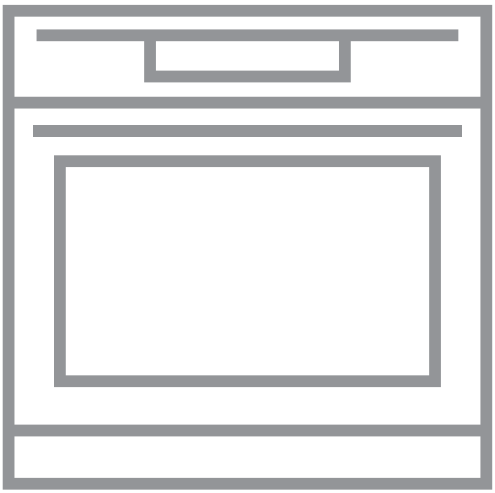
BCE455020M
BCS455020B
BCS455220B
BCS455020M
BCS45522CM

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....8
4. BEDIENFELD....8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH....10
7. UHRFUNKTIONEN....12
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....13
9. ZUSATZFUNKTIONEN....14
10. TIPPS UND HINWEISE....14
11. REINIGUNG UND PFLEGE....30
12. FEHLERSUCHE....35
13. ENERGIEEFFIZIENZ....36

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com/support



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
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 Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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 ordnungsgemäß.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr 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.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- 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.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Bedienung

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. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.

WARNUNG!
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder 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.
- 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.

2.4 Reinigung und Pflege

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

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

2.5 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 nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Service

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

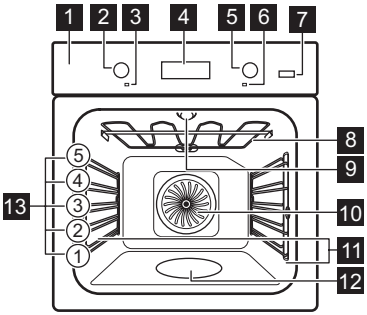
2.7 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

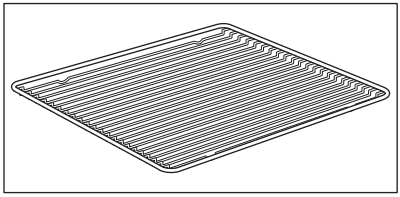
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienblende
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Betriebskontrolllampe/-symbol
4 Elektronischer Programmspeicher Display
5 Einstellknopf (für die Temperatur)
6 Temperaturanzeige/-symbol
7 Plus Steam
8 Heizelement
9 Lampe
10 Ventilator
11 Einhängeschienen, herausnehmbar
12 Garraumvertiefung
13 Einschubebenen

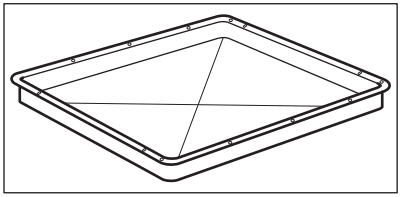
3.2 Zubehör

Kombirost



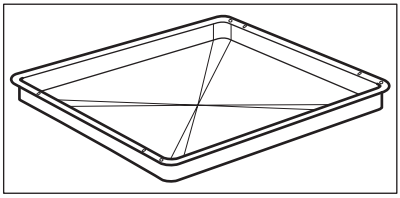
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

4. BEDIENFELD

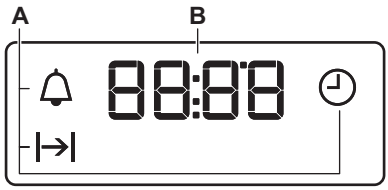
4.1 Versenkbare Knöpfe

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

4.2 Sensorfelder/Tasten

—	Einstellen der Zeit.
⏲	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	Einstellen der Zeit.
	Ein- und Ausschalten der Funktion Heißluft mit Dampf.

4.3 Display



A. Uhrfunktionen
B. Timer

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein	**Reinigen Sie den Backofen**	**Heizen Sie den leeren Backofen vor**
1. Drücken Sie: ⏲. 2. +, — - zum Einstellen der Stunde drücken. Drücken Sie: ⏲. 3. +, — - zum Einstellen der Minuten drücken. Drücken Sie: ⏲.	1. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen. 2. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 1 Std. 2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 15 Min.

