

USER MANUAL



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	8
7. CLOCK FUNCTIONS.....	10
8. USING THE ACCESSORIES.....	11
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
10. HINTS AND TIPS.....	13
11. CARE AND CLEANING.....	23
12. TROUBLESHOOTING.....	26
13. INSTALLATION.....	28
14. ENERGY EFFICIENCY.....	30

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The

manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in

such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Pyrolytic cleaning



WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.

The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.

- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
 - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



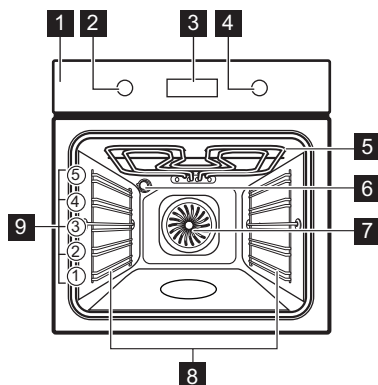
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob (for the temperature)
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Shelf support, removable
- 9** Shelf positions

3.2 Accessories

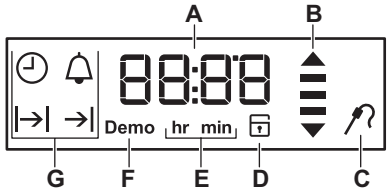
- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Combi pan**
For cakes and biscuits. To bake and roast or as a pan to collect fat.

4. CONTROL PANEL

4.1 Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

4.2 Display



- A. Timer / Temperature
- B. Heat-up and residual heat indicator
- C. Core temperature sensor (selected models only)
- D. Door lock (selected models only)
- E. Hours / minutes
- F. Demo mode (selected models only)
- G. Clock functions

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

6.2 Heating functions

Oven function	Application
0	The oven is off.
Off position	

5.2 Preheating

Preheat the empty oven before first use.

1. Set the function Set the maximum temperature.
2. Let the oven operate for 1 hour.
3. Set the function Set the maximum temperature.
4. Let the oven operate for 15 minutes.
5. Turn off the oven and let it cool down.

Accessories can become hotter than usual. The oven can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

Oven function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.

Oven function	Application
 Conventional Cooking (Top / Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1. When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.
 Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

Oven function	Application
 Pizza Setting	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Meat	To prepare very tender and juicy roasts.
 Keep Warm	To keep food warm.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Pyrolysis	To turn on the pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

6.3 Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.

The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.

6.4 Heat-up indicator

When the oven function operates, the bars in the display  appear one by one when the temperature in the oven increases, and disappear when it decreases.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table

Clock function	Application
 TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the oven is off.
 DURATION	To set how long the oven works. Use only when a heating function is set.
 END	To set when the oven turns off. Use only when a heating function is set.
 TIME DELAY	Combination of DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the oven is off.
00:00 COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the oven works. It is on immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

7.2 Setting and changing the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and **"12:00"**. **"12"** flashes.

1. Press **+** or **-** to set the hours.
2. Press  to confirm and set the minutes.

The display shows **min** and the set hour. **"00"** flashes.

3. Press **+** or **-** to set the current minutes.
4. Press  to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press  again and again until the indicator for the time of day  flashes in the display.

7.3 Setting the DURATION function

1. Set a heating function.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the minutes and then the hours. Press  to confirm. When the set Duration time ends the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.
4. Press any button or open the oven door to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.

7.4 Setting the END function

1. Set a heating function.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press **+** or **-** to set the hours and then the minutes. Press  to confirm. At the set End time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off automatically.
4. Press any button or open the oven door to stop the signal.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position.

7.5 Setting the TIME DELAY function

1. Set a heating function.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the minutes and then the hours for DURATION time.
Press  to confirm.

The display shows flashing .

4. Press  or  to set the hours and then the minutes for END time. Press  to confirm. The display shows   and the set temperature.

Oven turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time.

At the set END time the signal sounds for 2 minutes.  and time setting flash in the display. The oven turns off.

5. Press any button or open the oven door to stop the signal.
6. Turn the knob for the heating functions to the off position.

7.6 Setting the MINUTE MINDER

Minute minder can be both set when the oven is turned on and off.

1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the seconds and then the minutes.
When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
3. Set the hours.
4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds.
After 90% of the set time the signal sounds.
5. When the set time ends the signal sounds for 2 minutes. "00:00" and  flash in the display. Press any button to stop the signal.

7.7 COUNT UP TIMER

To reset the Count Up Timer, press and hold  and . The timer starts to count up again.

