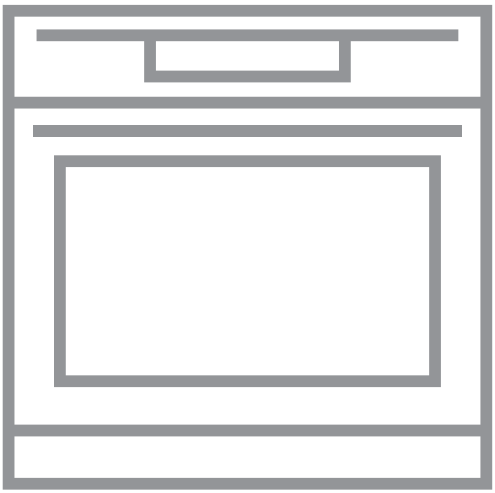
EPE555220M
EPS55522CM

DE **Benutzerinformation**
Backofen

# USER MANUAL



AEG

# INHALTSVERZEICHNIS

**1.** SICHERHEITSHINWEISE....3
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN....5
**3.** GERÄTEBESCHREIBUNG....8
**4.** BEDIENFELD....9
**5.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....10
**6.** TÄGLICHER GEBRAUCH....10
**7.** UHRFUNKTIONEN....13
**8.** VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....15
**9.** ZUSATZFUNKTIONEN....15
**10.** TIPPS UND HINWEISE....16
**11.** REINIGUNG UND PFLEGE....30
**12.** FEHLERSUCHE....33
**13.** ENERGIEEFFIZIENZ....36

# 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 zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter

die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäß den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

# 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

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

- Entfernen Sie das 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.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- 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.
- 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. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen 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!**
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.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum 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 Garen geschlossen sein.

## 2.4 Reinigung und Pflege

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

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an 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.

## 2.5 Pyrolysereinigung

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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  – Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  – Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit 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.

## 2.6 Innenbeleuchtung

**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.

- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Service

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

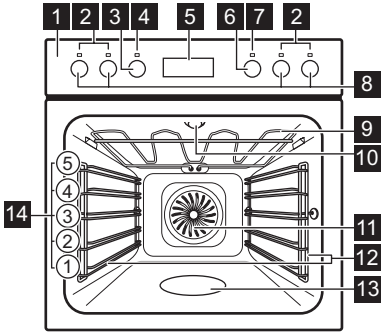
## 2.8 Entsorgung

**WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

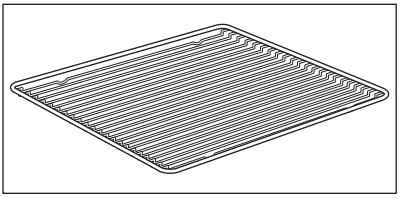
## 3.1 Gesamtansicht




1 Bedienfeld
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
4 Betriebskontrolllampe/-symbol
5 Display
6 Temperaturwahlknopf
7 Temperaturanzeige/-symbol
8 Kochzonen-Einstellknöpfe
9 Heizelement
10 Backofenbeleuchtung
11 Gebläse
12 Einhängegitter, herausnehmbar
13 Garraumvertiefung
14 Einschubebenen

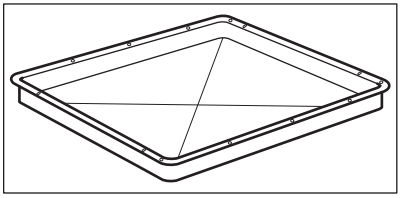
## 3.2 Zubehör

**Kombirost**



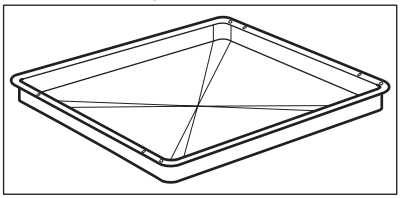
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

**Backblech**



Für Kuchen und Plätzchen.

**Brat- und Fettpfanne**



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

# 4. BEDIENFELD

## 4.1 Kochzonen-Einstellknöpfe

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden.

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

## 4.2 Kochstufen

Die Kochzonenkontrolllampen zeigen an, welche Zone eingestellt ist.

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung".