Schalten Sie den Ofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

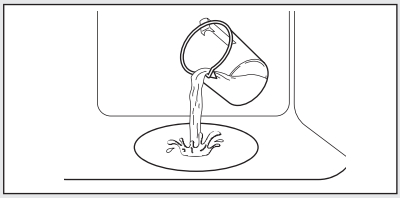
WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

6.2 Einstellen der Funktion:Heißluft mit Dampf

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. ⓘ Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist. 
Schritt 3	Stellen Sie die folgende Funktion ein: . Drücken Sie: . Die Anzeige leuchtet auf. Funktioniert nur mit der Funktion: Heißluft mit Dampf.
Schritt 4	Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 5	Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
Schritt 6	Stellen Sie die Speise in den Backofen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“. Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten. - Zum Ausschalten des Ofens drücken. Die Anzeige erlischt.
Schritt 8	Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

Schritt 9	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
0 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Einschalten der Lampe.
 Heißluft / Heißluft mit Dampf	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

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

6.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Uhrzeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Änderung: Uhrzeit	
blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.	
Schritt 1	+ - wiederholt drücken. - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa fünf Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.
- wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern. - beginnt zu blinken.	

Einstellung: Dauer	
Schritt 1	Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	- wiederholt drücken. - beginnt zu blinken.
Schritt 3	+, — - zum Einstellen der Dauer drücken. Im Display wird folgendes angezeigt: . - blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt und der Backofen wird ausgeschaltet.

Einstellung: Dauer	
Schritt 4	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 5	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker	
Schritt 1	⏲ - wiederholt drücken. 🔔 - beginnt zu blinken.
Schritt 2	+, — - zum Einstellen der Zeit drücken. Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Schritt 3	Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 4	Drehen Sie die Knöpfe in die Position Aus.

Abbrechen: Uhrfunktionen	
Schritt 1	⏲ - wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion anfängt zu blinken.
Schritt 2	Gedrückt halten: —. Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

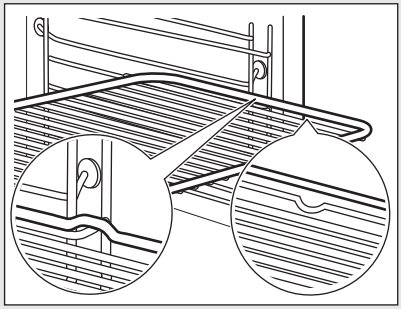
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

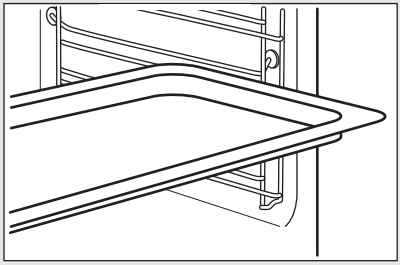
8.1 Einsetzen des Zubehörs

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.

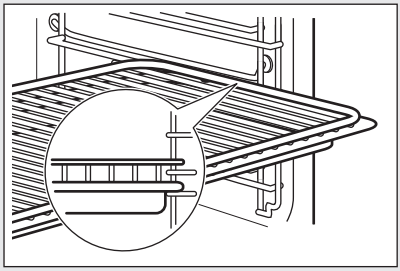
Kombirost:
Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech /Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,
- Informationen über Ofenfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	(ml)	(°C)	(Min.)
Plätzchen / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Brot/Brötchen	100	200	20 - 25
Brot	100	180	35 - 40
Rosinenkuchen / Apfelkuchen / Zimtschnecken, in der Kuchenform gebacken	100 - 150	160 - 180	30 - 60

150 ml Wasser verwenden, sofern nicht anders angegeben.

GEFRORENE FERTIGGERICHTE	(°C)	(Min.)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml verwenden	180 - 200	35 - 50

100 ml Wasser verwenden.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.

SPEISEN AUFWÄRMEN	(Min.)
Brot/Brötchen	10 - 20
Brot	15 - 25

10.3 Heißluft mit Dampf

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

SPEISEN AUFWÄRMEN	(Min.)
Focaccia	15 - 25
Fleisch	15 - 25
Nudeln	15 - 25
Pizza	15 - 25
Reis	15 - 25
Gemüse	15 - 25

200 ml Wasser verwenden.

Verwenden Sie eine Backform aus Glas.

BRATEN	(°C)	(Min.)
Roastbeef	200	50 - 60
Hähnchen	210	60 - 80

BRATEN	(°C)	(Min.)
Schweinebraten	180	65 - 80

10.4 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

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

10.5 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.6 Backen auf einer Einschubebene

BACKEN IN FORMEN		(°C)	(Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170 - 190	60 - 90	1

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)
Streuselkuchen	150 - 160	20 - 40
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	150	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	160 - 170	40 - 80

Leeren Backofen vorheizen.

