

▶ BCK556220M  
BD541C

DE Benutzerinformation  
Backofen

# USER MANUAL



**AEG**

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
6. UHRFUNKTIONEN.....	11
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	13
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
9. TIPPS UND HINWEISE.....	17
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	33
11. FEHLERSUCHE.....	36
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	40

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen

oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

## **1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die

Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensur).

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- 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 (Schraubversicherungen 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EC-Richtlinien.

## 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.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Legen Sie keine 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.

**WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.5 Backofenbeleuchtung

**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

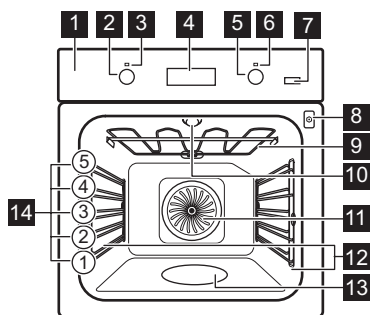
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 2.7 Service

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

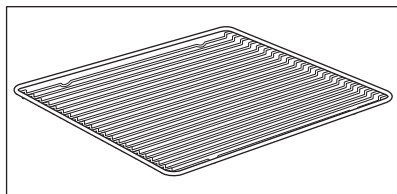
## 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Plus Dampf-Taste
- 8 Buchse für den KT Sensor
- 9 Heizelement
- 10 Backofenbeleuchtung
- 11 Ventilator
- 12 Einhängegitter, herausnehmbar
- 13 Garraumvertiefung
- 14 Einschubebenen

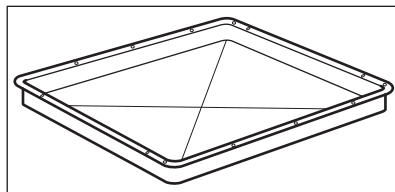
## 3.2 Zubehör

### Kombirost



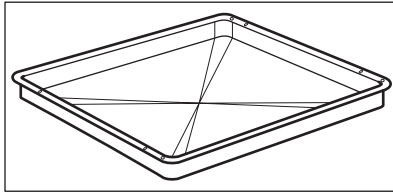
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

### Backblech



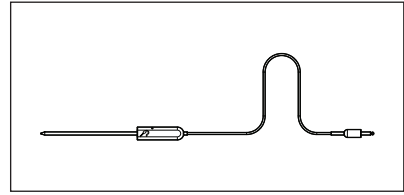
Für Kuchen und Plätzchen.

**Brat- und Fettpfanne**



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

**KT Sensor**



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

### 4.1 Erste Reinigung

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

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Versenkbare Knöpfe

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

### 5.2 Ein- und Ausschalten des Backofens











### 5.3 Ofenfunktionen

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

Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

Ofenfunktion	Anwendung
<b>0</b>	Stellung Aus Das Gerät ist ausgeschaltet.



Ofenfunktion	Anwendung	
	Schnellaufheizung	Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Heißluft mit Dampf	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Konventionelle Heizfunktion (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Grillstufe	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratieren und Überbacken.
	Katalyse	Zur Unterstützung der Selbstreinigung der katalytisch beschichteten Oberflächen.



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

## 5.4 Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf

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



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Wasserdampf kann Verbrennungen verursachen:

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






Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

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




### VORSICHT!

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

2. Stellen Sie die Speisen in den Ofen und schließen Sie die Backofentür.
3. Schalten Sie die Funktion Heißluft mit Dampf ein:  .
4. Drücken Sie die Taste Plus Dampf .

Die Taste Plus Dampf kann nur zusammen mit der Funktion Heißluft mit Dampf eingeschaltet werden.

Die Kontrolllampe leuchtet auf.

5. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
6. Drücken Sie zum Ausschalten des Ofens die Taste Plus Dampf  und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.  
Die Kontrolllampe der Taste Plus Dampf erlischt.
7. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.



### WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie das verbleibende Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

## 5.5 Schnellaufheizung

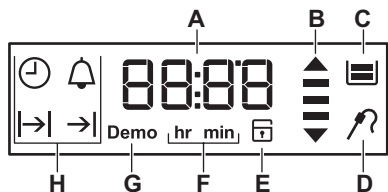
Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.



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





1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf, um die Schnellaufheizung einzuschalten.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.  
Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.
3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.  
Auf diese Weise wird die Schnellaufheizung ausgeschaltet.

## 5.6 Display




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

## 5.7 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Länger als 3 Sekunden gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Nur verwenden, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist.
	PLUS DAMPF	Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf.