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

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

## 4.3 Ankochautomatik

Nur wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist.

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

1. Drehen Sie den Kochzonen-Einstellknopf so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg).
2. Stellen Sie gleich danach die gewünschte Kochstufe ein.
3. Zum Ausschalten der Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus" gedreht werden.

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

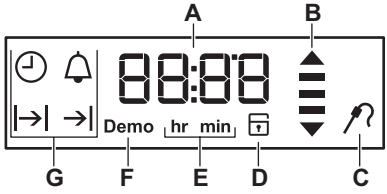
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

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

### 4.5 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. |
| °C | TEMPERATUR | Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Garfunktion in Betrieb ist. |

### 4.6 Display




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

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen".

### 5.1 Erste Reinigung

Nehmen Sie die 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.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Versenkbare Knöpfe

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

## 6.2 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
| 0 Stellung Aus | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
| Schnellaufheizung | Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. |
| Heißluft | Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren.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) | Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. |
| 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. |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
| Feuchte Heißluft | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Ratschläge und Tipps“, Feuchte Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Durch die Nutzung der Restwärme, kann sich die Heizleistung verringern. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter: Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklass gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. |
| Heißluft mit Dampf | Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. |
| Grillstufe | Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot. |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
| Heißluftgrillen | Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken. |
| Pyrolyse | Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt. |

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

## 6.3 Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie zum Ausschalten des Ofens den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

## 6.4 Einstellen der Funktion:Heißluft mit Dampf

Mit Hilfe dieser Funktion lässt sich die Feuchtigkeit während des Garvorgangs verbessern.

**WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

- Öffnen Sie nicht die Backofentür, wenn die Funktion in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig nach dem Programmende.

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise".

1. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.
   Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.

**VORSICHT!**
Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.

2. Stellen Sie die Speisen in den Ofen und schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: .
4. Drehen Sie den Wahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
5. Drücken Sie zum Ausschalten des Ofens und drehen Sie die Einstellknöpfe in die Position Aus.
6. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**
Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

## 6.5 Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um die Schnellaufheizung einzuschalten.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt das akustische Signal.

3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

## 6.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken im Display nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

# 7. UHRFUNKTIONEN

## 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

| Uhrfunktion | Anwendung |
|---|---|
| TAGESZEIT | Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist. |
| 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. |
| ZEITVOR-WAHL | 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 der Ofen ausgeschaltet ist. |

## 7.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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

1. 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.

## 7.3 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.

## 7.4 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.

## 7.5 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.

## 7.6 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.

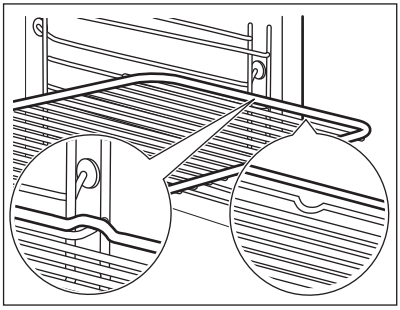
# 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Einsetzen des Zubehörs

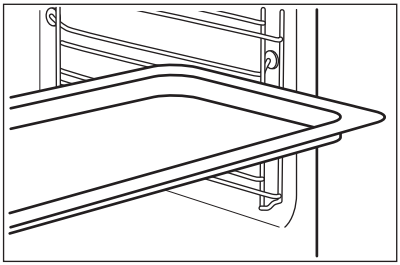
Kombirost:

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



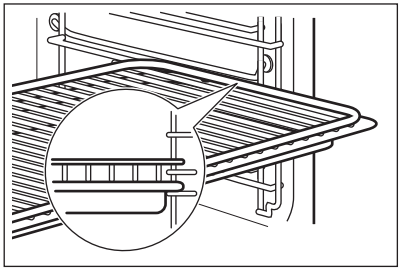
Backblech/ Tiefes Blech:

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



Kombirost und Backblech /tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das Backblech /das 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.

