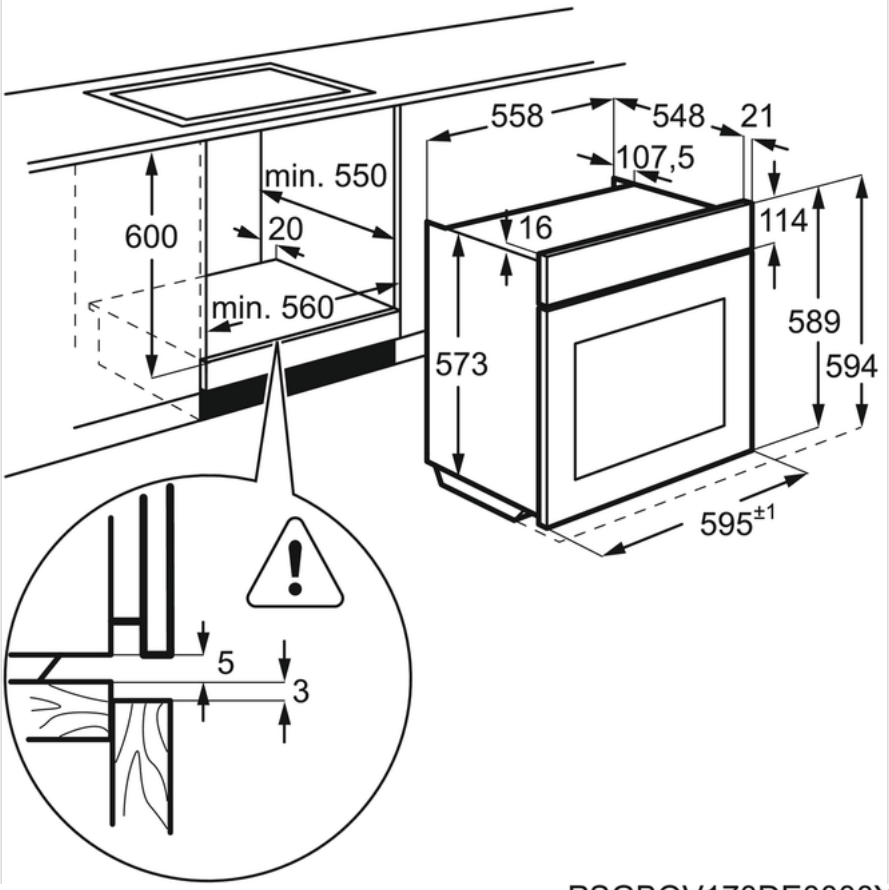
- PNC : 949 714 490
- EAN-Nummer : 7332543561988
- Leistung Grill (Watt) : 2300
- Energieverbrauch konventionell (kWh) : 0.93
- Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) : 0.69
- Nettovolumen Backraum (L) : 72
- Temperaturbereich : 30°C - 300°C
- Energieffizienzklasse : A+ (Spektrum A+++ bis D)
- Einbauhöhe (mm) : 600
- Einbaubreite (mm) : 560
- Einbautiefe (mm) : 550
- Gerätehöhe (mm) : 594
- Gerätebreite (mm) : 596
- Gerätetiefe (mm) : 568
- Beheizungarten : Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Feuchte Heißluft, Pizzastufe, Heißluft mit Dampfunterstützung, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Farbe : Edelstahl mit Antifingerprint
- Netzstecker : Schuko-Stecker
- Kabellänge (m) : 1.6
- Anschlusswert (Watt) : 3380
- Volt : 220-240
- Absicherung (A) : 16
- Beleuchtung (Watt) : 40
- Bruttogewicht (kg) : 37.4
- Nettogewicht (kg) : 36.2
- Verpackung, Höhe (mm) : 654
- Verpackung, Breite (mm) : 635
- Verpackung, Tiefe (mm) : 670

Produktbeschreibung:

