



BSK774121M

DE Benutzerinformation | Dampfgarer

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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	10
5. BEDIENFELD.....	10
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	12
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
8. UHRFUNKTIONEN.....	19
9. AUTOMATIKPROGRAMME.....	20
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	21
11. ZUSATZFUNKTIONEN.....	24
12. TIPPS UND HINWEISE.....	26
13. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
14. FEHLERSUCHE.....	35
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	36
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	37

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- 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.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die

Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

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.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Mindesthöhe des Einbau- möbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeits- platte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevordersei- te	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

Breite der Gerätevordersei- te	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm
Mindestgröße der Belüf- tungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschluss- kabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

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 nur 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 oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder 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 wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

2.3 Gebrauch

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- 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 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 direkt 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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa 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, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts 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 Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühlluftöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 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.

2.7 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.8 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.9 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

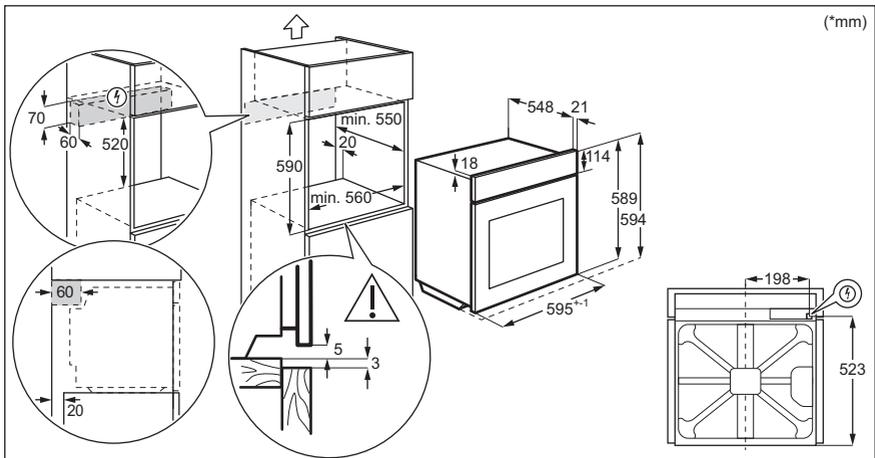
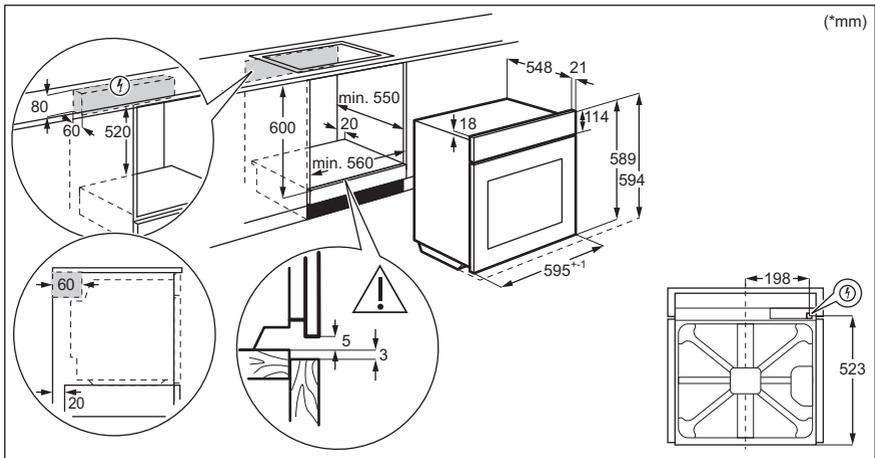
3.1 Montage



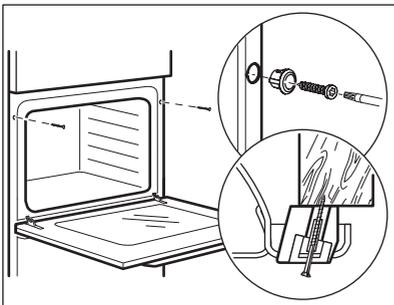
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