# 9. ZUSATZFUNKTIONEN

## 9.1 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.

## 9.2 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.

## 9.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige

an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist.Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

## 9.4 Abschaltautomatik

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

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

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

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

## 9.5 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.

# 10. TIPPS UND HINWEISE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

## 10.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

| Kochstufe | Anwendung | Dauer (Min.) | Hinweise |
|---|---|---|---|
| 1 | Warmhalten von bereits zubereiteten Speisen. | Nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine. | 5 - 25 | Zwischendurch umrühren. |
| 1 - 2 | Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern. | 10 - 40 | Mit Deckel garen. |
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens die doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben. |
| 4 - 5 | Dünsten von Kartoffeln. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen. | 60 - 150 | Den Zutaten max. 3 l Flüssigkeit hinzufügen. |
| 6 - 7 | Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten. | Nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8 | Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9 | Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites. | | |

## 10.2 Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabelle unten enthält die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und Einschubebene.

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

## 10.3 Innenseite der Tür

**An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:**

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Ofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Speisen.

## 10.4 Heißluft mit Dampf

Kuchen/Gebäck/Brot
Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Verwenden Sie das Backblech.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Verwenden Sie 150 ml Wasser.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---|---|---|
| Plätzchen, Scones, Croissants | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 230 | 10 - 20 |
| Brot/Brötchen | 200 | 20 - 25 |
| Brot | 180 | 35 - 40 |
| Pflaumenkuchen, Apfelkuchen, Zimtschnecken in einer Kuchenform | 160 - 180 | 30 - 60 |

Tiefgefrorene Fertiggerichte
Leeren Backofen 10 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---|---|---|
| Pizza | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissants | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne, frisch | 180 - 200 | 35 - 50 |

Speisen aufwärmen
Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Verwenden Sie 100 ml Wasser.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.

| Speise | Dauer (Min.) |
|---|---|
| Brot/Brötchen | 10 - 20 |
| Brot | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| Fleisch | 15 - 25 |
| Nudelauflauf | 15 - 25 |
| Pizza | 15 - 25 |
| Reis | 15 - 25 |
| Gemüse | 15 - 25 |

Braten
Verwenden Sie eine Backform aus Glas.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) |
|---|---|---|
| Roastbeef | 200 | 50 - 60 |
| Hähnchen | 210 | 60 - 80 |
| Schweinebraten | 180 | 65 - 80 |

## 10.5 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 10.6 Backtipps

| Backergebnis | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die Unterseite des Kuchens ist zu hell. | Die Einschubebene ist nicht richtig. | Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene. |
| Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig). | Die Backofentemperatur ist zu hoch. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein. |
| | Die Backzeit ist zu kurz. | Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern. |
| | Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit. | Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein. |
| | Die Backzeit ist zu lang. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein. |
| Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt. | Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz. | Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein. |
| | Der Teig ist ungleich verteilt. | Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech. |
| Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken. | Die Backofentemperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein. |

## 10.7 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Gugelhupf/ Brioche | Heißluft | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Sandkuchen/ Früchtekuchen | Heißluft | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Tortenboden - Mürbeteig | Heißluft | 170 - 180[1)] | 10 - 25 | 2 |
| Tortenboden - Rührteig | Heißluft | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Käsekuchen | Ober-/Unterhitze | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Hefezopf/Hefekranz | Ober-/Unterhitze | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Christstollen | Ober-/Unterhitze | 160 - 180[1)] | 50 - 70 | 2 |
| Brot (Roggenbrot):<br>1. Erster Teil des Backvorgangs.<br>2. Zweiter Teil des Backvorgangs. | Ober-/Unterhitze | 1. 230[1)]<br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 |
| Windbeutel/Eclairs | Ober-/Unterhitze | 190 - 210[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Biskuitrolle | Ober-/Unterhitze | 180 - 200[1)] | 10 - 20 | 3 |
| Streuselkuchen (trocken) | Heißluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Mandel-/Zuckerkuchen | Ober-/Unterhitze | 190 - 210[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)] | Heißluft | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)] | Ober-/Unterhitze | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Obstkuchen auf Mürbeteig | Heißluft | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding) | Ober-/Unterhitze | 160 - 180[1)] | 40 - 80 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteig-Plätzchen | Heißluft | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Rührteigplätzchen | Heißluft | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Eiweißgebäck/ Baiser | Heißluft | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makronen | Heißluft | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Hefekleingebäck | Heißluft | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Blätterteiggebäck | Heißluft | 170 - 180[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Brötchen | Heißluft | 160[1)] | 10 - 25 | 3 |
| Brötchen | Ober-/Unterhitze | 190 - 210[1)] | 10 - 25 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