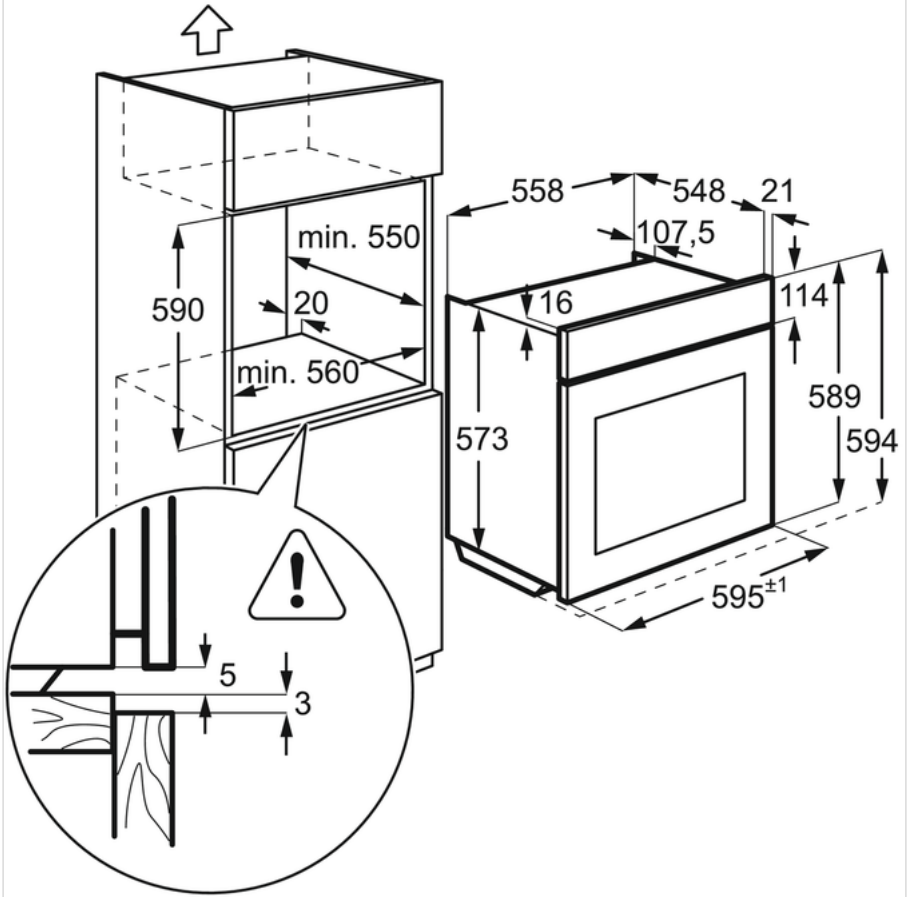
Touch, Energieeffizienzklasse A+, Backofen mit Dampfunterstützung, pyrolytische Selbstreinigung, Versenkknebel, 8 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, Kerntemperatursensor, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

BSS575021M Einbaubackofen

PSGBOV170DE0000Z



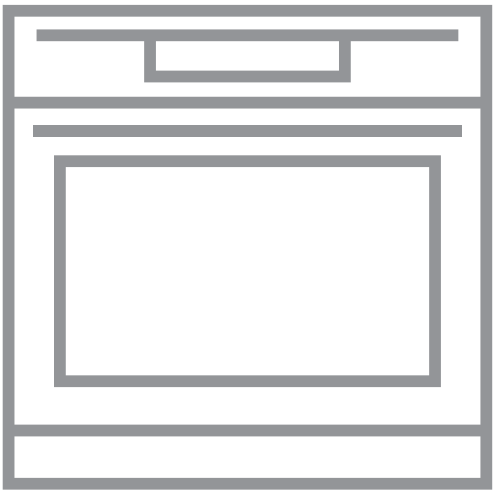
PSGBOV170DE0000Y



BSS575021M

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....9
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....9
6. UHRFUNKTIONEN....13
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....15
8. ZUSATZFUNKTIONEN....20
9. TIPPS UND HINWEISE....21
10. REINIGUNG UND PFLEGE....33
11. FEHLERSUCHE....37
12. MONTAGE....41
13. ENERGIEEFFIZIENZ....42

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:
www.aeg.com/webselfservice

Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:
www.registeraeg.com

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu 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.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Dampfgaren

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.5 Reinigung und Pflege

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

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

2.6 Pyrolysereinigung

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  – Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  – Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.
  Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  – Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  – Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  – Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.7 Backofenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

2.8 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

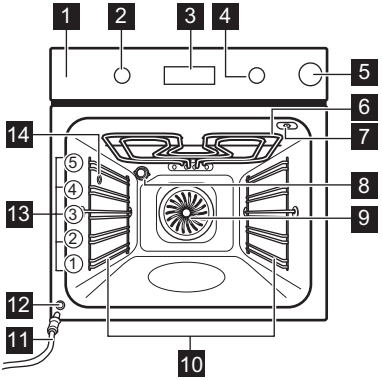
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.9 Service

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Backofen-Einstellknopf
3 Elektronischer Programmspeicher
4 Temperaturwahlknopf
5 Wassertank
6 Heizelement
7 Buchse für den KT Sensor
8 Backofenbeleuchtung
9 Ventilator
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Ablaufschlauch
12 Wasserauslassventil
13 Einschubebenen
14 Dampfeinlass

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.
- **Kerntemperatursensor (KT-Sensor)**
  Zum Messen des Garzustands.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen".