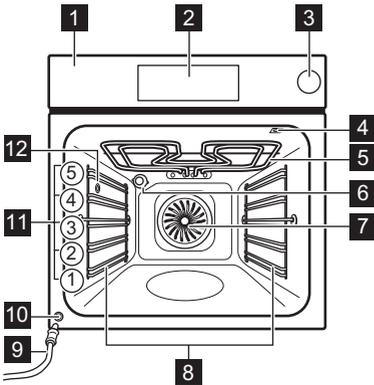


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



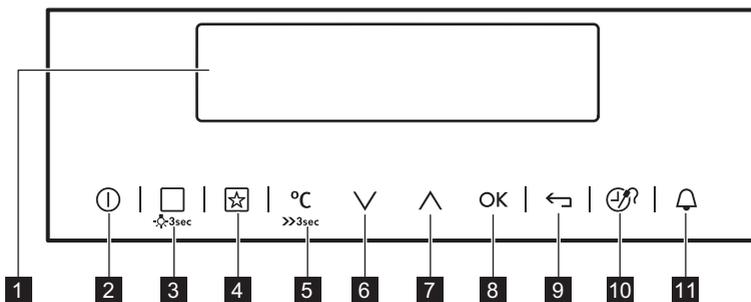
- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Ablaufschlauch
- 10 Wasserauslassventil
- 11 Einschubebenen
- 12 Dampfeinlass

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
 - **Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.
 - **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
Zum Messen der restlichen Garzeit.
 - **Teleskopschienen**
Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

5. BEDIENFELD

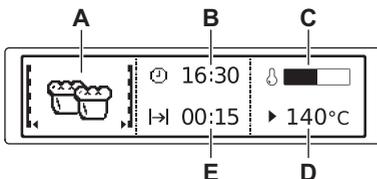
5.1 Elektronischer Programmspeicher



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	- Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	 Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4	 Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	 Temperatúrauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen. 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	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9	 Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Halten Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10	 Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11	 Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

5.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Dauer / Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Uhrzeit	Das Display zeigt die aktuelle Zeit an.
	Dauer	Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
	Ende	Das Display zeigt an, wann die Garzeit abgelaufen ist.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie  und  gleichzeitig, um die Zeit zurückzusetzen.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Dies verringert die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

6.2 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache

Kontrast

Helligkeit

Uhrzeit

6.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängегitter aus dem Backofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .
Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.

 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie  oder , um die 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.

7.2 Einstellen einer Ofenfunktion

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

7.3 Einstellen einer Dampffunktion

Der Deckel des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank mit 900 ml Wasser.
Der Wasservorrat reicht für ca. 55-60 Minuten.
3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampffarfunktion und die Temperatur ein.
Sie können auch Dauer  / Ende  einstellen.



Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton.

6. Schalten Sie den Backofen aus.
7. Entleeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Dampfgarens. Siehe Reinigungsfunktion: Entleeren des Tanks.

⚠ VORSICHT!

Der Backofen ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

8. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Lassen Sie den Backofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

⚠ WARNUNG!

Warten Sie nach jedem Dampfgaren mindestens 60 Minuten, um zu verhindern, dass heißes Wasser aus dem Wasserauslassventil austritt.

7.4 Anzeige Wassertank leer

Das Display zeigt Wassermenge nicht ausreichend an und es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Tank leer und ein Wiederauffüllen erforderlich ist.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Einstellen einer Dampffunktion.

7.5 Anzeige Wasserbehälter voll

Wenn das Display Wassertank voll anzeigt, können Sie dampfgaren.

Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.



Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens.

Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Tuch weg.

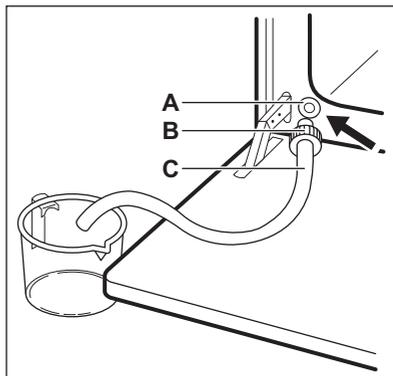
7.6 Entleeren des Wasserbehälters

⚠ VORSICHT!