## 10.8 Aufläufe und Überbackenes

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Nudelauflauf | Ober-/Unterhitze | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Ober-/Unterhitze | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Gemüseauflauf[1)] | Heißluftgrillen | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Überbackene Baguettes | Heißluft | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Süße Aufläufe | Ober-/Unterhitze | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Fischaufläufe | Ober-/Unterhitze | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Gefülltes Gemüse | Heißluft | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

## 10.9 Feuchte Heißluft

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

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|
| Nudel-Auflauf | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Kartoffelgratin | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Moussaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne, frisch | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Brotpudding | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Milchreis | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Weißbrot | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

## 10.10 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 Ebenen | 3 Ebenen |
| Mürbeteig-Plätzchen | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Rührteigplätz-chen | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Eiweißgebäck, Baiser | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makronen | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 Ebenen | 3 Ebenen |
| Hefekleingebäck | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Blätterteiggebäck | 170 - 180[1)] | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Brötchen | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Backofen vorheizen.

## 10.11 Pizzastufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|
| Pizza (dünner Boden) | 200 - 230[1)2)] | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (mit viel Belag) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Obsttörtchen | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spinatquiche | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Schweizer Flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Käsekuchen | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Apfelkuchen, gedeckt | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Gemüsekuchen | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Ungesäuertes Brot | 230 - 250[1)] | 10 - 20 | 2 |
| Blätterteigquiche | 160 - 180[1)] | 45 - 55 | 2 |
| Flammkuchen (Pizzaähnliches Gericht aus dem Elsass) | 230 - 250[1)] | 12 - 20 | 2 |
| Piroggen (Russische Version der Calzone) | 180 - 200[1)] | 15 - 25 | 2 |

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## 10.12 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie große Bratenstücke auf dem Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.

Fleisch mit einer Kruste kann im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Wenden Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit.

Für saftigeres Fleisch:
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
- Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).
- Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

## 10.13 Brat-Tabellen

Rind

| Speise | Menge | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Schmorbraten | 1 - 1,5 kg | Ober-/Unterhitze | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: blutig | je cm Dicke | Heißluftgrillen | 190 - 200[1)] | 5 - 6 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: rosa | je cm Dicke | Heißluftgrillen | 180 - 190[1)] | 6 - 8 | 1 |
| Roastbeef oder Filet: durch | je cm Dicke | Heißluftgrillen | 170 - 180[1)] | 8 - 10 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Schulter/ Nacken/Schinkenstück | 1 - 1.5 | Heißluftgrillen | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotelett/Rippchen | 1 - 1.5 | Heißluftgrillen | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Hackbraten | 0.75 - 1 | Heißluftgrillen | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Schweinshaxe (vorgekocht) | 0.75 - 1 | Heißluftgrillen | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Kalb

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Kalbsbraten | 1 | Heißluftgrillen | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kalbshaxe | 1.5 - 2 | Heißluftgrillen | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Lamm

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Lammkeule/ Lammbraten | 1 - 1.5 | Heißluftgrillen | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Lammrücken | 1 - 1.5 | Heißluftgrillen | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Wild

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Hasenrücken/-keule | bis 1 | Ober-/Unterhitze | 230 1) | 30 - 40 | 1 |
| Reh-/Hirschrücken | 1.5 - 2 | Ober-/Unterhitze | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Reh-/Hirschkeule | 1.5 - 2 | Ober-/Unterhitze | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

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

Fisch, gedämpft

| Speise | Menge (kg) | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|---|
| Fisch | 1 - 1.5 | Ober-/Unterhitze | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

## 10.14 Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

**VORSICHT!**
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. Seite | 2. Seite | |
| Roastbeef | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Rinderfilet | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Schweinerücken | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Kalbsrücken | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Lammrücken | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Fisch, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

