



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. UHRFUNKTIONEN.....	11
7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	13
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
9. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	14
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	27
11. FEHLERSUCHE.....	30
12. MONTAGE.....	32
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	35
14. GARANTIE.....	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 kennenzulernen.

Auf unserer Website können Sie:



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

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese eingeschaltet werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder bis zu 3 Jahren während des Betriebs jederzeit vom Gerät fern.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Entfernen Sie alle Teile aus dem Backofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Gerät aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft montiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit

durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heisse Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heisse Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Zubehörteile sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Pyrolytische Reinigung



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 Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät gehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung 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 Lüftungsöffnungen tritt heisse Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal mit maximaler Temperatur einschalten, sorgen Sie für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
 - Halten Sie während und nach der Pyrolyse Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Auch kleine Tiere reagieren während des laufenden Reinigungsprogramms

empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.

- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse 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

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

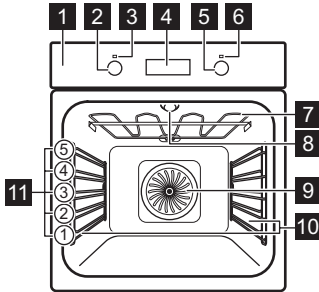
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

2.8 Kundendienst

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

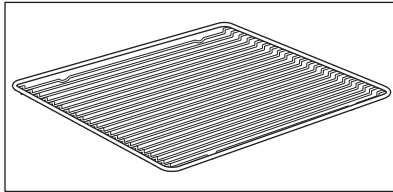
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Einschubebenen

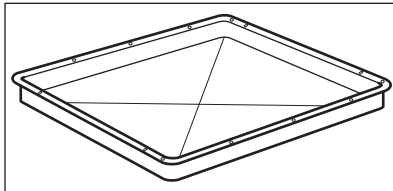
3.2 Zubehörteile

Gitterrost



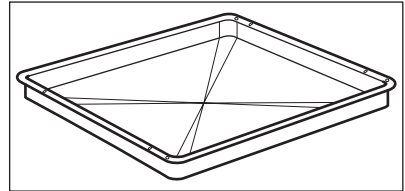
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Beachten Sie zum Einstellen der Tageszeit das Kapitel „Uhrfunktionen“.

4.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

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

 Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme.

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


5. TÄGLICHER GEBRAUCH

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

5.1 Versenkbare Knöpfe

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




5.2 Ein- und Ausschalten des Geräts



 **Es hängt von Ihrem Modell ab, ob Ihr Gerät Lampen, Knopfsymbole oder Anzeigen aufweist:**


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

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf die Position Aus.

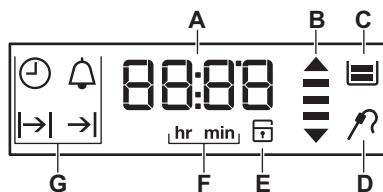
5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.
 Heissluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
	Pizza-/Wähenstufe 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.
	Ober-/Unterhitze Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt von der Menge und Grösse der Tiefkühlgerichte ab.
	Grill Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2 Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
	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.

5.4 Display



- A. Uhr
- B. Aufheiz- und Restwärmeanzeige
- C. Wasserschublade (nur ausgewählte Modelle)
- D. Speisethermometer (nur ausgewählte Modelle)
- E. Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
- F. Stunden/Minuten
- G. Uhrfunktionen

5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⌚	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.






5.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display

nacheinander auf. Die Balken zeigen an, dass die Backofentemperatur steigt oder sinkt.


6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen


Uhrfunktion	Anwendung
 TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.
 ZEITVERZÖGERUNG	Kombination der Funktionen DAUER und ENDE.
 KURZZEIT-WECKER	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
00:00 GARZEITMESSER	Wenn Sie keine andere Uhrfunktion einschalten, misst der GARZEITMESSER automatisch die Einschaltdauer des Geräts. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser kann mit den folgenden Funktionen nicht verwendet werden: DAUER, ENDE.