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

1. Bereiten Sie den Abflussschlauch (C) vor, der in dem Beutel mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Abflussschlauchs an.



2. Legen Sie das andere Ende des Abflussschlauchs (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 Sie den Wasserbehälter leeren.



Im Behälter kann sich noch Wasser befinden, obwohl das Display folgendes anzeigt: Wassermenge nicht ausreichend. 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.

7.7 Aufheiz-Anzeige

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

7.8 Verwendung: Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

Halten Sie °C gedrückt.

7.9 Restwärme

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

7.10 Überblick über die Menüs

Hauptmenüs

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Empfohlene Backofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können angepasst werden. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
Sprache Einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

7.11 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Heißluft mit Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Gardauer zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe der Lebensmittel zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C 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 ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratинieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.

7.12 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Auftauern	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

7.13 Hinweise zum: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Kochanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum

Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7.14 Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch / Meeresfrüchte

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

Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
Hähnchen	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchen, halbiert

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rindfleisch	Schmorbraten 
	Hackbraten
	Blutig
	Blutig 
Roastbeef	Rosa
	Rosa 
	Durch
	Durch 

Speise	
Roastbeef Skand.	Blutig 
	Rosa 
	Durch 
Schweinefleisch	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinenacken
Kalb	Schweineschulter
	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
Lamm	Kalbsbraten 
	Lammkeule
	Lammrücken
Wild	Lammbraten, rosa
	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	Reh / Hirsch
Wildbraten 	• Reh- / Hirschkeule
	• Reh- / Hirschrücken
	Wildrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne / Cannelloni, gefroren	-
Überbackene Gemüsesorten	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza / Quiche

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

Speisekategorie: Kuchen / Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte / Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Blätterteig	-
Makronen	-
Mürbeteigplätzchen	-
Christstollen	-

Speise	
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig Hefeteig
Käsekuchen, Backblech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
	Mürbeteigboden
Tortenboden	Tortenboden aus Rührteig
	Obstkuchen aus Mürbeteig
Obstkuchen	Obstkuchen aus Rührteig Hefeteig

Speisekategorie: Brot / Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen, gefroren

Speise	
Ciabatta	-
	Hefekranz
Brot	Butterzopf Fladenbrot

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Rösti	-



Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der neuen Werte.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
 Dauer	Einstellen, wie lange das Gerät funktioniert (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT Sensor.
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit für eine Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT Sensor.

5 Sek nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben, wird die Zeit heruntergezählt.

Dauer, Ende - Bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Dauer, Ende - Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn Sie das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten möchten.

8.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
2.  - wiederholt drücken, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.

3. \wedge , \vee - zum Einstellen der Zeit drücken.

4. Drücken Sie: OK.

Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Der Backofen schaltet sich ab. Schalten Sie das Signal durch Drücken eines Sensorfeldes aus.

8.3 Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

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

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie \mathcal{E} wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.

5. Drücken Sie OK zur Bestätigung. Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

8.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint die Meldung.

2. Drücken Sie \mathcal{E} zur Bestätigung oder \leftarrow zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

9. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, 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 . Drücken Sie OK zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie OK zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie OK zur Bestätigung.

9.2 Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Gericht mit der Funktion Gewichtsautomatik. Drücken Sie OK.
4. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Drücken Sie OK.

Das Automatikprogramm startet.

5. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht zu ändern.

- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Temperatursensor

Es müssen zwei Temperaturen eingestellt werden: die Ofentemperatur und die Kerntemperatur.

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

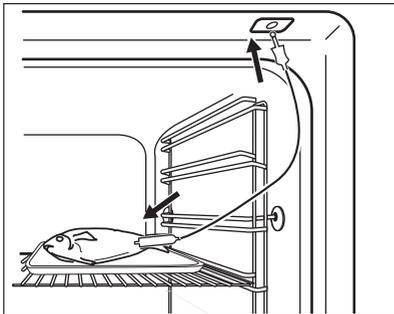
⚠️ VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder Originalersatzteile.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse eingesteckt bleiben.

