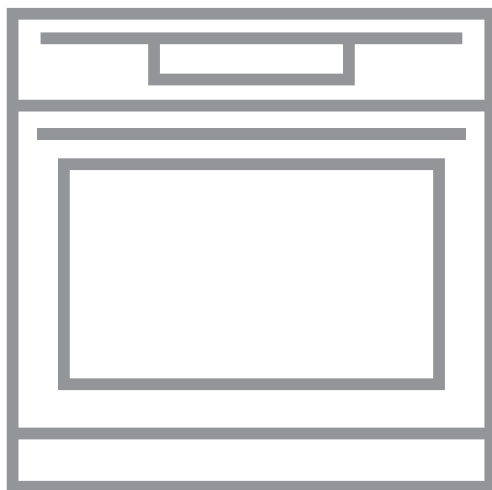


▶ BPB331021B
BPB331021M
BPB331021W
BPS33102ZM

DE **Benutzerinformation**
Backofen

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
6. UHRFUNKTIONEN.....	11
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	13
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
9. TIPPS UND HINWEISE.....	14
10. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
11. FEHLERSUCHE.....	27
12. MONTAGE.....	29
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	31

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder 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.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- 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 Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- 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.

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

2.3 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. 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 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.
- gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelmetallbeschichtung 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.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, 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 Pyrolytische Reinigung



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

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
 - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihafbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.

- Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

2.6 Backofenbeleuchtung

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



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

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.

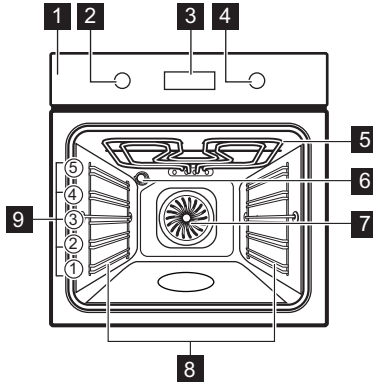
2.8 Service

- 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 Elektronischer Programmspeicher
- 4 Temperaturwahlknopf
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Ventilator
- 8 Einhängegitter, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Einstellen der Tageszeit
siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

4.1 Erste Reinigung

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





Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

4.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und stellen Sie die Höchsttemperatur ein.

4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.
Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann

Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

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 Geräts














Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Kontrolllampen, Knopfsymbole oder Anzeigen:

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

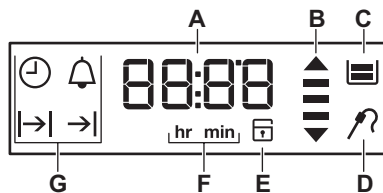
1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf auf Aus.

5.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung Aus	Das Gerät ist ausgeschaltet.
 Heißluft Mit Ringheizerkörper	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.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	Für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
 Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratieren und Überbacken.
 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.
 Fleisch	Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 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.
 Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

5.4 Display




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

5.5 Tasten

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






5.6 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im Display nacheinander auf. Mit den

Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.


6. UHRFUNKTIONEN

6.1 Tabelle der Uhrfunktionen


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



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. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden **+** oder **—**.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung und zum Umschalten auf die Minuteneinstellung.

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





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

Das Display zeigt die neue 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. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.
4. Mit  bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. 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. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für das ENDE einzustellen.
4. Mit  bestätigen.
Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
6. 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. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für die DAUER einzustellen.
4. Mit  bestätigen. Im Display blinkt .
5. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten und Stunden für das ENDE einzustellen.
6. Mit  bestätigen.
Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal.  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

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

6.7 GARZEITMESSER

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

Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

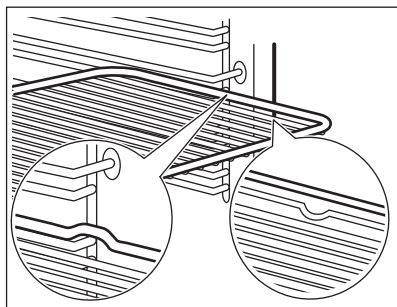


WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

7.1 Einsetzen des Zubehörs

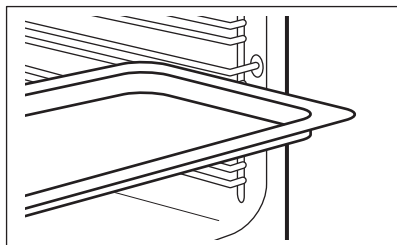
Kombirost:

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



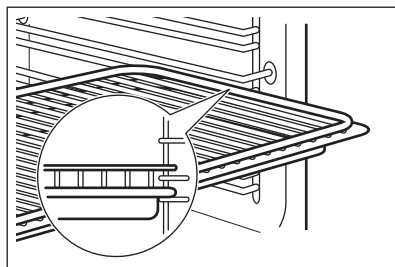
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die Füße nach unten zeigen.