8. USING THE ACCESSORIES

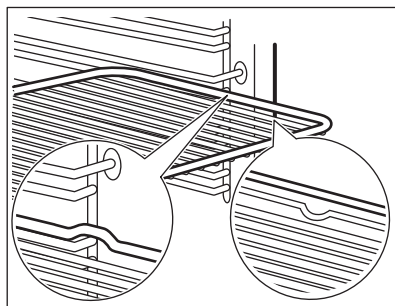


WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting the accessories

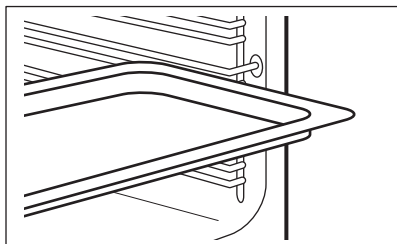
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



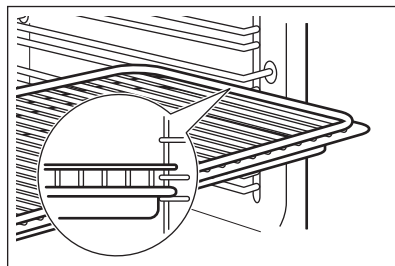
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



- i** Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Using the Child Lock

When the Child Lock is on the oven cannot be turned on accidentally.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold and at the same time for 2 seconds.

The signal sounds. **SAFE** and appear on the display. The door is locked.

- i** The symbol appear on the display also when Pyrolysis function operates.

To turn off the Child Lock, repeat step 2.

9.2 Residual heat indicator

When you turn off the oven, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to check the oven temperature.

9.3 Automatic Switch-off

For safety reasons the oven turns off automatically after some time if a heating function operates and you do not change the oven temperature.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the oven again.

- i** The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

9.4 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

9.5 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

10. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

10.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

The oven has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It

decreases the cooking time and energy consumption.

Baking cakes

Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

10.2 Baking and roasting

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Tempera- ture (°C)	Shelf posi- tion	Tempera- ture (°C)	Shelf posi- tion		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	In a 26 cm cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Apple cake (Apple pie) ¹⁾	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	150	2	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels ¹⁾	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels ¹⁾	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich ¹⁾	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Bread rolls ¹⁾	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

¹⁾ Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

10.3 Grilling

Set the maximum temperature.

Preheat the oven for 3 minutes.

Use the fourth shelf position.

Food	Quantity		Time (min)	
	Pieces	Quantity (kg)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fish fillet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Turbo Grilling

Use the first or the second shelf position.

Beef
Preheat the oven.

To calculate the roasting time multiple the time given in the table below by the centimetres of thickness of the fillet.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast beef or fillet, rare	190 - 200	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	180 - 190	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	170 - 180	8 - 10

Pork

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Shoulder, neck, ham joint, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib, 1 - 1.5 kg	170 - 180	60 - 90
Meat loaf, 0.75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (pre-cooked), 0.75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Veal

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast veal, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal, 1.5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamb

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Leg of lamb, roast lamb, 1 - 1.5 kg	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb, 1 - 1.5 kg	160 - 180	40 - 60

Poultry

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Poultry portions, 0.2 - 0.25 kg each	200 - 220	30 - 50
Chicken, half, 0.4 - 0.5 kg each	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard, 1 - 1.5 kg	190 - 210	50 - 70

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Duck, 1.5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Goose, 3.5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Turkey, 2.5 - 3.5 kg	160 - 180	120 - 150
Turkey, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Whole fish, 1 - 1.5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Moist Fan Baking



For best results follow suggestions listed in the table below.

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Souffl�, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria Sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Pouched meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Vegetables, mediterranean 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.6 Defrost

Food	Quantity (kg)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1.0	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1.0	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.

Food	Quantity (kg)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Meat	0.5	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1.4	60	60	-

10.7 Drying - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

Vegetables

For one tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

Food	Temperature (°C)	Time (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.8 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Small cake	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 30	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Small cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	Put 20 small cakes per one baking tray.
Apple pie	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Apple pie	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	Use 2 tins (20 cm diameter), diagonally shifted.
Fatless-ponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Use a cake mould (26 cm diameter). Preheat the oven for 10 minutes.
Fatless-ponge cake	True Fan Cooking / Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Use a cake mould (26 cm diameter). Diagonally shifted. Preheat the oven for 10 minutes.
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking / Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-

Food	Function	Accessories	Shelf position	Temperature (°C)	Time (min)	Comments
Toast 4 - 6 pieces	Grilling	Wire shelf	4	max.	2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side	Preheat the oven for 3 minutes.
Beef burger 6 pieces, 0.6 kg	Grilling	Wire shelf and drip- ping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Moisture can condense in the oven or on the door glass panels. To decrease the

condensation, operate the oven for 10 minutes before cooking. Clean the moisture from the cavity after each use.