4.1 Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

4.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine Ofenfunktion oder die Temperatur regelt.
- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Schnellaufheizung	Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Heißluft Mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Heißluftgrillen	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft + Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.
	Pyrolyse	Zum Einschalten der pyrolytischen Reinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

5.4 Schnellaufheizung

Die Funktion Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

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

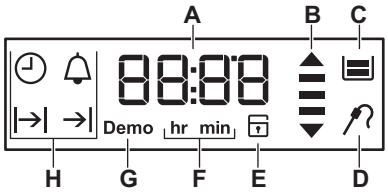
1. Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizung ein. Siehe Tabelle der Ofenfunktionen.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Die Schnellaufheizung wird nach dem Signalton nicht ausgeschaltet. Sie müssen die Funktion von Hand ausschalten.

3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

5.5 Display



A. Timer
B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
C. Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
D. KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
F. Stunden/Minuten
G. Uhrfunktionen
H. Präsentationsmodus (nur bei ausgewählten Modellen)

5.6 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
3sec	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
°C	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Garfunktion in Betrieb ist.

5.7 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

5.8 Dampfgaren

1. Stellen Sie die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen. Füllen Sie Wasser in die Wasserschublade, bis die Kontrolllampe Wassertank voll aufleuchtet.
   Die maximale Kapazität des Wassertanks beträgt 900 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.

   Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden.
   Füllen Sie keine entflammbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten (wie Grappa, Whisky, Cognac usw.) in die Wasserschublade.
3. Schieben Sie die Wasserschublade wieder in ihre ursprüngliche Position zurück.
4. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein.
   Dampfgaren liefert bei Temperaturen über 230 °C keine guten Ergebnisse.

   WARNUNG!
   Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

VORSICHT!
Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren der Wasserschublade vorsichtig.

5.9 Wassertank-Füllstandsanzeige

Wenn die Funktion Dampfgaren eingeschaltet ist, wird im Display die Wassertank-Füllstandsanzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt den Füllstand des Wasserbehälters an.

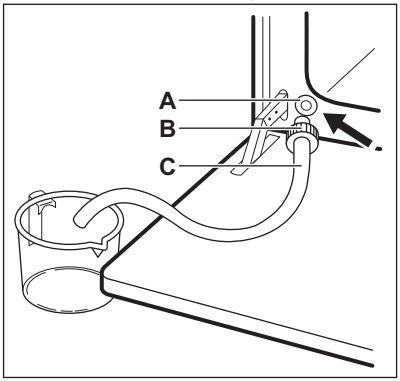
- – Der Wasserbehälter ist voll. Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
- – Der Wasserbehälter ist halb voll.
- – Der Wasserbehälter ist leer. Sobald der Wasserbehälter nachgefüllt werden muss, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Behälter füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf.

5.10 Entleeren des Wasserbehälters

VORSICHT!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Päckchen mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.
2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.



3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während der Wasserbehälter entleert wird.

Der Behälter kann noch Wasser enthalten, wenn das Display das Symbol ⌴ anzeigt. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.

5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Gerät
◴	TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Uhrfunktion		Gerät
|→|	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
→|	ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
|→|→|	ZEITVORWAHL	Kombinieren der Funktionen DAUER und ENDE.
🔔	KURZZEIT-WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

6.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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

1. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie ⏲ zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "**00**“ blinkt.

3. Mit ⏲ bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

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

6.3 Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Minuten einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. |→| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis →| anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Minuten einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.

Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis |→| anfängt zu blinken.
3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Minuten für die DAUER einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden für die DAUER einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.

Im Display blinkt →|.

4. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden für die ENDE-Zeit einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Minuten für die ENDE-Zeit einzustellen und drücken Sie ⏲ zur Bestätigung.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.
Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet sich ab.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

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

1. Drücken Sie 🔔 -☼-3sec.

🔔 und „**00**" blinken im Display.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Sekunden und dann die Minuten einzustellen.
   Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet.
   Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "**00:00**" und 🔔 blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Verwenden des KT Sensors

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Der Backofen schaltet sich selbst aus, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

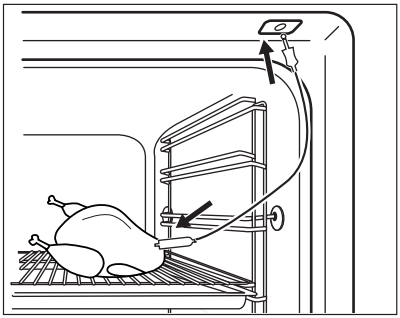
Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur. Siehe Brattabelle.
- Die Kerntemperatur. Siehe Tabelle für den KT Sensor.