6.2 Einstellen und Ändern der Zeit

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



1. Drücken Sie **+** oder **—**, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und um zur Einstellung der Minuten zu wechseln.



Das Display zeigt **min** und die eingestellte Zeit an. "00" blinkt.

3. Drücken Sie zur Einstellung der Minuten **+** oder **-**.
4. Mit  bestätigen oder warten Sie 5 Sekunden, bis die eingestellte Tageszeit automatisch gespeichert wird.

Das Display zeigt die neue Zeit an. Drücken Sie zum Ändern der Tageszeit  wiederholt, bis die Uhranzeige  im Display blinkt.



6.3 Einstellen der DAUER



1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.

4. Mit  bestätigen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position Aus.






6.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und Minuten für das ENDE einzustellen.


4. Mit  bestätigen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position Aus.

6.5 Einstellen der ZEITVERZÖGERUNG




1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.
4. Mit  bestätigen. Im Display wird  blinkend angezeigt.
5. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunden und Minuten für das ENDE einzustellen.
6. Mit  bestätigen.

Das Gerät wird zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet, bleibt für die eingestellte DAUER eingeschaltet und schaltet zum Zeitpunkt ENDE ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein

Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position Aus.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  und „00“ im Display blinken.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um den KURZZEIT-WECKER einzustellen. Stellen Sie zunächst die Sekunden und dann die Minuten ein. 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 fünf Sekunden eingeschaltet. Nach 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

6.7 GARZEITMESSER

Halten Sie die Tasten **+** und **-** gleichzeitig gedrückt, um den

Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Timer zählt wieder hoch.

7. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

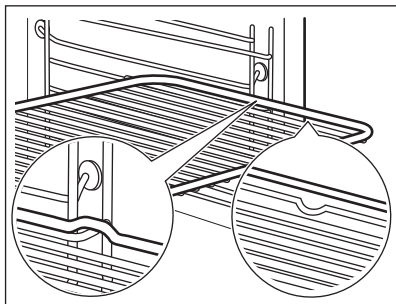


WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

7.1 Einsetzen des Zubehörs

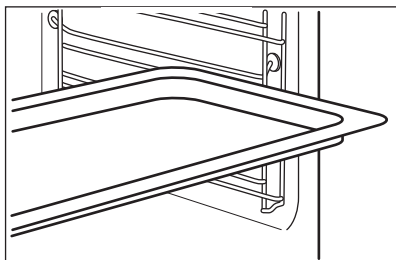
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



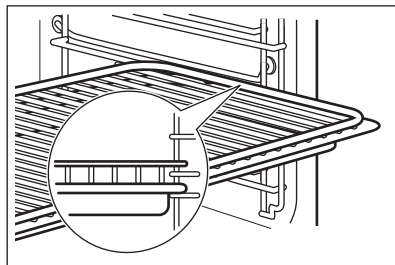
Auflauffanne:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost und Auflauffanne zusammen:

Schieben Sie die Auflauffanne zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.




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




8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Verwenden der Kindersicherung


Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich aktiviert werden.



Die Tür wird verriegelt, die Symbole SAFE und  leuchten im Display auch während der Pyrolyse. Dies kann auf dem Einstellknopf geprüft werden.

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. SAFE und  erscheinen im Display. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

8.2 Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige  an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf nach rechts oder links, um die Temperatur des Garraums anzuzeigen.

8.3 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch

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

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

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



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

8.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

9. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.



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

9.1 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmässig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

9.2 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	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.
Der Kuchen ist zu trocken.	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 Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmässig auf dem Kuchenblech.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.

9.3 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
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heissluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heissluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	60 - 90	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Blätterteig	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitroulade	Ober-/Unterhitze	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zucker- kuchen	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 mit 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⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig- Plätzchen	Heissluft	150 - 160	10 - 20	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Heissluft	140	20 - 35	3
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Ober-/Unterhit- ze	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätz- chen	Heissluft	150 - 160	15 - 20	3
Eiweissgebäck/ Baiser	Heissluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heissluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleinge- bäck	Heissluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteigge- bäck	Heissluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Heissluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhit- ze	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhit- ze	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.4 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauf- lauf ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
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.