## 5.8 Aufheiz-Anzeige


Wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist, leuchten die Balken  im Display

nacheinander auf, solange die Temperatur steigt und sie erlöschen, wenn sie sinkt.

# 6. UHRFUNKTIONEN


## 6.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Gerät
 TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
 DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.


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



## 6.2 Einstellen und Ändernder Uhrzeit

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




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

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

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

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




## 6.3 Einstellen der DAUER

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

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

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


## 6.4 Einstellen von ENDE



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

Minuten lang ein Signalton. **→|** und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet automatisch ab.



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

## 6.5 Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis **↳|→|** anfängt zu blinken.

3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Minuten für die DAUER einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ nach rechts oder links, um die Stunden für die DAUER einzustellen und drücken Sie  zur Bestätigung.

Im Display blinkt  $\rightarrow$ !

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

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit.

Zur eingestellten ENDE-Zeit ertönt 2





Minuten lang ein Signalton.  $\rightarrow$ ! und die eingestellte Zeit blinken im Display. Der Ofen schaltet sich ab.

5. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

## 6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

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

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

## 7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



### VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntemperatursensor oder ein Originalersatzteil.

### 7.1 Kerntemperatursensor (KT Sensor)

Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich selbst aus, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.

Anleitung für beste Ergebnisse:

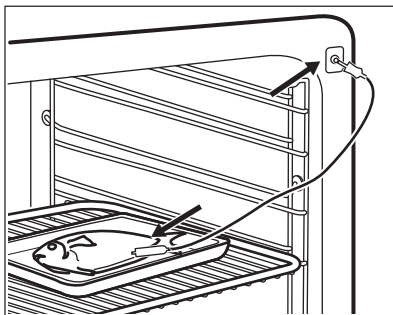
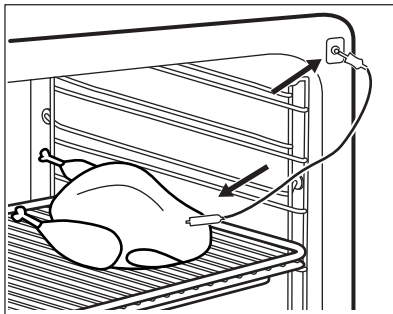
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der KT Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der KT Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Kerntemperatursensor. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

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

**i** Der Backofen berechnet die voraussichtliche Gardauer, die sich währenddessen ändern kann.


## Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch


1. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors in die Mitte des Fleischstücks oder Fisches möglichst in den dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT Sensors in der Speise befindet.
3. Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors in die Buchse am Vorderrahmen des Geräts.




Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.

Wenn  blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern. Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an.

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

Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.

Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die voreingestellte Kerntemperatur und . Es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.

5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät.

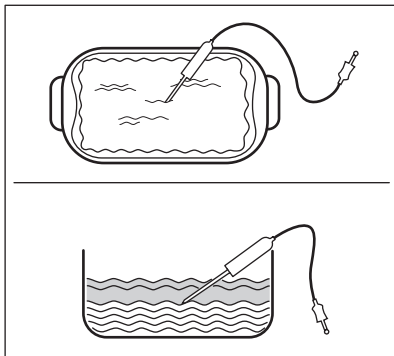


### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie beim Herausziehen aus der Buchse und dem Gargut vorsichtig.

## Speisekategorie: Auflauf

1. Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors genau in die Mitte des Auflaufs. Der Kerntemperatursensor muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Sie können den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Kerntemperatursensors verwenden. Die Spitze des Kerntemperatursensors darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.

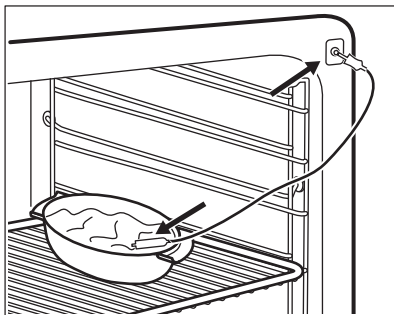
**WARNUNG!**

Es besteht  
Verbrennungsgefahr, da der  
KT Sensor heiß wird. Seien  
Sie beim Herausziehen aus  
der Buchse und dem Gargut  
vorsichtig.

## Ändern der Temperatur während des Garvorgangs

Sie können die Temperatur jederzeit  
während des Garvorgangs ändern:

4. Bedecken Sie den  
Kerntempersensoren mit den  
restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des  
Kerntempersensors in die Buchse  
am Vorderrahmen des Geräts.