11.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

11.3 Removing the shelf supports

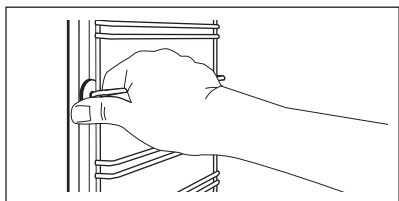
To clean the oven, remove the shelf supports.



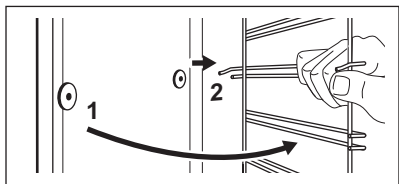
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

11.4 Pyrolysis



CAUTION!

Remove all accessories and removable shelf supports.



Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.



WARNING!

The oven becomes very hot. There is a risk of burns.



CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them when the Pyrolysis function operates. It can cause damage to the appliance.

1. Wipe out the cavity with a wet, soft cloth.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Daily use" chapter, "Oven Functions".
4. When  flashes, press **+** or **-** to set the pyrolysis duration:

Option	Description
P1	Light cleaning. Duration: 1 h.
P2	Normal cleaning. Duration: 1 h 30 min.

Press  or turn the knob for the temperature to start the pyrolysis. You can use the END function to delay the start of the cleaning.

During the pyrolysis the oven lamp is off.

5. When the oven is at the set temperature, the door locks. The display shows  and the bars of the heat indicator until the door unlocks. To stop pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.
6. When pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked.
7. When the oven is cool again, the door unlocks.

11.5 Cleaning reminder

To remind you that the pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the oven.



The cleaning reminder goes out:

- after the end of the pyrolysis.
- if you press **+** and **-** at the same time while PYR flashes in the display.

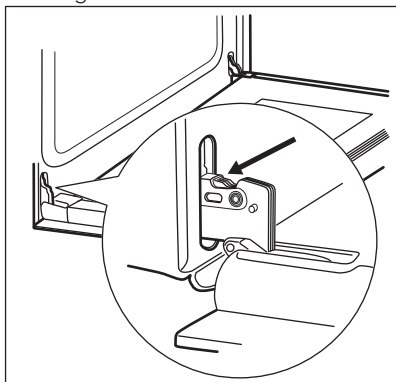
11.6 Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

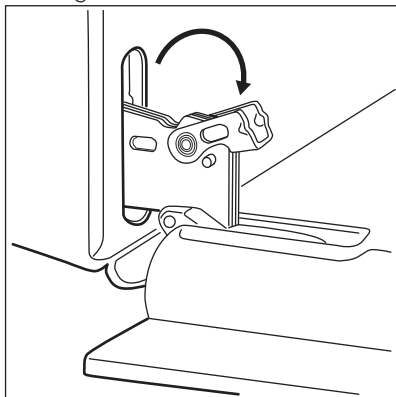
- i** The oven door may close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

! **CAUTION!**
Do not use the oven without the glass panels.

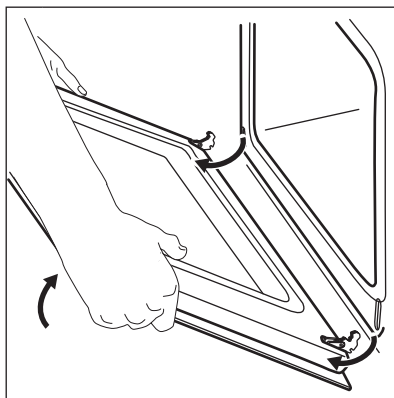
1. Open the door fully and hold both hinges.