9.5 Backen auf mehreren Ebenen

Stellen Sie die Funktion Heissluft ein.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

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

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/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
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	140	25 - 45	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
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

9.6 Pizza-/Wähenstufe

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, ge- deckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Fladenbrot	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Piz- za-ähnliches 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⁾ Tiefes Blech benutzen.

9.7 Braten

- Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr zum Braten (siehe Herstelleranweisungen).
- Grosse Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Gitterrost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu garen.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft übergießen. Dadurch erzielen Sie bessere Ergebnisse.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

9.8 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120–150	1
Roastbeef oder Filet: englisch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200 ¹⁾	5–6	1
Roastbeef oder Filet: medium	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.)	Einschubebene
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

Kalbfleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kalbshaxe	1,5–2	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1

Lammfleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule/ Lammbraten/-gigot	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.)	Einschubebene
Hasenrücken/Hasenkeule	bis zu 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.)	Einschubebene
Geflügelteile	jeweils 0,2–0,25	Heissluftgrillen	200–220	30–50	1
Poulethälfte	jeweils 0,4–0,5	Heissluftgrillen	190–210	35–50	1
Poulet, Poularde	1–1,5	Heissluftgrillen	190–210	50–70	1
Ente, ganz	1,5–2	Heissluftgrillen	180–200	80–100	1
Gans, ganz	3,5–5	Heissluftgrillen	160–180	120–180	1

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Truthan	2,5–3,5	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1
Truthan	4–6	Heissluftgrillen	140–160	150–240	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch	1–1,5	Ober-/Unterhitze	210–220	40–60	1

9.9 Grill

- 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 immer das Kuchenblech in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

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

Grillstufe 2

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	4

Speise	Dauer (Min.)		Einschubebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

9.10 Tiefkühlgerichte

Verwenden Sie die Heissluft-Funktion.

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
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Pouletflügeli/Chicken Wings	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	200 - 220	gemäss Herstelleranweisungen	3

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	gemäss Herstelleranweisungen	gemäss Herstelleranweisungen	3

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

9.11 Auftauen

- Entfernen Sie die Verpackung und richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Nutzen Sie die unterste Einschubebene.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Poulet	1	100–140	20–30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine grosse Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100–140	20–30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0,5	90–120	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	Die Sahne schlagen, wenn sie stellenweise noch leicht gefroren ist.
Torte	1.4	60	60	-

9.12 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder

die Temperatur auf 100 °C
zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/ Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Pflaumen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

9.13 Dörren - Heissluft

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

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

Gemüse

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

Obst

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

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

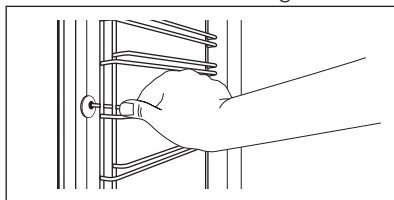
10.1 Anmerkungen zur Reinigung

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel.
- Zubehörteile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

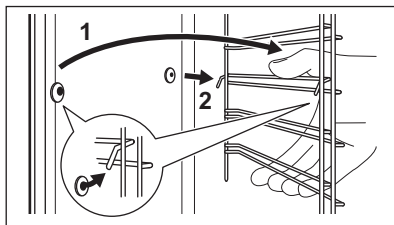
10.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Ofens die 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 Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.3 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!**

Das Gerät wird sehr heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**VORSICHT!**

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

1. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heissem Wasser, damit die Speisereste nicht durch die heisse Luft verbrennen.
3. Stellen Sie die Pyrolyse ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms \oplus oder \ominus , sobald \rightarrow blinkt.

Option	Beschreibung
P1	Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Dauer des Vorgangs: 1 Std. 30 Min..