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 das Gerät nicht versehentlich bedient werden.




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

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

Es ertönt ein Signalton. SAFE und  erscheinen im Display. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

8.2 Restwärmeanzeige

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme  an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

8.3 Abschaltautomatik

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

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

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



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

8.4 Kühlgebläse

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

8.5 Sicherheitsthermostat

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

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 Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

9.2 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

9.5 Back- und Brattabelle

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)

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

9.3 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

9.4 Garzeiten

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

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

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Apfelkuchen ¹⁾	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feinebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feinebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen ¹⁾	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech
Rosinenbrötchen ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Blätterteig – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Blätterteig – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria ¹⁾	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen ¹⁾	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

¹⁾ Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinsaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

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

9.6 Grillstufe 1



Leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchenbrustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.7 Heißluftgrillen

Rindfleisch

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch ¹⁾	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium ¹⁾	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, durch ¹⁾	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

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

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

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

Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

9.8 Feuchte Heißluft



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



Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	190 - 200	45 - 55	2
Kartoffelgratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne, Frisch	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Brotpudding	150 - 160	75 - 90	2
Milchreis	170 - 190	45 - 60	2
Apfelkuchen	150 - 160	75 - 85	2
Weißbrot	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Auftauen

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

9.10 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

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

10. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

10.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- 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 Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

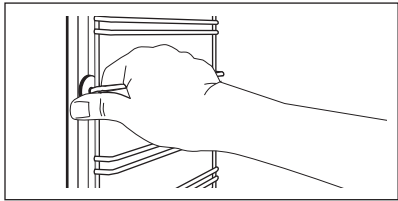
10.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

- i** Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

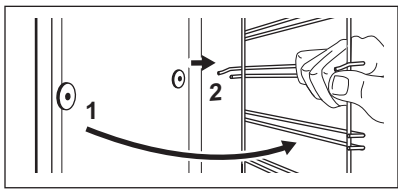
10.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



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



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

10.4 Pyrolyse

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


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

- !** **WARNUNG!** Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

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


1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Speisereste durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald **|>** blinkt:

Option	Beschreibung
P1	Bei geringfügig verschmutztem Backofen. Programmdauer: 1 Std..
P2	Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 1 Std. 30 Min..

Drücken Sie  oder drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um das Programm zu starten.

Sie können den Start des Reinigungsvorgangs mit der Funktion Ende verzögern.

Während der Pyrolyse ist die Backofenlampe ausgeschaltet.



5. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol  und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt, bis die Tür entriegelt wird. Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Stellung Aus.
6. Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
7. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

10.5 Erinnerungsfunktionen

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



Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

- Die Pyrolyse beendet ist.
- Sie  und  gleichzeitig drücken, während PYR im Display blinkt.

10.6 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.



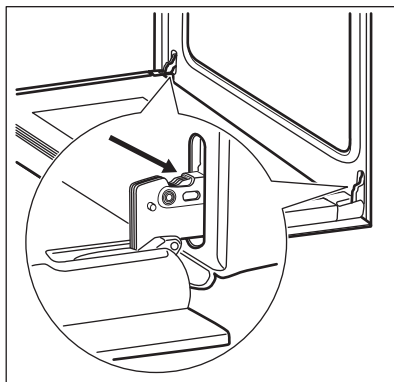
Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.



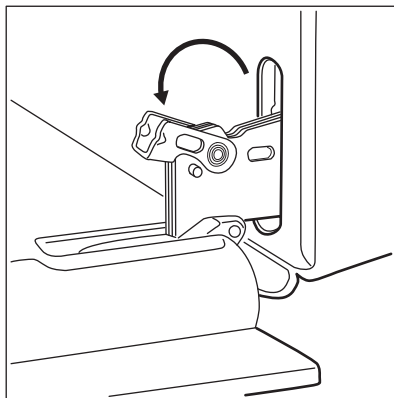
VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

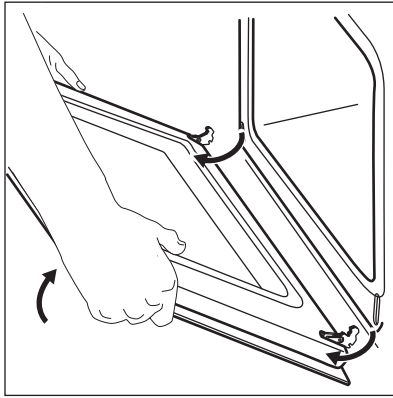
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