## 10.15 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft verwenden.

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|
| Pizza, gefroren | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American, gefroren | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza, gekühlt | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizzasnacks, gefroren | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Pommes frites, dünn | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pommes frites, dick | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Kroketten | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Rösti | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne/Cannelloni, frisch | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne/Cannelloni, gefr. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|
| Ofengebackener Käse | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Hähnchenflügel | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## 10.16 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

| Speise | Menge (kg) | Auftauzeit (Min.) | Zusätzliche Auftauzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|
| Hähnchen | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf einen großen Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Fleisch | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Forelle | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Erdbeeren | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Butter | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Sahne | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen. |
| Torte | 1.4 | 60 | 60 | - |

## 10.17 Dörren - Heißluft

- 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

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Std.) | Einschubebene | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 Ebene | 2 Ebenen |
| Bohnen | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Suppengemüse | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Pilze | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Kräuter | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Obst

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

## 10.18 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Biskuit (fettfrei) | Heißluft | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskuit (fettfrei) | Ober-/Unterhitze | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Heißluft | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt) | Ober-/Unterhitze | 180 | 70 - 90 | 1 |

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteiggebäck/ Feingebäck | Heißluft | 140 | 25 - 40 | 3 |

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschub-ebene |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteiggebäck/ Feingebäck | Ober-/Unterhitze | 160[1)] | 20 - 30 | 3 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Heißluft | 150[1)] | 20 - 35 | 3 |
| Törtchen (20 Stück pro Blech) | Ober-/Unterhitze | 170[1)] | 20 - 30 | 3 |

1) Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

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

1) Backofen vorheizen.

Grillstufe
Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

| Speise | Funktion | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Einschubebene |
|---|---|---|---|---|
| Toast | Grillstufe | max. | 1 - 3 | 5 |
| Beefsteak | Grillstufe | max. | 24 - 30[1)] | 4 |

1) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2
Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

| Speise | Dauer (Min.) | | Einschubebene |
|---|---|---|---|
| | 1. Seite | 2. Seite | |
| Frikadellen | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Toast | 1 - 3 | 1 - 3 | 4 |

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des 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 Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

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

Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

## 11.2 Reinigen der Garraumvertiefung

Der Reinigungsvorgang entfernt Kalkrückstände aus der Vertiefung im Boden nach dem Garvorgang mit Dampf.

Für die Funktion Heißluft mit Dampf empfehlen wir einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen.

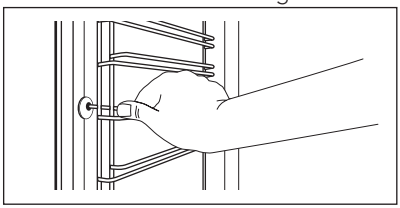
1. Geben Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
   Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Weißweinessig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang verdampfen, damit die Kalkrückstände entfernt werden.
3. Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

## 11.3 Entfernen der Einhängegitter

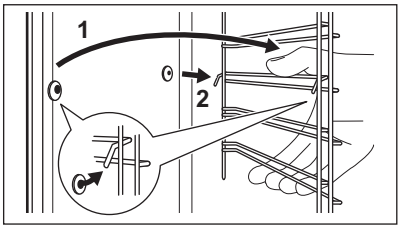
Nehmen Sie die Einhängegitter.

**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.

## 11.4 Pyrolyse

**VORSICHT!**
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

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

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

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

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

| Option | Beschreibung |
|---|---|
| P1 | Leichte Reinigung. Dauer: 1 Std. 30 Min.. |
| P2 | Normale Reinigung. Dauer: 3 Std.. |

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

5. Drücken Sie zur Änderung der standardmäßigen Pyrolysedauer (**P1** oder **P2**), drücken Sie ⏲, um |→| einzuschalten, und drücken Sie dann drehen Sie den Temperaturwahlknopf.
6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt 🔒 und die Balken der Temperaturanzeige an, bis die Tür entriegelt wird.
7. Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

## 11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

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

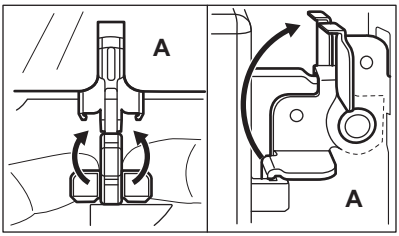
**Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:**
- die Pyrolyse beendet ist.
- Sie 🔔 und 3sec und °C gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