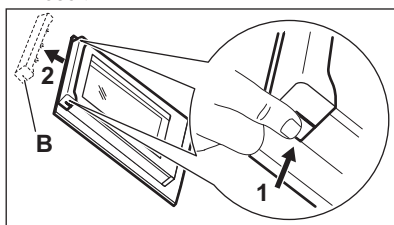
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



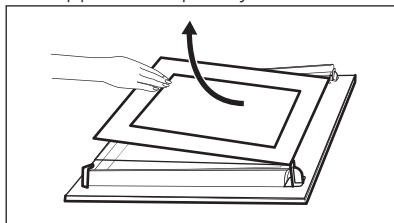
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

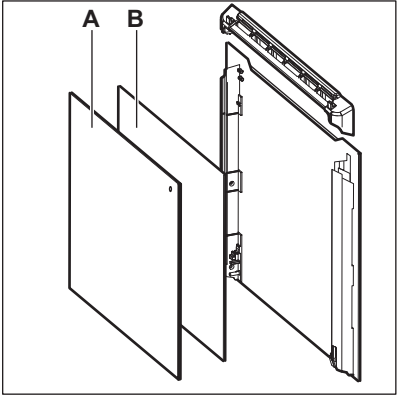


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

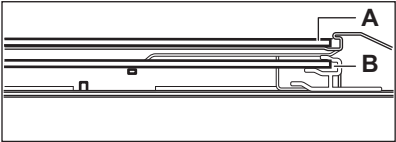
When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door.

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12. TROUBLESHOOTING

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.

11.7 Replacing the lamp

 **WARNING!**
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven.
Wait until the oven is cooled down.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

 **CAUTION!**
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	- You did not fully close the door. - The door lock is defective.	- Fully close the door. - Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. - If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	- Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. - If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows " Demo ".	The demo mode is activated.	1. Deactivate the oven. 2. Press and hold the button . 3. The first digit on the display and Demo indicator start to blink. 4. Enter the code 2468 by pressing the buttons  or  to change the values and press  to confirm. 5. The next digit starts to blink. 6. Demo mode deactivates when you confirm the last digit and the code is correct.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is

on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

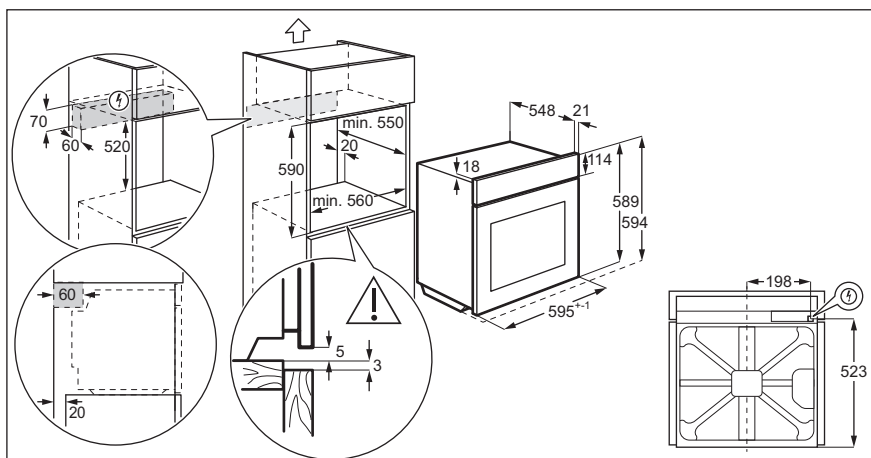
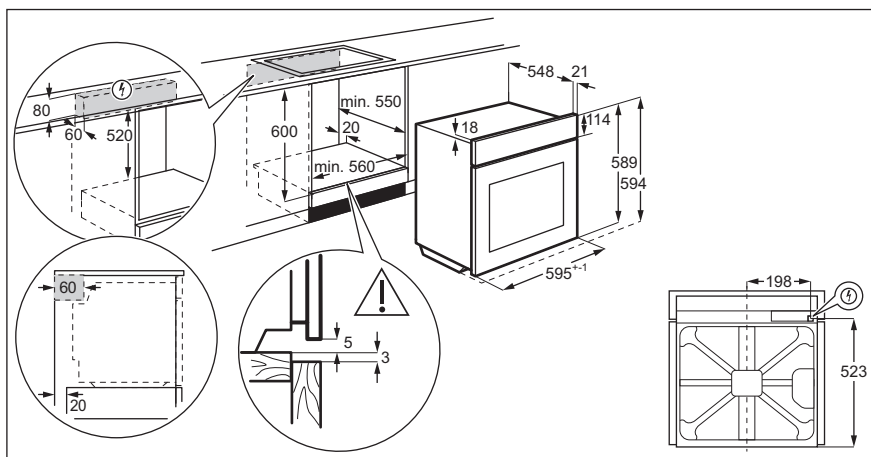
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

13. INSTALLATION

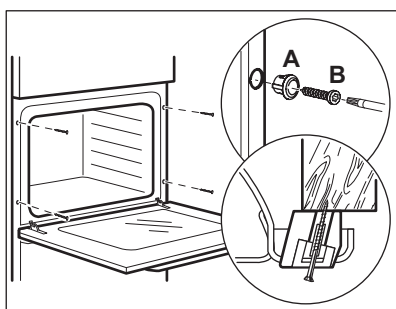


WARNING!
Refer to Safety chapters.