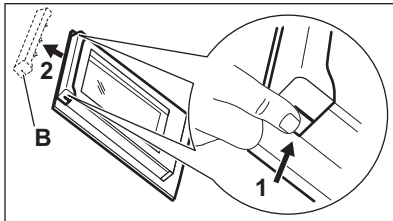
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



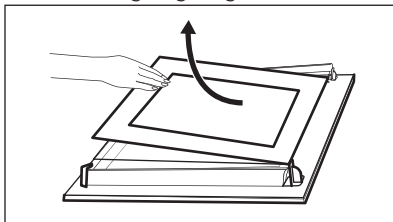
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



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



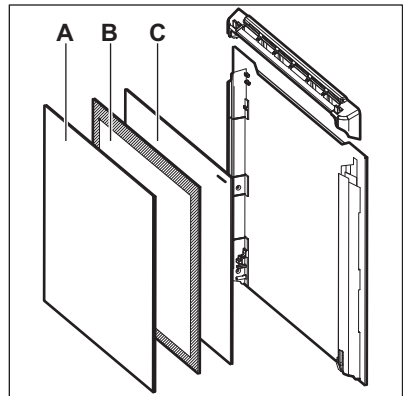
6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



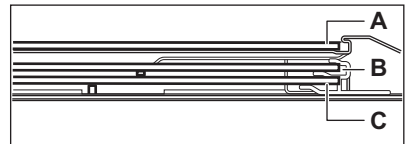
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A, B und C) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen. Die mittlere Glasscheibe (B) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen (B) an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.



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



10.7 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

**WARNUNG!**

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

**VORSICHT!**

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

1. Schalten Sie das Gerät aus.

2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Rückwandlampe

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

11. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

11.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (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 korrekt 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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Im Display erscheint „C3“.	Die Reinigungsfunktion wird nicht ausgeführt. Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Das Display zeigt „F102“ an.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schließen Sie die Tür sorgfältig. • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn im Display wieder „F102“ erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint " Demo ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Backofen aus. 2. Halten Sie die Taste + gedrückt. 3. Die erste Ziffer auf dem Display und die Anzeige Demo blinken. 4. Geben Sie den Code 2468 durch Drücken der Tasten + oder - ein, um die Werte zu ändern und drücken Sie ⌚ zur Bestätigung. 5. Die nächste Ziffer blinkt. 6. Der Demo-Modus wird ausgeschaltet, wenn Sie die letzte Ziffer bestätigen und der Code korrekt ist.

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:

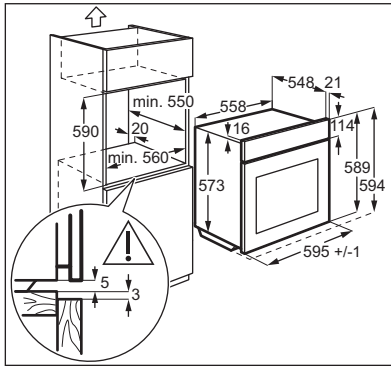
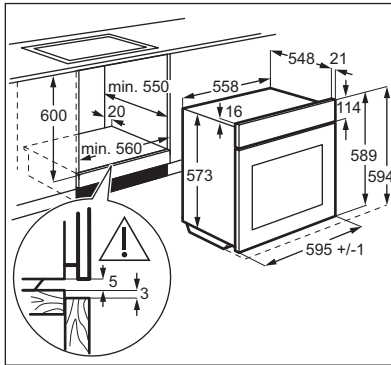
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

12. MONTAGE

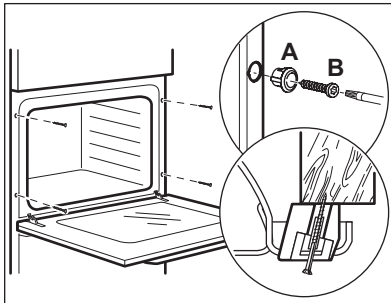


WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

12.1 Montage



12.2 Befestigung des Geräts im Möbel



12.3 Elektrischer Anschluss

i Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

12.4 Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

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

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BPB331021B BPB331021M BPB331021W BPS33102ZM	
Energieeffizienzindex	81.2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	72 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BPB331021B	33.6 kg
	BPB331021M	33.6 kg
	BPB331021W	33.6 kg
	BPS33102ZM	34.0 kg

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

13.2 Energie sparen



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

Allgemeine Tipps

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

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.

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. Das Display zeigt die Restwärmeanzeige oder die Temperatur an.


Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display 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.

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



867339010-A-012017



AEG