## 11.6 Aus- und Einbauen der Tür

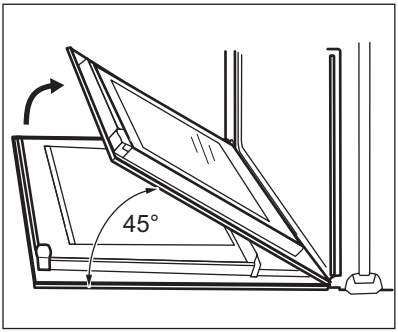
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

**WARNUNG!**
Die Tür ist schwer.

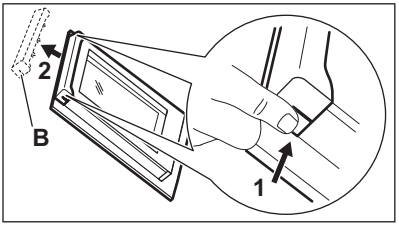
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.




3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.

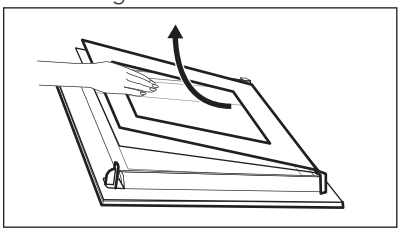



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.




**VORSICHT!**
Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie zu entnehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.

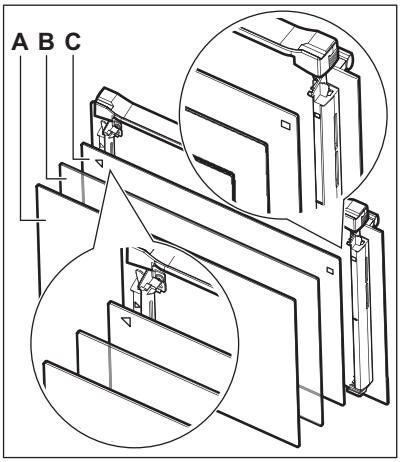


9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

**WARNUNG!**
Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (C, B und A) auf die richtige Reihenfolge. Setzen Sie zuerst die Scheibe C ein, auf der links ein Quadrat und rechts ein Dreieck aufgedruckt ist. Diese Symbole sind ebenfalls auf dem Türrahmen geprägt. Das dreieckige Symbol auf dem Glas muss mit dem Dreieck auf dem Türrahmen übereinstimmen, und das quadratische Symbol muss mit dem Quadrat übereinstimmen. Setzen Sie anschließend die beiden anderen Glasscheiben ein.



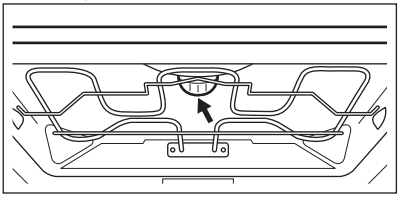

## 11.7 Austauschen der Lampe

**WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

### Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

# 12. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Was tun, wenn ...

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die Kochzonen funktionieren nicht. | Beachten Sie die Gebrauchsanleitung des Einbaukochfelds. | |
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden). |
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Siehe „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Beleuchtung funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell. | Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch. | Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen. |
| Im Display erscheint „C3“. | Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. | Schließen Sie die Tür sorgfältig. |
| Das Display zeigt „F102“ an. | • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen.<br>• Die Türverriegelung ist defekt. | • Schließen Sie die Tür sorgfältig.<br>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.<br>• Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| 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.<br>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Bei Heißluft mit Dampf ist die Garleistung nicht zufriedenstellend. | Sie haben die Funktion Heißluft mit Dampf nicht eingeschaltet. | Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf". |
| Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht. | Die Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise". |
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. | Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang. |
| 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.<br>2. Halten Sie gleichzeitig gedrückt.<br>3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige **Demo** blinken.<br>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.<br>5. Die nächste Ziffer blinkt.<br>6. Der **Demo**-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist. |

## 12.2 Servicedaten

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

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

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

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Herstellername | AEG | |
| Modellidentifikation | EPE555220M<br>EPS55522CM | |
| Energieeffizienzindex | 81.2 | |
| Energieeffizienzklasse | A+ | |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze | 1.09 kWh/Programm | |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft | 0.69 kWh/Programm | |
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Fassungsvermögen | 71 l | |
| Backofentyp | Unterbau-Backofen | |
| Gewicht | EPE555220M | 36.5 kg |
| | EPS55522CM | 36.5 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 Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf

während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

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

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

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

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

Bei Verwendung von Feuchte Heißluft schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. 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.