P2

Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Dauer des Vorgangs: 2 Std. 30 Min..

Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion Ende verzögern. Während der Pyrolyse ist die Backofenlampe ausgeschaltet.

5. Drücken Sie zur Änderung der Programmdauer (**P1** oder **P2**) \odot , um \rightarrow einzuschalten und drücken Sie dann \oplus oder \ominus , um die Dauer des Reinigungsvorgangs zu ändern.
6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür entriegelt. Das Symbol \square und die Balken der Wärmeanzeige leuchten im Display, bis die Tür entriegelt ist.
7. Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Tür wird entriegelt.

10.4 Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von PYR im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie darauf hingewiesen, dass eine pyrolytische Reinigung erforderlich ist.



Die Erinnerung an die Reinigung wird ausgeschaltet:

- Nach Beendigung der Pyrolysefunktion.
- Wenn Sie \oplus und \ominus gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

10.5 Aus- und Einhängen der Tür

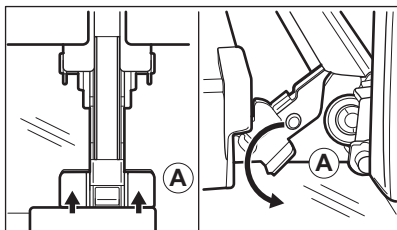
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



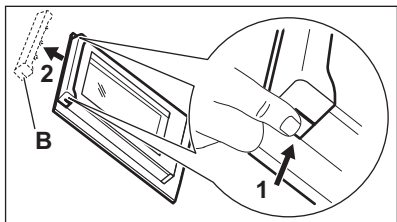
WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, die Tür ist schwer.

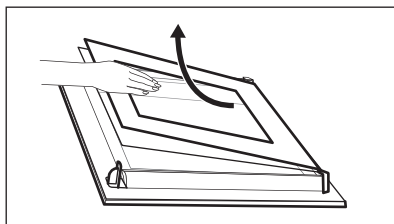
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



- Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
- Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
- Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche. Somit werden Verkratzungen verhindert.
- Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



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

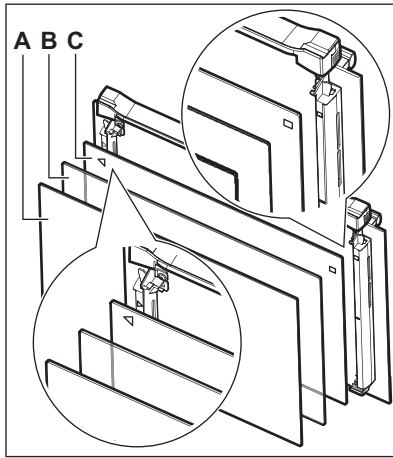
Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.



WARNUNG!

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

Achten Sie darauf, dass Sie die Glasscheiben (C, B und A) in der richtigen Reihenfolge einsetzen. 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 aufgedruckt. 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.



10.6 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Garraums. So werden Schäden an der Lampenabdeckung und im Garraum vermieden.



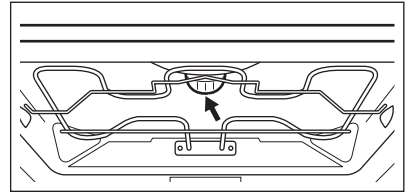
WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung können heiss sein.

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

Obere Lampe

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



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

11. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie ggf. die Temperatur ein. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Das Display zeigt „C3“ an.	Die Reinigungsfunktion startet nicht. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schliessen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schliessen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

11.2 Betriebsdaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler 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 aus dem Garraum.