1. Drücken Sie **°C**:
  - Einmal - Das Display zeigt alle 10  
Sekunden abwechselnd die  
eingestellte und die aktuelle  
Kerntemperatur an.
  - Zweimal - Das Display zeigt alle  
10 Sekunden abwechselnd die  
aktuelle und die eingestellte  
Backofentemperatur an.
  - Dreimal - Das Display zeigt die  
eingestellte Backofentemperatur  
an.
2. Um die Temperatur zu ändern,  
drehen Sie den  
Temperaturwahlknopf.

## 7.2 Einsetzen des Zubehörs

Kombirost:

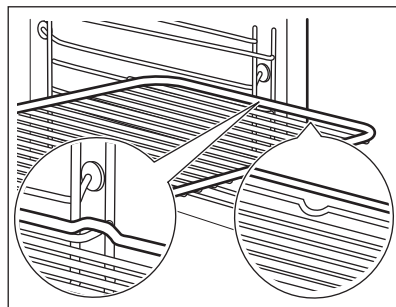
Schieben Sie den Kombirost zwischen  
die Führungsschienen der  
Einhängegitter, mit den Füßen nach  
unten zeigend.

Im Display wird das Symbol für den KT  
Sensor angezeigt.

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

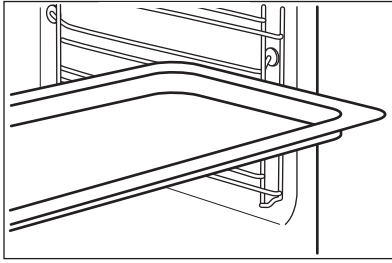
Die neue Standardkerntemperatur wird  
bei der nächsten Verwendung des KT  
Sensors angezeigt.  
Wenn die Speise die eingestellte  
Kerntemperatur erreicht hat, blinken die  
voreingestellte Kerntemperatur und **?**.  
Es ertönt für 2 Minuten ein Signalton.

7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um  
das akustische Signal abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des  
Kerntempersensors aus der  
Buchse und nehmen Sie das Gargut  
aus dem Gerät.



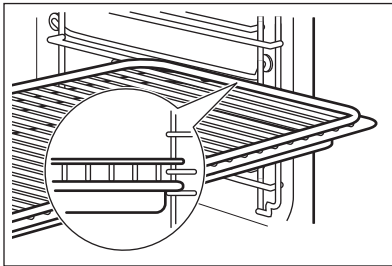
Backblech / Tiefes Blech:

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



Kombirost und Backblech / tiefes Blech zusammen:

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





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

## 8. ZUSATZFUNKTIONEN

### 8.1 Verwenden der Kindersicherung

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

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



Der Signalton ertönt. SAFE erscheint im Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

### 8.2 Verwendung der Funktionssperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

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

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt. Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.



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

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



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

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

### 8.3 Restwärmeanzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt das Display die Restwärmeanzeige

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

### 8.4 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5

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

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



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

### 8.5 Kühlgebläse

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

## 9. TIPPS UND HINWEISE



#### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

### 9.1 Garempfehlungen

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

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

### 9.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

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

### 9.3 Heißluft mit Dampf

Füllen Sie die Garraumvertiefung bei kaltem Backofen und vor dem Vorheizen mit Wasser.

Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“ im Abschnitt „Täglicher Gebrauch“.

Backwaren  
Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Verwenden Sie das Backblech.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Füllen Sie die Garraumvertiefung mit 150 ml Wasser.

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

Tiefgefrorene Fertiggerichte  
Leeren Backofen 10 Min. vorheizen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Füllen Sie die Garraumvertiefung mit 200 ml Wasser.

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

Speisen aufwärmen  
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Gargut	Wassermenge in der Vertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Brot	100	110	15 - 25
Brötchen	100	110	10 - 20
Pizza	100	110	15 - 25
Focaccia	100	110	15 - 25
Gemüse	100	110	15 - 25
Reis	100	110	15 - 25
Nudelauflauf	100	110	15 - 25
Fleisch	100	110	15 - 25

## Braten

Verwenden Sie eine Backform aus Glas.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene

Füllen Sie die Garraumvertiefung mit 200 ml Wasser.