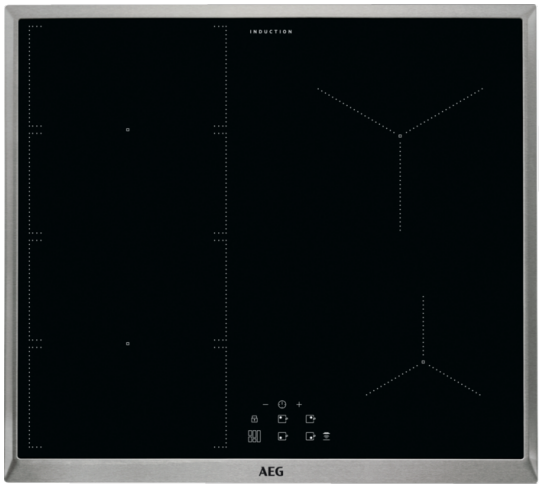
www.aeg.com/shop

867343525-A-492017

CE

AEG

# IEE64070XB Einbaukochfeld




**FlexiBridge für eine maximale Flexibilität beim Kochen**

Dank der speziellen 4-Zonen FlexiBridge-Kochzone können Sie die zu kombinierenden Zonen auswählen und somit kleines bis hinzu übergroßes Kochgeschirr auf der Kochzone unterbringen.

**Zusätzliche Touch-Bedienelemente sorgen für mehr Komfort**

Dieses herdgebundene Induktions-Kochfeld wird direkt über den Einbauherd angesteuert. Zusätzliche Touch-Bedienelemente auf dem Kochfeld sorgen für mehr Komfort. So lassen sich bequem von oben zusätzliche Funktionen wie Timer, Power oder Stop&Go einstellen. Das bedeutet Präzision bei jedem Schritt des Rezepts für einen großartigen Geschmack.

**Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube**

Das einzigartige Hob²Hood-Anschlusssystem dieses Kochfelds kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.

**Weitere Vorteile:**

- MaxiSense® Kochfeld mit Zonen, die sich automatisch an die Kochgeschirrform anpassen
- Kratzfeste Oberfläche für einfache Reinigung
- The key feature makes it impossible to accidentally change the hob settings while wiping up spills. It's a great way to lock in great taste.

**Produktspezifikationen:**

- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Beheizungsart: Induktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube je nach Leistung
- Ansteuerung über Touch Control-Berührungssensor
- Kochzonen mit Power-Funktion
- FlexiBridge kombiniert bis zu 4 ovale Kochzonen
- Elektronische Anzeigen für alle Kochzonen
- Elektronische Automatikkochstellen
- Automatische Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- SlimFit-Design- für den Einbau in jede Arbeitsplattentiefe: min. 12 mm, bei gleichzeitiger Installation einer Schublade oder min. 28 mm mit einem AEG-Backofen/-Herd darunter. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Glasfarbe Schwarz