- Führen Sie die Spitze des KT Sensors in die Mitte des Fleischstücks ein.
- Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse im oberen Teil des Backofeninnenraums.



- Schalten Sie den Backofen ein.

Das Display zeigt das Symbol des Temperatursensors an.

- Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur einzustellen.
- Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die -temperatur ein. Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende in ca. 30 Minuten.

- Drücken Sie Ⓞ , um die Kerntemperatur zu ändern.

Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt das Signal. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

- Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.
- Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.
- Drücken Sie Ⓛ , um den Backofen auszuschalten.

⚠️ WARNUNG!

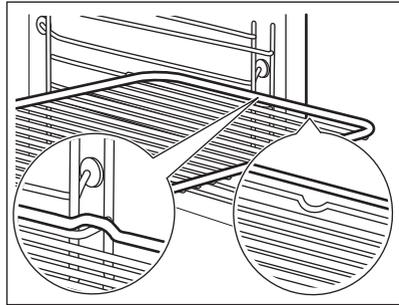
Der KT Sensor ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

10.2 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

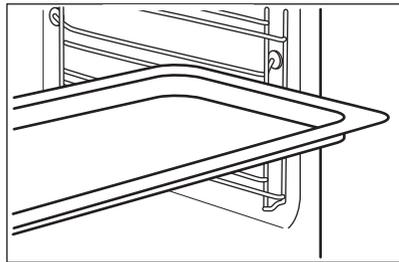
Kombirost:

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



Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



10.3 Zubehör für das Dampfgaren

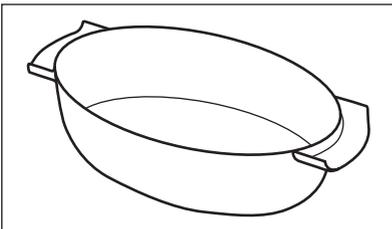


Die Zubehörteile für das Dampfgaren sind nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

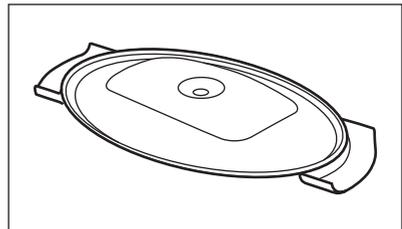
Die Nahrungsmittelaufform für Dampfgarfunktionen

Die Nahrungsmittelaufform besteht aus einer Glasschale (A), einem Deckel (B), einem Dampfstrahlrohr (C), einer Dampfstrahldüse (D) und einem Stahlgrill (E).

Glasschüssel (A)

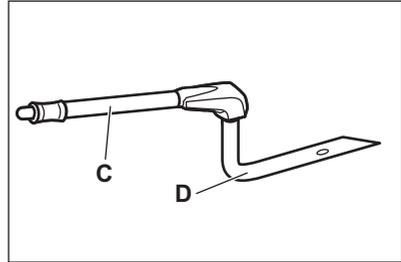


Deckel (B)

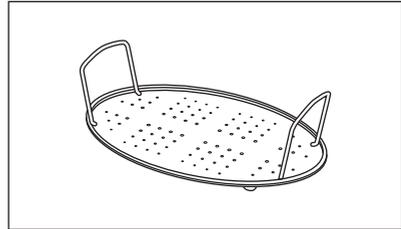


Dampfstrahldüse, Dampfstrahlrohr und Stahlgitter.

Das Dampfstrahlrohr (C) ist für das Dampfgaren vorgesehen, die Dampfstrahldüse (D) für direktes Dampfgaren.



Stahlgitter (E)



- Stellen Sie die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinigen Sie die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln, Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

10.4 Dampfgaren in einer Nahrungsmittelaufform

Schritt 1

Geben Sie die Auflaufform auf den Stahlrost und decken Sie sie mit dem Deckel ab. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel. Setzen Sie die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.

Schritt 2

Schließen Sie das Dampfstrahlrohr an den Dampf einlass an.

Schritt 3

Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein.

10.5 Direktdampfgeräten

Setzen Sie die Auflaufform auf den Stahlrost. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Verwenden Sie den Deckel nicht.