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

## 9.4 Backen

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer

unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 9.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 9.6 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) <sup>2)</sup>	Heißluft Mit Ringheizkörper	150	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/ Rührteig) <sup>2)</sup>	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

#### Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Rührteigplätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft Mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft Mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 9.7 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 9.8 Feuchte Heißluft



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

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

## 9.9 Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 9.10 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## 9.11 Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

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

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

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

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

Für saftigeres Fleisch:

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

## 9.12 Brat-Tabellen

Rind

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1



Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

#### Schweinefleisch

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

#### Kalb

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

#### Lamm

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

#### Wild

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken/-keule	bis 1	Ober-/Unterhitze	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	210 - 220	35 - 40	1

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

#### Geflügel

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

#### Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	Ober-/Unterhitze	210 - 220	40 - 60	1

### 9.13 Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

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



#### **VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

## Grillstufe

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

## 9.14 Tiefkühlgerichte

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

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

## 9.15 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

- Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelpportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in einen tiefen Teller oder eine

Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängегitter.

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

## 9.16 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

### Beerenobst

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

## Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

## 9.17 Dörren - Heißluft

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

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

## Gemüse

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

## Obst

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

## 9.18 Tabelle „KT Sensor“

Rind	Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Rosa	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70

Rind	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hackbraten	80	83	86

Schweinefleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), Kassler, pochiert Kassler, pochiert	75	78	82

Kalb	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammkeule, Lammbraten	65	70	75

Wild	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hasenrücken, Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule, Hase, ganz Reh-/Hirschkeule	70	75	80

Geflügel	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hähnchen (ganz/Hälfte/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/Hälfte), Pute (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

Fisch (Lachs, Forelle, Zander)	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Fisch (ganz/groß/gedämpft) Fisch (ganz/groß/gebraten)	60	64	68

Aufläufe - Vorgegartes Gemüse	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Zucchini-auflauf, Broccoliauflauf, Fenchelauflauf	85	88	91

Aufläufe - Pikant	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Cannelloni, Lasagne, Nudelaufauf	85	88	91

Aufläufe - Süß	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Weißbrot-auflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süßer Nudelaufauf	80	85	90

## 9.19 Informationen für Prüfinstitute

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

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

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

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	140	25 - 40	3
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Grillstufe

Leeren Backofen 5 Min. vorheizen.

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Toast	Grillstufe	max.	1 - 3	5



Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Beefsteak	Grillstufe	max.	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillstufe 2

Leeren Backofen 3 Min. vorheizen.

Grill mit maximaler Temperatureinstellung

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Toast	1 - 3	1 - 3	4

## 10. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 10.1 Hinweise zur Reinigung

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

Antihafbeschichtung beschädigt werden.

### 10.2 Reinigen der Garraumvertiefung

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



Wir empfehlen einen Reinigungsvorgang nach 5 - 10 Garvorgängen mit Heißluft mit Dampf.

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

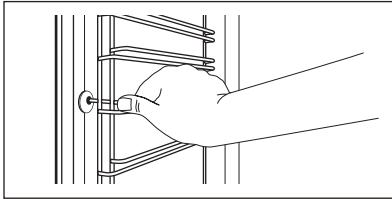
### 10.3 Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

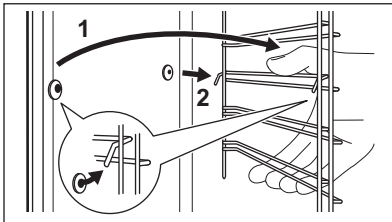


**VORSICHT!**  
Vorsicht beim  
Herausnehmen der  
Einhängegitter.

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



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




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

## 10.4 Katalyse

Der Garraum mit einer katalytischen Beschichtung ist selbstreinigend. Sie absorbiert Fett.

Vor dem Einschalten der katalytischen Reinigung:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
- Reinigen Sie den Backofenboden mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Reinigen Sie die innere Glasscheibe mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

1. Stellen Sie die Funktion  ein. Sie können die Dauer der katalytischen Reinigung nicht ändern. Sie können den Start der Reinigung mit folgender Funktion verzögern: ENDE. Am Ende des Reinigungsprogramms ertönt ein Signalton.

2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
3. Schalten Sie den Backofen aus. Zum Ausschalten des Reinigungsprogramms vor dem eigentlichen Ende, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Position Aus.
4. Reinigen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch den Garraum, nachdem er abgekühlt ist. Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die katalytische Reinigung nicht.

## 10.5 Ventilatorabdeckung mit katalytischer Beschichtung




**VORSICHT!**  
Reinigen Sie die katalytische Oberfläche nicht mit Backofenreinigern, Scheuermitteln, Spülmitteln oder anderen Reinigungsmitteln. Die katalytische Oberfläche könnte beschädigt werden.



Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, bevor Sie die katalytische Reinigung starten.

Die Ventilatorabdeckung mit einer katalytischen Beschichtung ist selbstreinigend. Sie absorbiert das Fett, das sich während des Betriebs an den Wänden niederschlägt.