**Technische Daten:**

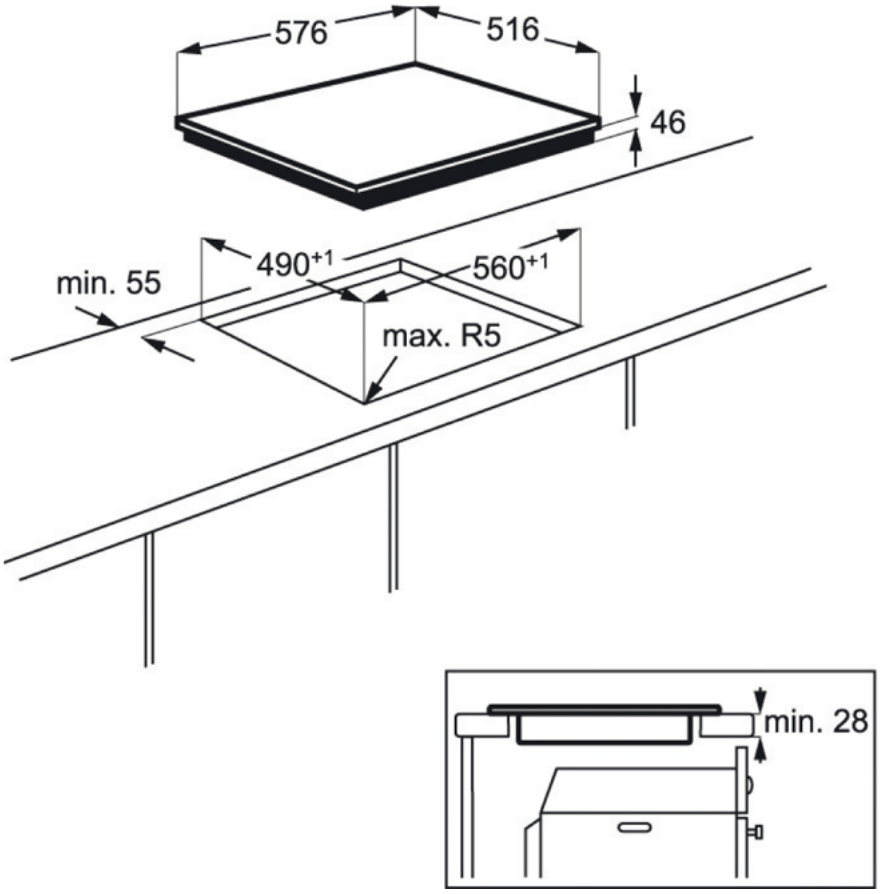
- PNC : 949 597 288
- EAN-Nummer : 7332543564699
- Rahmenfarbe : Edelstahl
- Einbauhöhe (mm) : 46
- Gerätebreite (mm) : 576
- Gerätetiefe (mm) : 516
- Ausschnittmaß Breite (mm) : 560
- Ausschnittmaß Tiefe (mm) : 490
- Art des Kochfeldes : Induktions-Kochzonen
- Anschlusswert (Watt) : 7350
- Anschlusswert (Watt) : 7350
- Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser : 2,3 (3,2) kW / 22 cm
- Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser : 2,3 (3,2) kW / 22 cm
- Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser : 1,4 (2,5) kW / 14,5 cm
- Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser : 2,3 (3,2) kW / 21 cm
- Volt : 220-240/400V2N
- Bruttogewicht (kg) : 12.2
- Nettogewicht (kg) : 11.28
- Verpackung, Höhe (mm) : 118
- Verpackung, Breite (mm) : 678
- Verpackung, Tiefe (mm) : 600

**Produktbeschreibung:**

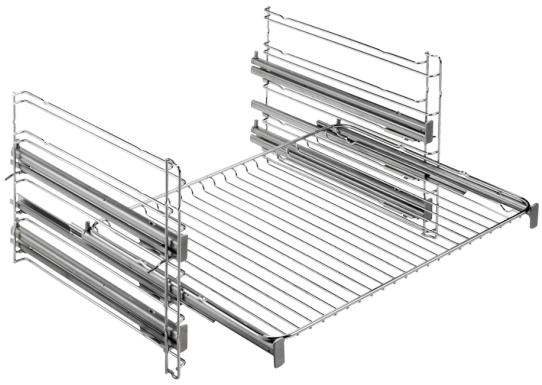
AEG949 597 288

# IEE64070XB Einbaukochfeld

PSGBHO170DE0002D



# TR3LFV Zubehör



**Produktspezifikationen:**

**Technische Daten:**

- PNC : 944 189 358
- EAN-Nummer : 7332543112944
- Marke : AEG
- Nettogewicht (kg) : 2.7
- Bruttogewicht (kg) : 2.95
- Gerätebreite (mm) : 383
- Gerätetiefe (mm) : 14
- Höhe Gerät : 42
- Verpackung, Breite (mm) : 496
- Verpackung, Tiefe (mm) : 240
- Verpackung, Höhe (mm) : 26

**Produktbeschreibung:**

FlexiRunners - Vollauszug (3 Paar)