⚠ **VORSICHT!**
Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Stellen Sie die Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol 🍗 auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse oben im

Garraum.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben. Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.

Wenn blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern.

Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an.

4. Drücken Sie , um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird.

Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.
Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für den KT Sensor und die Standardkerntemperatur. Es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
6. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.
7. Schalten Sie den Backofen aus.

WARNUNG!
Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen. Der Kerntemperatursensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Sobald Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse stecken, müssen Sie die Kerntemperatur erneut einstellen. Die Gardauer und das Ende können nicht ausgewählt werden.

Während der ersten Berechnung der voraussichtlichen Gardauer blinkt das Symbol — im Display. Nach Abschluss der Berechnung zeigt das Display die Gardauer an. Die Berechnungen werden während des Garvorgangs im Hintergrund durchgeführt und die im Display angezeigte Dauer wird gegebenenfalls aktualisiert.

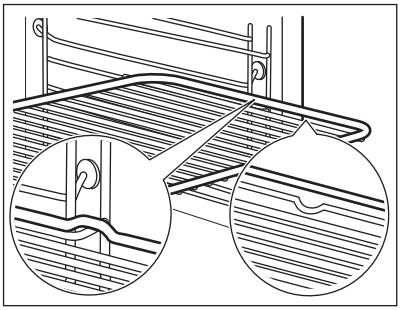
Sie können die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

1. Drücken Sie °C:
   - einmal - das Display zeigt die eingestellte Kerntemperatur an, die Sie innerhalb von 5 Sekunden ändern können.
   - zweimal - das Display zeigt die aktuelle Backofentemperatur an.
   - dreimal - das Display zeigt die eingestellte Ofentemperatur an, die Sie innerhalb von 5 Sekunden ändern können. Diese Information ist nur während der Aufheizphase verfügbar.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

7.2 Einsetzen des Zubehörs

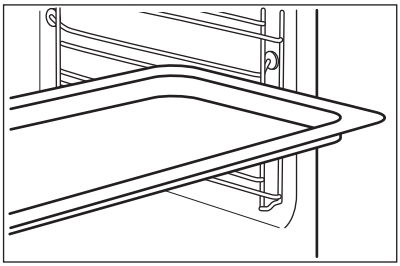
Kombirost:

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



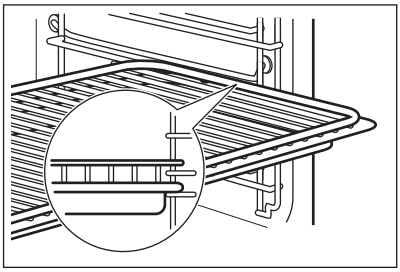
Backblech / Tiefes Blech:

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



Kombirost und Backblech / tiefes Blech zusammen:

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



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

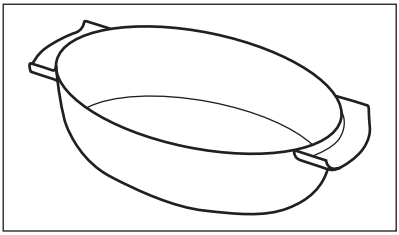
7.3 Dampfgarzubehör

Das Dampfgarzubehör ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

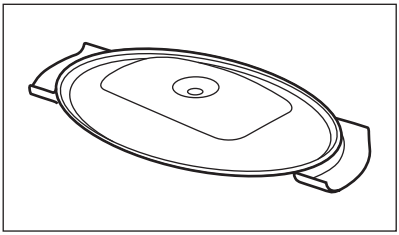
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

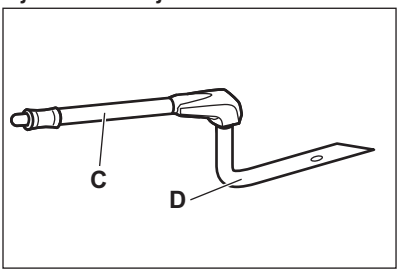
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