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

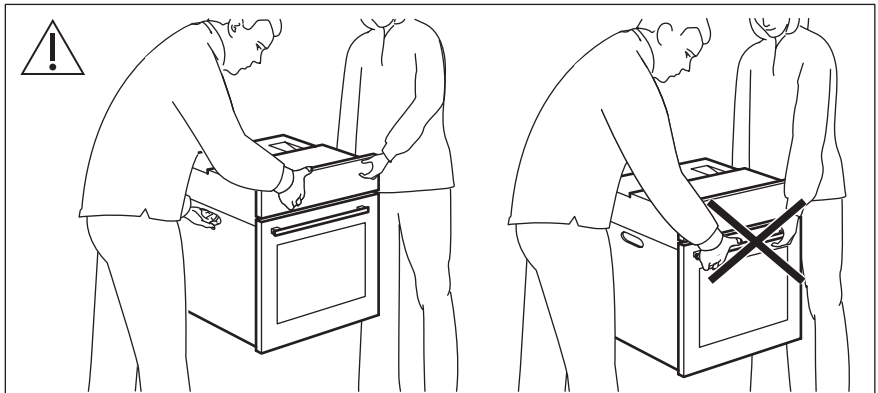
12. MONTAGE

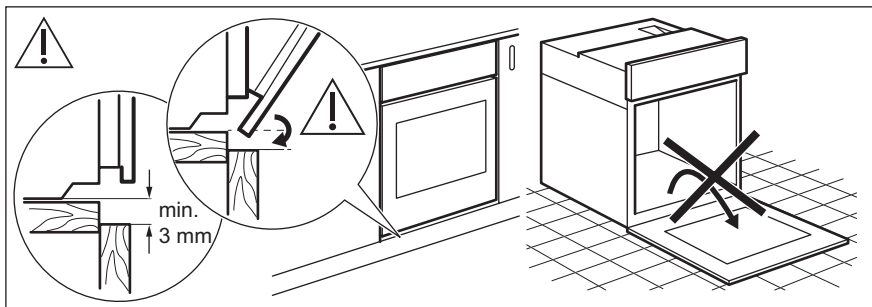


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Anheben des Geräts

Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

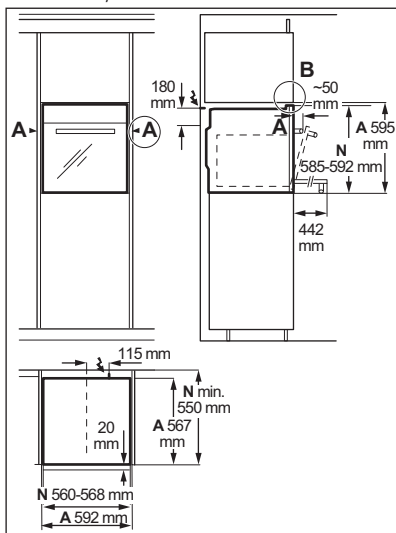




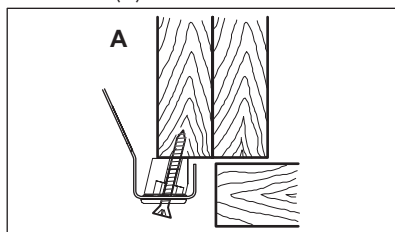
12.2 Einbau

i Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

1. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.
2. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
A = Gerät, N = Einbaunische



3. Befestigen Sie den Backofen mit mindestens 2 Schrauben an den 2 Seiten (A).

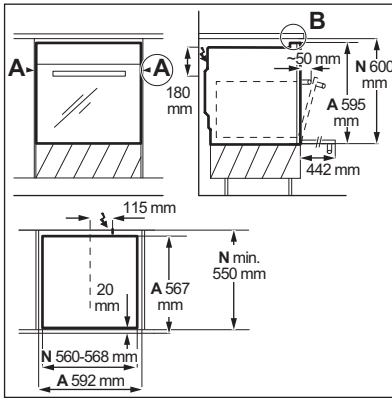


12.3 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte

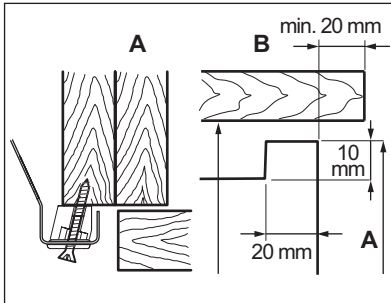
Schliessen Sie den Backofen vor dem Einbau an die Netzversorgung an. Siehe Kapitel „Elektrischer Anschluss“.

i Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

1. Stellen Sie das Gerät vor die Einbaunische und schliessen Sie den Stecker an.
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Hineinschieben nicht eingeklemmt wird.
2. Schieben Sie das Gerät in die Einbaunische.
A = Gerät, N = Einbaunische



3. Befestigen Sie den Backofen mit mindestens 2 Schrauben an den 2 Seiten (A).
Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.