WARNUNG!

Die Dampfstrahldüse kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe. Entfernen Sie die Dampfstrahldüse aus dem Backofen, wenn Sie keine Dampffunktion verwenden.

- | | |
|------------------|--|
| Schritt 1 | Dampfstrahldüse mit Dampfstrahlrohr verbinden. Verbinden Sie das Dampfstrahlrohr mit dem Dampfeinlass. |
| Schritt 2 | Setzen Sie die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfstrahlrohr nicht verstopft ist. Halten Sie die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern. |
| Schritt 3 | Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein. |

Wenn Sie Speisen wie Hähnchen, Ente, Pute oder große Fische garen, stecken Sie die Dampfstrahldüse in die Speise.

11. ZUSATZFUNKTIONEN

11.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

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

4. Mit  bestätigen.

Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

5. Mit  bestätigen.

6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.

8. Drücken Sie .

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.

10. Zum Speichern halten Sie  gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie , 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. Drücken Sie  zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie  zur Bestätigung.

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

11.2 Verwendung der Kindersicherung

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



Während der Pyrolyse verriegelt sich die Tür automatisch.
Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Symbol drücken.

1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie und gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

11.3 Tastensperre

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit OK bestätigen.



Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung.
Drücken Sie erneut und dann OK zur Bestätigung.



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

11.4 Set + Go

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit OK bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.



- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Grundeinstellungen können Sie die Funktion Set + Go ein- und ausschalten.

11.5 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.



(°C)



(Std.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - max.

3

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

11.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:



Tageshelligkeit



Nachthelligkeit

Schaltet sich ein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.

Wenn Sie während des Nachthelligkeitsmodus ein Sensorfeld berühren, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzeit-Wecker einstellen schaltet es sich ein. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachthelligkeitsmodus.

11.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

11.8 Sicherheitsthermostat

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

12. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät möglicherweise anders als der Backofen, den Sie zuvor hatten.

Kuchen backen

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

Garen von Fleisch und Fisch

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Backofen vor

Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Backofen zu vermeiden, geben Sie etwas Wasser in die tiefe Pfanne. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

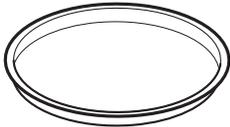
Garzeitdauer

Die Kochzeiten hängen von der Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

12.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



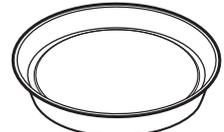
Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

12.3 Feuchte Umluft

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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (Min.)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochirt, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Ome- lett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemü- se, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

12.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				 (°C)	 (Min)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unter- hitze	Backblech	3	170	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unter- hitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
Apfelku- chen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Fettfreier Biskuit, Ku- chenform Ø 26 cm	Ober-/Unter- hitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Ku- chenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.

				 (°C)	 (Min)	
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen für 10 Min aufheizen.
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5	Backofen für 10 Min aufheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens schieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen.

13. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

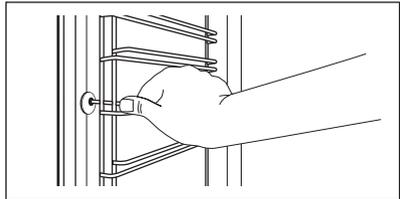
Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

13.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

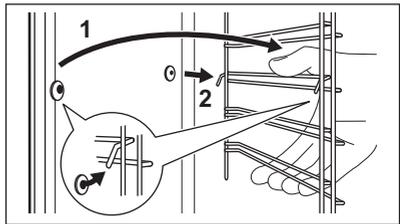
Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3 Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Schritt 4 Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.



13.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

VORSICHT!

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

Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.

Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1

Schritt 2

Schritt 3

Schalten Sie den Backofen ein. Drücken Sie: Menü/Pyrolyse. Stellen Sie den Reinigungsmodus ein.
 Drücken Sie: **OK**.

Option	Reinigungsmodus	Dauer
Schnell	Leichte Reinigung	1 Std.
Normal	Normale Reinigung	1 Std. 30 Min.
Intensiv	Gründliche Reinigung	2 Std. 30 Min.

i Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.