13.1 Building In



13.2 Securing the appliance to the cabinet



13.3 Electrical installation

i The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

13.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BPS33102ZM
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	29.4 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements automatically deactivate earlier in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 seconds.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	33
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	35
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	38
4. BEDIENFELD.....	38
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	39
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	39
7. UHRFUNKTIONEN.....	41
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	42
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	43
10. TIPPS UND HINWEISE.....	44
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	55
12. FEHLERSUCHE.....	59
13. MONTAGE.....	61
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	63

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.registreaeg.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.
- **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 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.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt

werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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

2.3 Verwendung



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.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.



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 den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen,

2.4 Reinigung und Pflege

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 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 Kühlungsöffnungen 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.
 - 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.
- Antihafbeschichtungen 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!

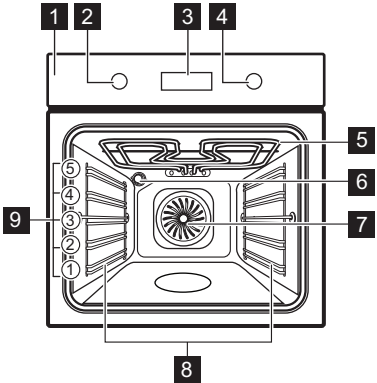
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Ventilator
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

3.2 Zubehör

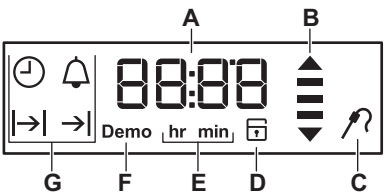
- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Universalblech**
Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. BEDIENFELD

4.1 Tasten

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

4.2 Display



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

5.2 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion . Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie den Backofen 15 Minuten lang eingeschaltet.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.

Das Zubehör kann heiß werden als bei normalem Gebrauch. Der Backofen kann Geruch und Rauch verströmen. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Versenkbare Knöpfe

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

6.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Stellung Aus	

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise 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. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Die allgemeinen Energiesparempfehlungen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, unter Energiesparen. Diese Funktion wurde verwendet, um die Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 zu erfüllen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.
 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. Zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktion	Anwendung
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Fleisch	Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

6.3 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen. Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.
3. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.4 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 Einschalt-dauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
 ENDE	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofen-funktion eingeschaltet ist.
 ZEITVOR- WAHL	Kombinieren der Funktio-nen DAUER und ENDE.
 KURZZEIT- WECKER	Zum Einstellen einer Countdown-Zeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Back-ofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn der Ofen ausge-schaltet ist.
00:00 GARZEITMES- SER	Ist keine andere Uhrfunk-tion eingeschaltet, über-wacht der GARZEITMES-SER automatisch die Ein-schalt-dauer des Back-ofens. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden mit den Funktionen: DAUER, ENDE.

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. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **-**.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und stellen Sie die Minuten ein.

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

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

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

7.3 Einstellen der Funktion DAUER

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

Nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Dauer ertönt 2 Minuten lang ein

Signalton.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.4 Einstellen der Funktion ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
 2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
 3. Drücken Sie  oder  um die Stunden und dann die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.
- Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
4. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
 5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.5 Einstellen der ZEITVORWAHL-Funktion

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
 2. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
 3. Drücken Sie  oder , um die Minuten und dann die Stunden für die DAUER einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.
- Im Display blinkt .
4. Drücken Sie  oder , um die Stunden und dann die Minuten für die ENDE-Zeit einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung. Im Display werden   und die eingestellte Temperatur angezeigt.
- 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 akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Backofen schaltet sich ab.
5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder Öffnen der Backofentür aus.
 6. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Position Aus.