Heizen Sie den Backofen regelmäßig in leerem Zustand auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen.


1. Reinigen Sie den Backofenboden mit einer warmen Wasser-/Spülmittellösung und trocknen Sie ihn dann.
2. Stellen Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Backofentemperatur auf 250 °C ein und lassen Sie den Backofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
4. Nach dem Abkühlen: Reinigen Sie den Ofen mit einem weichen, feuchten Schwamm.

Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die katalytischen Eigenschaften nicht.

## 10.6 Erinnerungsfunktionen

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

**Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:**

- Die Katalyse beendet ist.
- Sie gleichzeitig  **3sec** und **°C** drücken.

## 10.7 Backofendecke



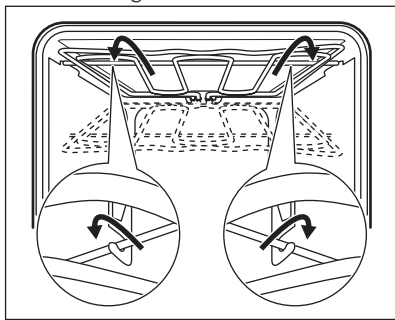
### WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Das Gerät muss abgekühlt sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann zur einfacheren Reinigung der Decke heruntergeklappt werden.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.

4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

## 10.8 Aus- und Einbauen der Tür

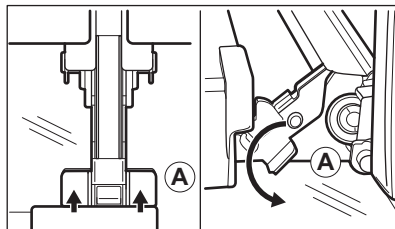
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



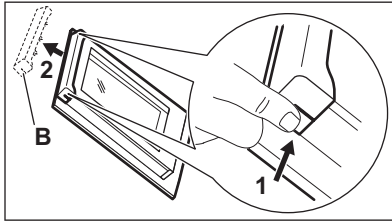
### WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

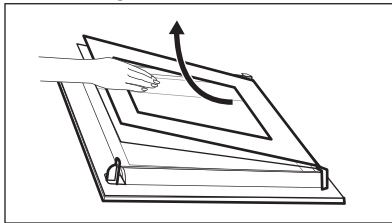
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



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



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

**WARNUNG!**

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

## 11. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.9 Austauschen der Lampe

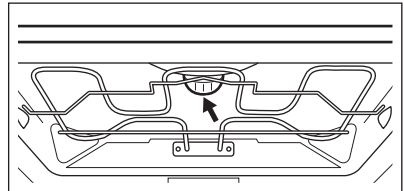
**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

### Obere Lampe


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



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

## 11.1 Was tun, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Katalyse oder Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Bei Heißluft mit Dampf ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Dampf nicht eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“.
Bei Heißluft mit Dampf ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Funktion Heißluft mit Dampf nicht richtig mit der Taste Plus Dampf eingeschaltet.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“.
Bei Heißluft mit Dampf ist die Garleistung nicht zufriedenstellend.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Siehe „Einschalten der Funktion Heißluft mit Dampf“.
Sie möchten die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper einschalten, aber die Kontrollampe der Taste Plus Dampf leuchtet.	Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS ist in Betrieb.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf  , um die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper PLUS auszuschalten.
Sie möchten die Reinigungsfunktion einschalten, aber das Display zeigt "C4" an.	Die Taste Plus Dampf ist gedrückt.	Drücken Sie die Taste Plus Dampf erneut.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Backofen aus.</li> <li>Halten Sie  <b>3sec</b>  <b>°C</b> gleichzeitig gedrückt.</li> <li>Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige <b>Demo</b> blinken.</li> <li>Geben sie den Code 2468 ein, indem Sie den Temperaturregler nach rechts oder links drehen, um den Wert zu verändern. Drücken Sie dann  zur Bestätigung.</li> <li>Die nächste Ziffer blinkt.</li> <li>Der <b>Demo</b>-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.</li> </ol>

### 11.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BCK556220M BD541C	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BCK556220M	34.0 kg
	BD541C	34.0 kg

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

### 12.2 Energie sparen



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

#### Allgemeine Tipps

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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

#### Garen mit Heißluft

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

#### Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von



länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

#### **Warmhalten von Speisen**

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


#### **Feuchte Heißluft**


Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu

sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

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

## 13. 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](http://www.aeg.com/shop)



867 343537-A-362017



**AEG**