Um die Reinigung vor dem Abschluss abzubrechen, schalten Sie den Backofen aus.
 Der Backofen bleibt verriegelt, bis er abgekühlt ist.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

13.4 Reinigung: Wassertank

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus.

Schritt 2 Setzen Sie eine Auflauffanne unter dem Dampfeinlass ein.

Schritt 3 Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min.

Schritt 4 Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Heißluft mit Dampf. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

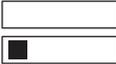
Schritt 5 Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Heißluft mit Dampf. Stellen Sie die Temperatur auf 130 bis 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 10 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

i Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus. Leeren Sie den Wassertank. Siehe Kapitel Täglicher Gebrauch, „Entleeren des Wassertanks“. Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Tuch. Reinigen Sie das Ablaufrohr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung	Reinigen Sie den Wassertank alle
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

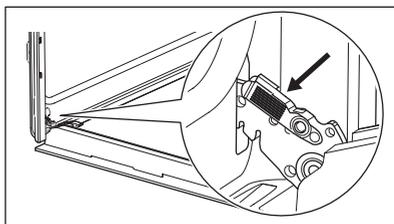
13.5 Aus- und Einbau: Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

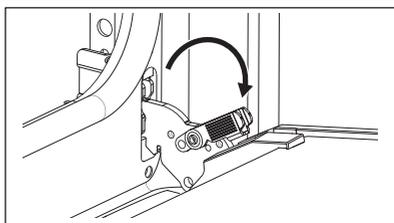
VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

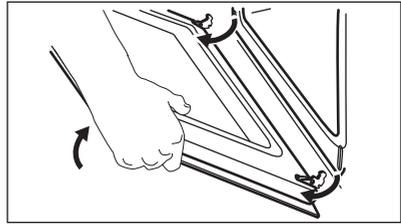
- Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



- Schritt 2** Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.

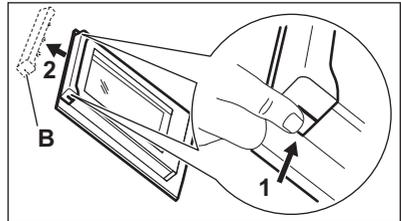


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



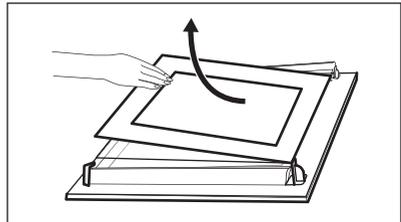
Schritt 4 Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.

Schritt 5 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



Schritt 6 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 7 Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

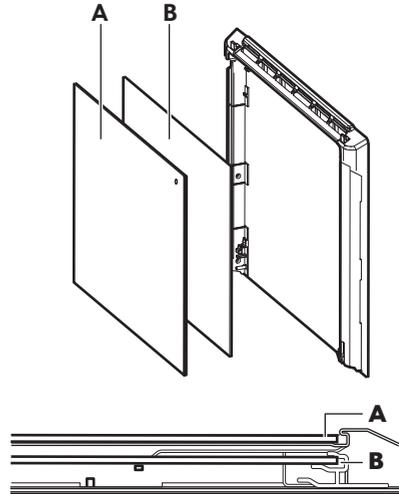


Schritt 8 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 9 Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern.
 Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.
 Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



13.6 Austausch: Lampe

⚠️ WARNUNG!
 Stromschlaggefahr.
 Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

14. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
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 auf.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Tür nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Der Backofen heizt nicht auf.	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 Leuchte 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.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Es ist zu viel Wasser im Tank.	Schalten Sie den Backofen aus und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch bzw. Schwamm auf.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Das Loch wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
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 Wasserbehälter. Siehe hierzu „Reinigen des Wassertanks“.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf 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.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.

14.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umwelt-design und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK774121M 949494749
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Volumen	72l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.5kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

15.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb 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, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer / Ende aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im

Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

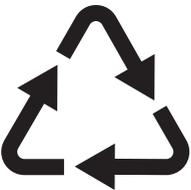
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

aeg.com

867368958-C-152023



CE