7.6 Einstellung des KURZZEIT-WECKERS

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

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie  oder , um die Sekunden und Minuten einzustellen. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, blinkt **hr** im Display.
3. Stellen Sie die Stunden ein.
4. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach 5 Sekunden einschaltet. Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. "00:00" und  blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

7.7 GARZEITMESSER

Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

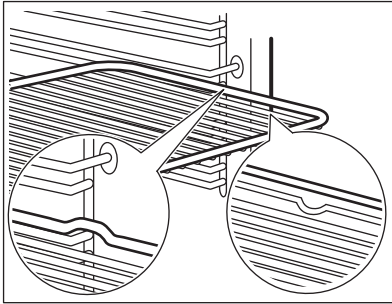
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

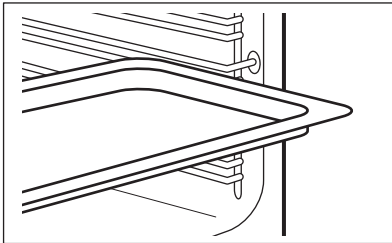
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der

Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



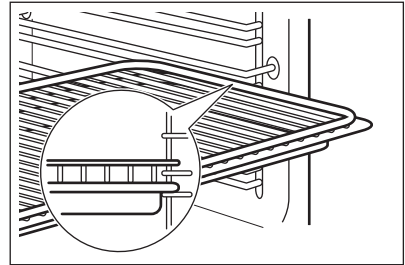
Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne 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 Verwendung 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 gleichzeitig 2 Sekunden gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. SAFE und erscheinen im Display. Die Tür wird verriegelt.



Das Symbol erscheint auch während der Pyrolyse auf dem Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

9.2 Restwärmanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige

an, wenn die Temperatur im Ofen höher als 40 °C ist. Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmanzeige. Drehen Sie den Wahlknopf den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Ofentemperatur zu überprüfen.

9.3 Abschaltautomatik

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion 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 - Höchsthstufe	1.5

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



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

9.4 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.

9.5 Sicherheitsthermostat

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

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 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die nachstehenden Tabellen enthalten die standardmäßigen Temperatureinstellungen, die Gardauer und die Einschubebene.

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

Der Backofen ist mit einem speziellen System ausgestattet, das die Luft zirkulieren lässt und den Dampf ständig wiederverwendet. Mit diesem System macht das Garen mit Dampf Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. So verringert sich die Gardauer und der Energieverbrauch.

Backen von Kuchen

Öffnen Sie die Backofentür nicht vor Ablauf von 3/4 der Backzeit.

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

Garen von Fleisch und Fisch

Setzen Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu

vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

Garzeiten

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

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

10.2 Backen und braten

Kuchen

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	In 2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/Üppiger Früchtekuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Kleine Kuchen - zwei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen - drei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Eclairs – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Obstkuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Brot und Pizza

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

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Flans

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflauf-form
Lasagne, frisch ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf-form
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflauf-form

¹⁾ Backofen 10 Minuten vorheizen.

Fleisch

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Rind	200	2	190	2	50 - 70	Auf dem Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, blutig	210	2	200	2	50 - 60	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	210	2	200	2	60 - 70	Auf dem Kombirost
Roastbeef, englisch, durch	210	2	200	2	70 - 75	Auf dem Kombirost
Schweine-schulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweins-haxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganze
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganze

Speise	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Einschubebene		
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganze
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganzer
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegter
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegter
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganzer

Fisch

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

10.3 Grillstufe

Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

Backofen 3 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

Speise	Menge		Dauer (Min.)	
	Stück	Menge (kg)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Würste	8	-	12 - 15	10 - 12
Schweinskotelett	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, 2 halbe	2	1	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	-	10 - 15	10 - 12
Hähnchenbrustfilet	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Fischfilet	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.4 Heißluftgrillen

Nutzen Sie die erste oder zweite Einschubebene.

Rind
Backofen vorheizen.

Multiplizieren Sie zur Berechnung der Garzeit die Zeit, die in der Tabelle unten angegeben ist, mit der Dicke des Filets in Zentimetern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef/ Filet, blutig	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/ Filet, rosa	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/ Filet, durch	170 - 180	8 - 10

Schweinefleisch

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Rippchen, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Hackbraten, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgekocht), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Kalb

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Kalbschaxe, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lamm

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lammrücken, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Geflügel

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile, je 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, Hälfte, je 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ente, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gans, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Pute, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Pute, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedämpft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Ganzer Fisch, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Feuchte Heißluft



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

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süße Brötchen, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Rührkuchen	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, gedämpft, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stücke	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Gebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteiggebäck, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Gemüse, gedämpft, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Gemüse, mediterran, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