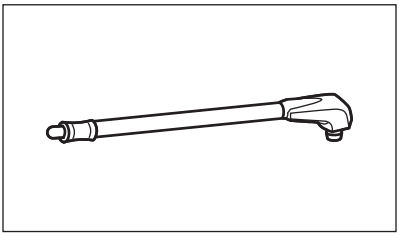


Injektor und Injektionsrohr

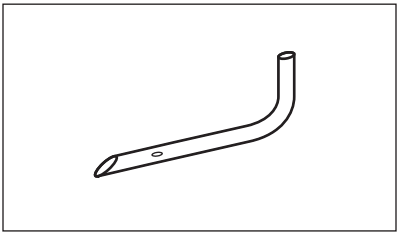


„C" ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D" der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

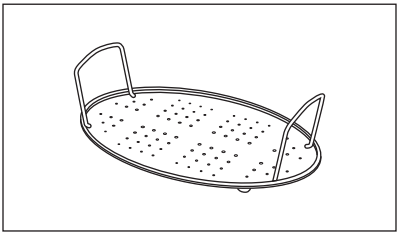
Injektionsrohr (C)



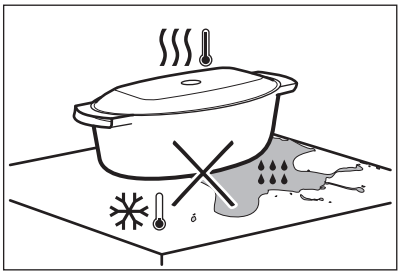
Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



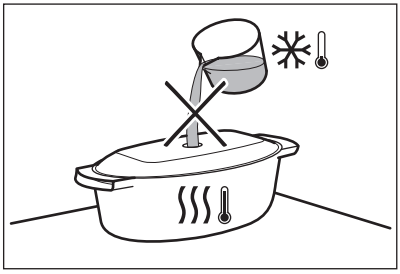
Stahlrost (E)



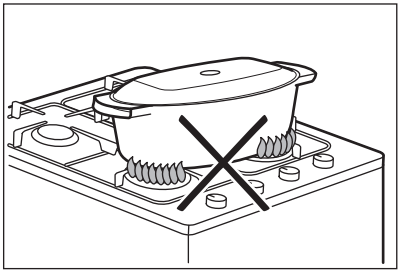
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



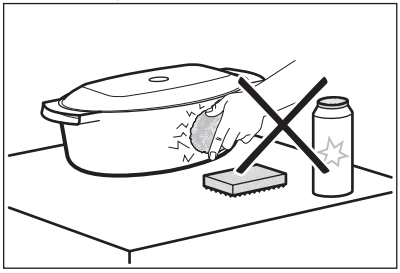
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



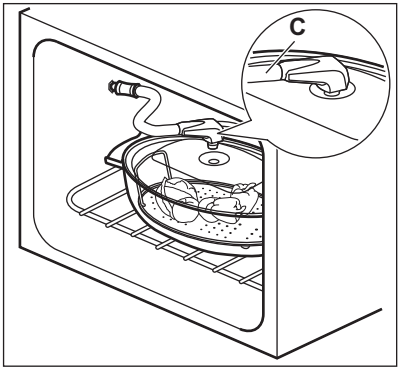
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.



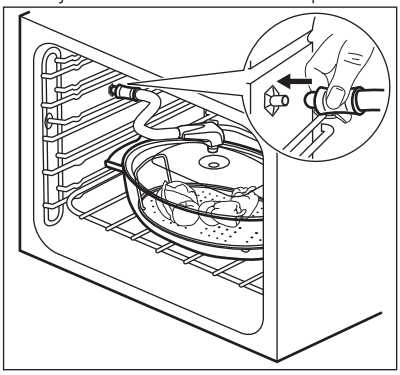
7.4 Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

7.5 Garen mit direktem Dampf

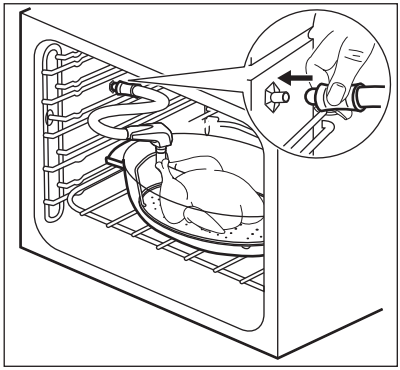
Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.

VORSICHT!
Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

WARNUNG!
Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.

Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.



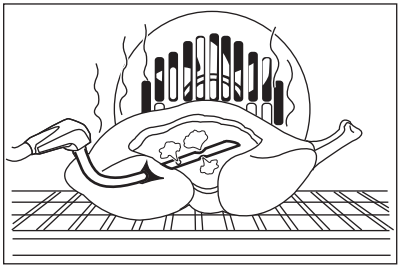
2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.

Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den

Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Verwenden der Kindersicherung

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

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

Der Signalton ertönt. SAFE und 🔒 erscheinen im Display.

ⓘ Diese Symbole erscheinen auch während der Pyrolyse auf dem Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

8.2 Verwendung der Funktionssperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, können die Temperatur- und Zeiteinstellung einer laufenden Ofenfunktion nicht versehentlich geändert werden.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie ⏲ und °C gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.

ⓘ Loc erscheint auf dem Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken, während die Tastensperre eingeschaltet ist.

Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird der Backofen ausgeschaltet.

Wenn Sie den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Ausschalten der Kindersicherung“.

ⓘ Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint 🔒.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

8.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige ≡ an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist.

8.4 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch

ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

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

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

8.5 Kühlgebläse

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

8.6 Sicherheitsthermostat

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

9. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

9.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Ofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte.

9.2 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

9.3 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

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

9.4 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

9.5 Garzeiten

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

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

9.6 Back- und Brattabelle

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen[1)]	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen[1)]	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Blätterteig – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Blätterteig – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria[1)]	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen[1)]	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

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

9.7 Heißluftgrillen

Rindfleisch

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch[1)]	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium[1)]	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, durch[1)]	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

9.8 Feuchte Heißluft

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

Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	190 - 200	45 - 55	2
Kartoffelgratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne, Frisch	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Brotpudding	150 - 160	75 - 90	2
Milchreis	170 - 190	45 - 60	2
Apfelkuchen	150 - 160	75 - 85	2
Weißbrot	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Auftauen

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

9.10 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			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

9.11 Heißluft + Dampf

Kuchen und Gebäck

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Apfelkuchen[1)]	160	60 - 80	2	In einer Kuchenform (20 cm)
Obsttörtchen	175	30 - 40	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	160	80 - 90	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	160	35 - 45	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen[1)]	160	40 - 50	2	In einer Brotform

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Kleine Kuchen	150 - 160	25 - 30	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Plätzchen	150	20 - 35	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Süße Brötchen[1)]	180 - 200	12 - 20	2	Auf dem Backblech
Brioches[1)]	180	15 - 20	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Flans

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Gemüse, gefüllt	170 - 180	30 - 40	1	In einer Auflaufform
Lasagne, Frisch	170 - 180	40 - 50	2	In einer Auflaufform
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 und 4)	In einer Auflaufform

Fleisch

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Schweinebraten	1000	180	90 - 110	2	Auf dem Kombirost
Kalb	1000	180	90 - 110	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - blutig	1000	210	45 - 50	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - rosa	1000	200	55 - 65	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - durch	1000	190	65 - 75	2	Auf dem Kombirost
Lamm	1000	175	110 - 130	2	Keule
Hähnchen	1000	200	55 - 65	2	ganz
Pute	4000	170	180 - 240	2	ganz
Ente	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	ganz
Gans	3000	160 - 170	150 - 200	1	ganz
Hasenbraten	-	170 - 180	60 - 90	2	zerlegt

Fisch

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Forelle	1500	180	25 - 35	2	3-4 Fische
Thunfisch	1200	175	35 - 50	2	4-6 Filets
Hecht	-	200	20 - 30	2	-

Regenerieren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Auflauf/Gratin[1)]	130	15 - 25	2	Auf einem Teller aufwärmen
Nudeln und Soße[1)]	130	10 - 15	2	Auf einem Teller aufwärmen
Beilagen (z. B. Reis, Kartoffeln, Nudeln)[1)]	130	10 - 15	2	Auf einem Teller aufwärmen
Tellergerichte[1)]	130	10 - 15	2	Auf einem Teller aufwärmen
Fleisch[1)]	130	10 - 15	2	Auf einem Teller aufwärmen
Gemüse[1)]	130	10 - 15	2	Auf einem Teller aufwärmen

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

9.12 Garen im Diätbräter

Die Funktion Heißluft + Dampf verwenden.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brokkoli, Röschen	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Blumenkohl, Röschen	130	25 - 30	2
Tomaten	130	15	2
Spargel, weiß	130	25 - 35	2
Spargel, grün	130	35 - 45	2
Zucchini	130	20 - 25	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Karotten	130	35 - 40	2
Fenchel	130	30 - 35	2
Kohlrabi	130	25 - 30	2
Paprika, Streifen	130	20 - 25	2
Sellerie, Scheiben	130	30 - 35	2

Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gekochter Schinken	130	55 - 65	2
Hähnchenbrust, pochiert	130	25 - 35	2
Kassler (geräucherter Schweinerücken)	130	80 - 100	2

Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Forelle	130	25 - 30	2
Lachsfilet	130	25 - 30	2

Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Reis	130	35 - 40	2
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	130	50 - 60	2
Salzkartoffeln, geviertelt	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

9.13 KT Sensor-Tabelle

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, rosa	45 - 50
Roastbeef, medium	60 - 65
Roastbeef, durch	70 - 75

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

10. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

10.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

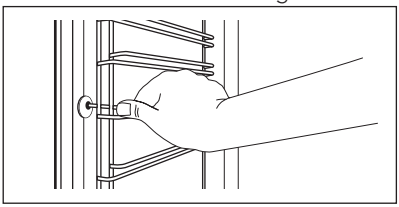
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

10.3 Entfernen der Einhängegitter

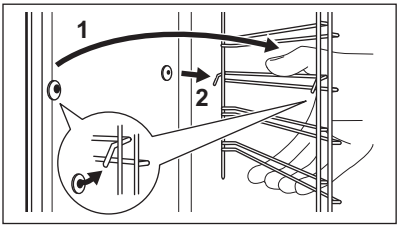
Nehmen Sie die Einhängegitter.

VORSICHT!
Vorsicht beim Herausnehmen der Einhängegitter.

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



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



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

10.4 Pyrolyse

VORSICHT!
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

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

WARNUNG!
Der Backofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

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

1. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch aus.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Speisereste durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Siehe Kapitel "Täglicher Gebrauch", "Backofenfunktionen".
4. Wenn |→| aufleuchtet, drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Pyrolysedauer einzustellen:

Option	Beschreibung
P1	Leichte Reinigung. Dauer: 1 Std. 30 Min.
P2	Normale Reinigung. Dauer: 2 Std. 30 Min.

Die Pyrolyse startet nach 2 Sekunden. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „ENDE" verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

5. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt 🔒 und die Balken der Temperaturanzeige, bis die Tür entriegelt wird.
   Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.
6. Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
7. Sobald der Backofen abgekühlt ist, ertönt ein Signal, und die Backofentür wird entriegelt.

10.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:
- die Pyrolyse beendet ist.
- Sie 🔔 und 3sec und °C gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

10.6 Reinigen des Wasserbehälters

WARNUNG!
Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.

Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf den Gerätebetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte		Wasserklassifizierung	Entkalkung durchführen alle
	(Französische Wasserhärtegrade)	(Deutsche Wasserhärtegrade)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg/l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Backofen aus, und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie das Gerät nach 25 Minuten aus, und lassen Sie es 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten aus.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe „Entleeren des Wasserbehälters“.

4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

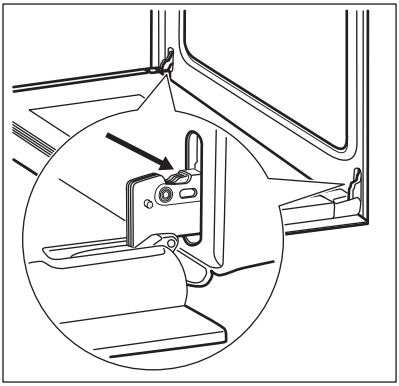
10.7 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben.Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

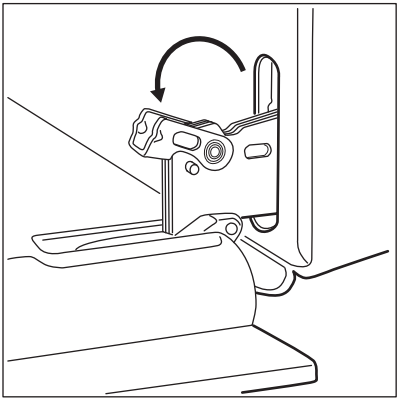
Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

VORSICHT!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

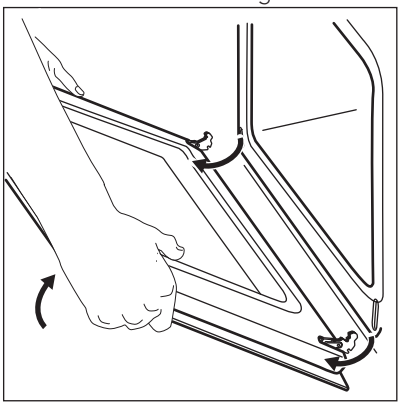
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