12.4 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Zum Warten des Geräts muss immer der Netzstecker gezogen werden.

Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

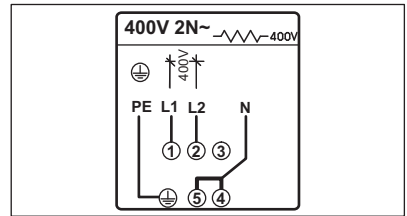
Schliessen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Ist keine Steckdose vorhanden, ist in der fest verlegten Hausinstallation eine

Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt (entsprechend NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen: Die Steckdose muss zugänglich sein und ausserhalb des Koordinationsraums liegen. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.

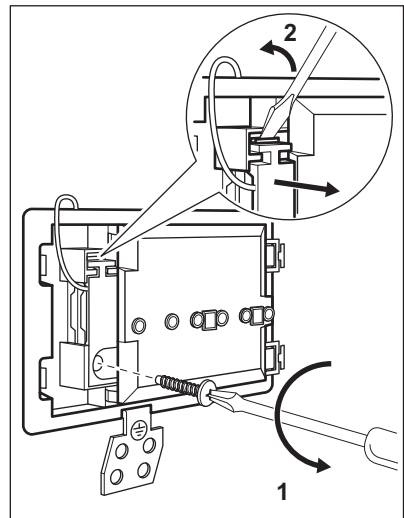


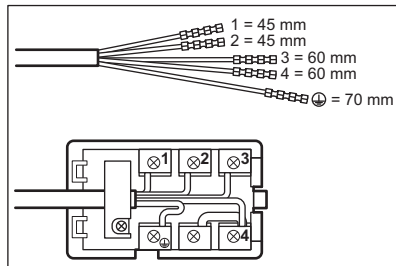
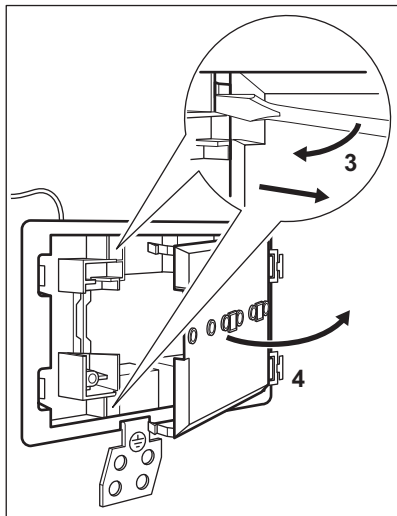
Lassen Sie das Gerät von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz anschliessen.

1. Die elektrischen Anschlüsse müssen gemäss dem Anschlussplan hergestellt werden.
Phasenbezeichnungen: L1, L2 (oder R, S)



2. Befestigen Sie die Zulentlastung.





13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BOBEPB BOBEPM	
Energieeffizienzindex	103.5	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0.88 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BOBEPB	39.0 kg
	BOBEPM	39.0 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



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

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit .

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heissluft

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

Restwärme

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl von Dauer oder Endzeit sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten, schalten sich die Heizelemente bei einigen Ofenfunktionen automatisch 10 % früher aus.

Der Ventilator und die Backofenbeleuchtung bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen . Das Display zeigt die Restwärmtemperatur oder Temperatur an.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B 4052 Basel		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



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



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

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

Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter

Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. UMWELTTIPPS

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



Für die Schweiz:

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

www.aeg.com/shop



867314501-B-432016