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

Verwenden Sie ein Backblech.

KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)	
Biskuitrolle	180 - 200	10 - 20	3
Roggenbrot:	erst: 230	20	1
	anschließend: 160 - 180	30 - 60	

KUCHEN/ GEBÄCK/BROTE	(°C)	(Min.)	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	190 - 210	20 - 30	3
Windbeutel / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Hefezopf / Hefekranz	170 - 190	30 - 40	3
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig), verwenden Sie ein tiefes Blech	170	35 - 55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

KLEINGEBÄCK		(°C)	(Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	160	10 - 25
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Hefekleingebäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25

10.7 Aufläufe und Gratins

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

		(°C)	(Min.)
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Benutzen Sie die Backbleche.

Verwenden Sie die Funktion Heißluft.

KUCHEN/ GEBÄCK	(°C)	(Min.)	2 Ebenen
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

KLEINGEBÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	(°C)	(Min.)	2 Ebenen	3 Ebenen
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

KLEINGEBÄCK/KLEINE KUCHEN/ GEBÄCK/ BRÖTCHEN	(°C)	(Min.)	2 Ebenen	3 Ebenen
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2 - 2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

10.10 Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

RINDFLEISCH				
			(°C)	(Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8

RINDFLEISCH

			(°C)	(Min.)
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10

SCHWEINEFLEISCH

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe, vorgegart	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

KALB

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

LAMM

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

WILD

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	bis zu 1	230	30 - 40
Reh-/Hirschrücken	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Hähnchen, halbiert	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240

FISCH, GEDÄMPFT

Verwenden Sie die Funktion Ober-/Unterhitze.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Knusprige Backwaren mitPizzastufe

PIZZA

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90

PIZZA

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	200 - 230	15 - 20
Pizza, dicker Boden	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230 - 250	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55

PIZZA

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

GRILL

Verwenden Sie die Funktion: Grill

	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

GRILL

Verwenden Sie die Funktion: Grill

	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Tiefkühlgerichte

AUFTAUEN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

	(°C)	(Min.)	
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
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35	3
Röstis	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60	2
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

Legen Sie bei größeren Nahrungsmittelportionen einen leeren umgedrehten Teller auf den Garraumboden. Legen Sie die Speise in eine tiefe Schüssel und stellen Sie sie auf den Teller im Backofen. Entfernen Sie bei Bedarf die Einhängegitter.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	(kg)	(Min.) Auftauzeit	(Min.) Zusätzliche Auftauzeit	
Hähnchen	1	100 – 140	20 – 30	Nach der Hälfte der Gardauer wenden.
Fleisch	1	100 – 140	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 im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Torte	1,4	60	60	–

10.15 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

BEEREN-OBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

STEIN-OBST	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

GE-MÜSE	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

10.16 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.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

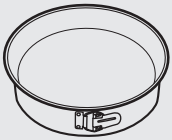
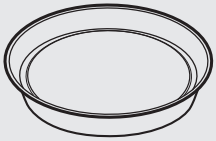
GEMÜSE	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

OBST	(Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

10.17 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

 Pizzapfanne	 Backform	 Förmchen	 Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.18 Feuchte Umluft

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

	(°C)	(Min.)	
Grissini, 0,5 kg insgesamt	190 - 200	50 - 60	3
Jakobsmuscheln in der Schale gebacken	180 - 200	30 - 40	4
Fisch in Salzkruste, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Fisch in Pergamentpapier, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg insgesamt)	170 - 180	40 - 50	3
Apfelstreusel	190 - 200	50 - 60	4
Schokoladen-Muffins (20; 0,5 kg insgesamt)	160 - 170	35 - 45	3

10.19 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen

		(°C)	(Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		(°C)	(Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		(°C)	(Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		(°C)	(Min.)	
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4

GRILL

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

		(Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel. Tragen Sie kein Reinigungsmittel auf den katalytischen Oberflächen auf.