10.6 Auftauen

Speise	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1.0	100 - 140	20 - 30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1.0	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	0.5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Gardauer 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 lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte	1.4	60	60	-

10.7 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

Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

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

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

10.8 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein-schub-ebene	Tem-pera-tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Kleiner Kuchen	Ober-/ Unterhitze	Back-blech	3	170	20 - 30	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Back-blech	3	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Kleiner Kuchen	Heißluft / Umluft	Back-blech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	20 kleine Kuchen auf ein Backblech legen.
Apfelku-chen	Ober-/ Unterhitze	Kombi-rost	2	180	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) dia-gonal versetzt ver-wenden.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tem- pera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Apfelku- chen	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2	160	70 - 90	2 Formen (20 cm Durchmesser) diagonal versetzt verwenden.
Biskuit ohne But- ter	Ober-/ Unterhitze	Kombi- rost	2	170	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2	160	40 - 50	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Backofen 10 Min. vorheizen.
Biskuit ohne But- ter	Heißluft / Umluft	Kombi- rost	2 und 4	160	40 - 60	Kuchenform verwenden (26 cm Durchmesser) Diagonal versetzt. Backofen 10 Min. vorheizen.
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbe- teigge- bäck	Heißluft / Umluft	Back- blech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbe- teigge- bäck	Ober-/ Unterhitze	Back- blech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast 4 - 6 Stück	Grillstufe	Kombi- rost	4	Max.	2-3 Minuten auf der ersten Seite, 2-3 Minuten auf der zweiten Seite	Backofen 3 Min. vorheizen.

Speise	Funktion	Zubehör	Ein- schub- ebene	Tem- pera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Hambur- ger aus Rind- fleisch 6 Stück, 0,6 kg	Grillstufe	Kombi- rost und Fettpfan- ne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die drit- te Einschubebene des Backofens einschieben. Nach der Hälfte der Gardauer die Speise wenden. Backofen 3 Min. vorheizen.

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 Ofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehöerteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler

gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glastüren niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor dem Garen ein. Wischen Sie die Feuchtigkeit im Garraum nach jedem Gebrauch ab.

11.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

11.3 Entfernen der Einhängegitter

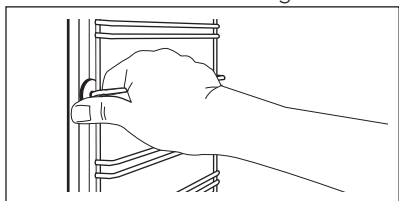
Nehmen Sie die Einhängegitter.



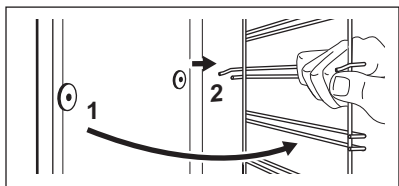
VORSICHT!

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!

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, drücken Sie  oder , um die Pyrolysedauer einzustellen:

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

Drücken Sie  oder drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Pyrolyse zu starten.

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

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

- die Pyrolyse beendet ist.
- Sie **+** und **—** gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

11.6 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Lesen Sie die gesamte Anleitung "Aus- und Einbauen der Tür", bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



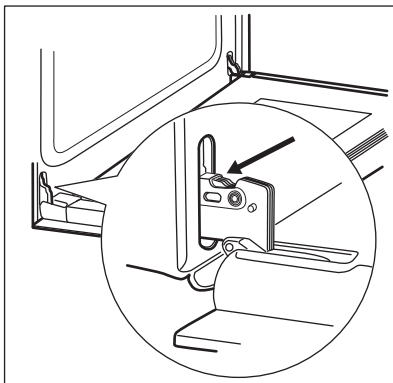
Die Backofentür kann sich schließen, wenn Sie versuchen, die Glasscheiben zu entfernen, bevor Sie die Backofentür abnehmen.



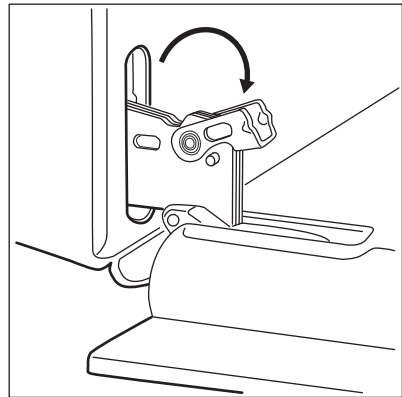
VORSICHT!