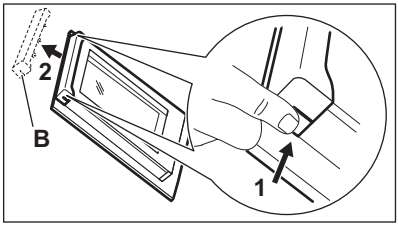
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



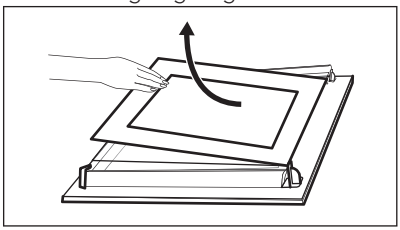
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



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



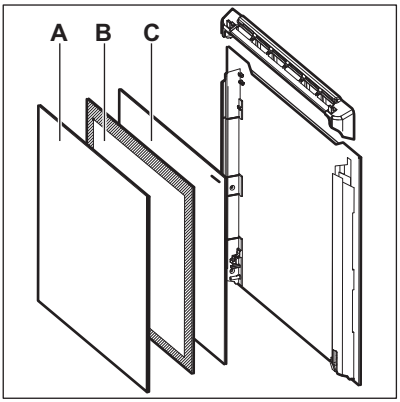
6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



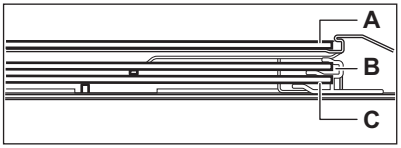
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen (B) an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.



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



11. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

.

10.8 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

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

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik".
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung".
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT-Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Pyrolyse oder Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt.	• Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• 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.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wassertank ist zu voll.	Schalten Sie den Backofen aus, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.
Die Kontrolllampe „Wasserbehälter voll“ leuchtet nicht.	Es befindet sich zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser, bis die Kontrolllampe leuchtet. Wenn bereits Wasser in den Ofeninnenraum dringt, die Kontrolllampe jedoch noch immer nicht aufleuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kontrolllampe „Wasserbehälter leer“ leuchtet.	Im Wasserbehälter ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wasserbehälter. Wenn die Kontrolllampe weiterhin leuchtet, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Die Öffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wassertank. Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wassertanks“.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint **"Demo"**.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Drücken und halten Sie 3sec °C gleichzeitig. 3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige **Demo** blinken. 4. Geben sie den Code 2468 ein, indem Sie den Temperaturregler nach rechts oder links drehen, um den Wert zu verändern. Drücken Sie dann zur Bestätigung. 5. Die nächste Ziffer blinkt. 6. Der **Demo**-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.

11.2 Servicedaten

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

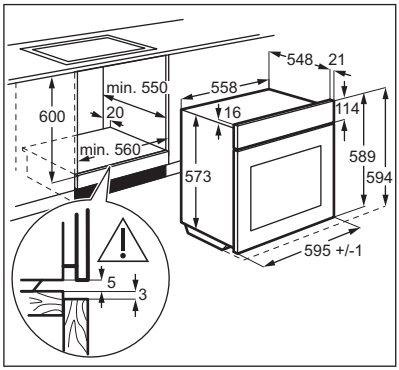
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

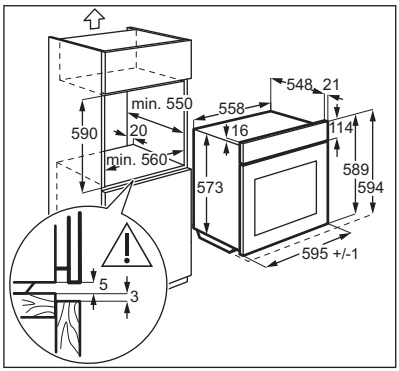
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

12. MONTAGE

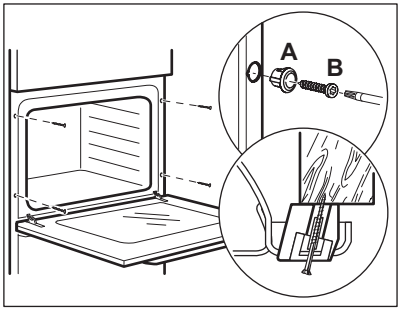
WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Montage





12.2 Befestigung des Geräts im Möbel



12.3 Elektrischer Anschluss

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

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

12.4 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSS575021M
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	36.7 kg

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

13.2 Energie sparen

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

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

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

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

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

Feuchte Heißluft
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie die Feuchte Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

867340926-A-282017

CE

AEG