 **Täglicher Gebrauch**	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 **Zubehör**	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler .
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Reinigung: Garraumvertiefung

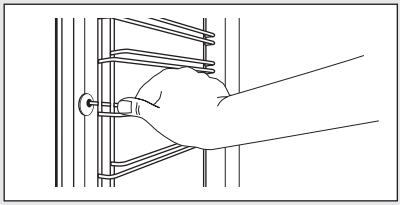
Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie: 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.	Lassen Sie den Weißweinessig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie die Vertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
Für die Funktion: Heißluft mit Dampf Reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

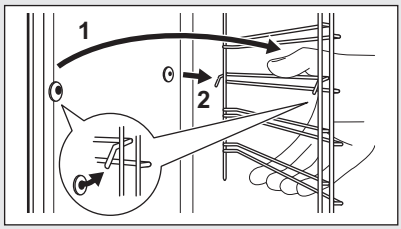
11.3 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



11.4 Verwendung: Ventilatorabdeckung mit katalytischer Beschichtung

Die Ventilatorabdeckung ist mit katalytischer Emaille beschichtet. Sie absorbiert das Fett, das sich während des Ofenbetriebs an den Wänden niederschlägt. Heizen Sie den Backofen regelmäßig in leerem Zustand auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen.

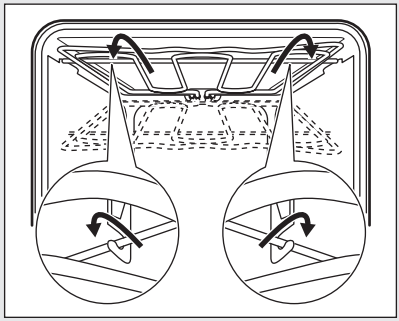
Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die Reinigung nicht.

Reinigen Sie den Backofen per Katalyse.	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
Schritt 3	Reinigen Sie den Garraum mit einer warmen Wasser-/Spülmittellösung und trockenen Sie ihn dann.
Schritt 4	Wählen Sie die Funktion .
Schritt 5	Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C Dauer: 1 Std.
Schritt 6	Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch, nachdem er abgekühlt ist.

11.5 Entfernen: Grill

WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist, um ihn zu reinigen. Entfernen Sie die Einhängegitter.
Schritt 2	Fassen Sie die Ecken des Grills. Ziehen Sie ihn gegen die Federkraft nach vorne und aus beiden Halterungen heraus. Der Grill klappt nach unten.
Schritt 3	Reinigen Sie die Backofendecke mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie sie trocknen.
Schritt 4	Führen Sie zum Einsetzen des Grillelements die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 5	Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

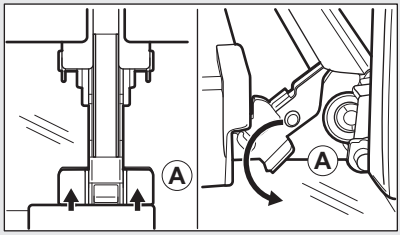
11.6 Aus- und Einbau der: Tür

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

WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

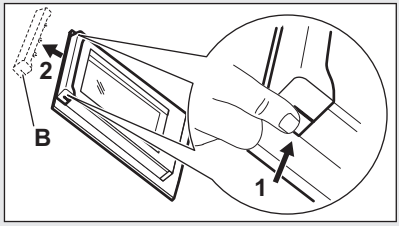
VORSICHT!
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

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

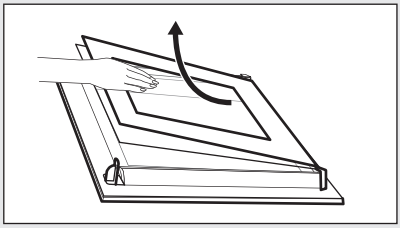


Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



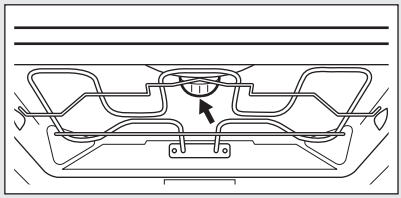
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.7 Austausch: Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Störung	Prüfen Sie, ob...
Der Backofen nicht heizt.	Die Sicherung durchgebrannt ist.
Das Display „12.00“ anzeigt.	Es einen Stromausfall gab. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Wasser aus der Garraumvertiefung austritt.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.
Unbefriedigende Garleistung der Funktion Heißluft mit Dampf .	Sie die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt haben.
Die Lampe nicht funktioniert.	Die Lampe durchgebrannt ist.

12.2 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BCE455020M 944188095 BCS455020B 944188398 BCS455220B 944188400 BCS455020M 944188096 BCS45522CM 944188121	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BCE455020M	36.5 kg
	BCS455020B	36.5 kg
	BCS455220B	36.5 kg
	BCS455020M	36.5 kg
	BCS45522CM	36.5 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen

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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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.

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

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

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol 🗑 nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867361383-A-252020

CE

AEG