Benutzen Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

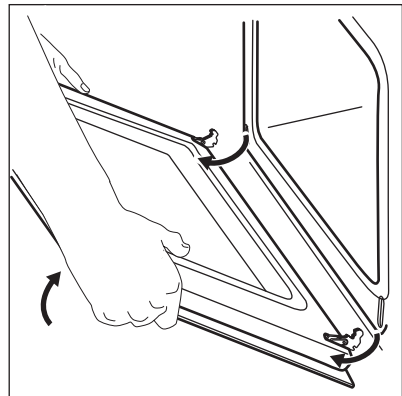
1. Öffnen Sie die Tür vollständig und fassen Sie beide Scharniere an.



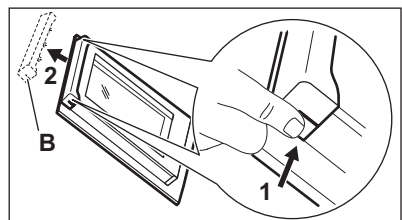
2. Heben und drehen Sie die Hebel ganz, an beiden Scharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend heben und ziehen Sie sie die Tür nach vorn aus der Aufnahme heraus.

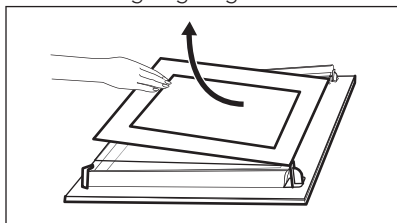


4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.
5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

- Halten Sie die Oberkanten der Türglasscheiben fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

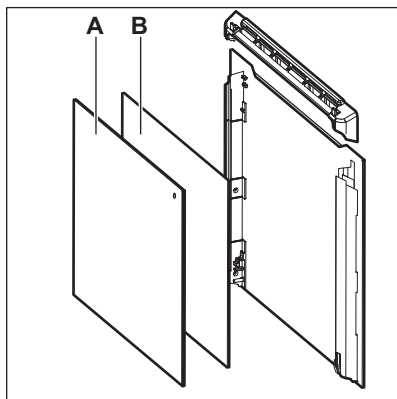


- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

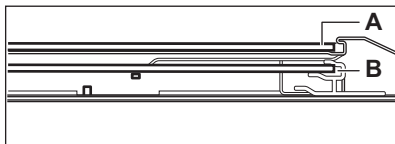
Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, bauen Sie die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol/den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern..

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



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



11.7 Austauschen der Lampe



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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



VORSICHT!

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

Rückwandlampe

- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
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.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „F102“ an.	• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt.	• Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " De-mo ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Halten Sie die Taste + gedrückt. 3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige Demo blinken. 4. Geben Sie den Code 2468 durch Drücken der Tasten + oder - ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie ! zur Bestätigung. 5. Die nächste Ziffer blinkt. 6. Der Demo-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.
Das Display zeigt „12.00“ an.	Es gab einen Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

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.)	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

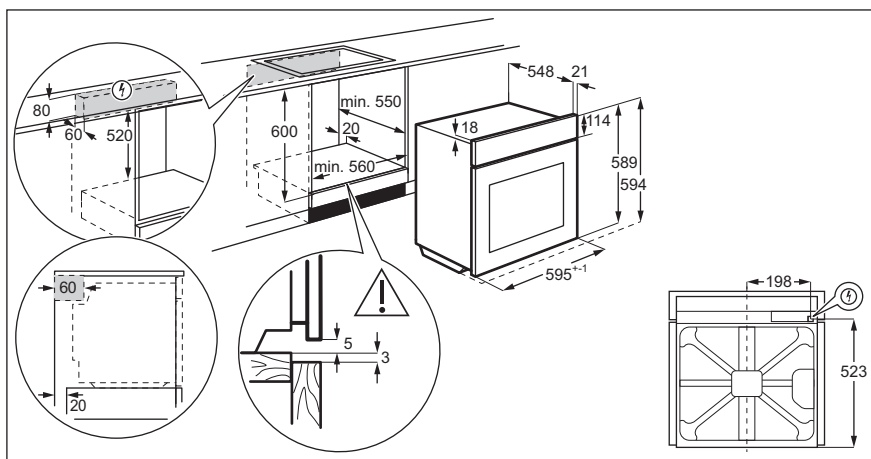
13. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

13.1 Einbau



Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0,75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1,5

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPS33102ZM
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	29.4 kg

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

14.2 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 dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

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 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



867347827-B-162019



AEG