

# USER MANUAL



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



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

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



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




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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>5</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	5
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	5
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN</b> .....	<b>7</b>
2.1 Montage.....	7
2.2 Elektroanschluss.....	8
2.3 Bedienung.....	8
2.4 Reinigung und Pflege.....	9
2.5 Dampfgaren.....	10
2.6 Innenbeleuchtung.....	10
2.7 Service.....	10
2.8 Entsorgung.....	10
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	<b>11</b>
3.1 Gesamtansicht.....	11
3.2 Zubehör.....	11
<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS</b> .....	<b>13</b>
4.1 Bedienfeld.....	13
4.2 Display.....	13
<b>5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME</b> .....	<b>16</b>
5.1 Erste Reinigung .....	16
5.2 Erstanschluss.....	16
5.3 Drahtlosverbindung.....	16
5.4 Erstes Vorheizen.....	17
5.5 Einstellung: Wasserhärte.....	18
<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH</b> .....	<b>20</b>
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	20
6.2 Wassertank.....	20
6.3 Benutzung: Wassertank.....	21
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....	21
6.5 Einstellung: SousVide Garen.....	23
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....	24
6.7 Ofenfunktionen.....	24
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	27
<b>7. UHRFUNKTIONEN</b> .....	<b>29</b>
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....	29
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	29
<b>8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR</b> .....	<b>32</b>
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	32
8.2 KT-Sensor.....	32
<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN</b> .....	<b>36</b>
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	36
9.2 Tastensperre.....	36
9.3 Abschaltautomatik.....	36
9.4 Kühlgebläse.....	37

<b>10. TIPPS UND HINWEISE</b> .....	<b>38</b>
10.1 Garempfehlungen.....	38
10.2 Feuchte Umluft.....	38
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	39
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	39
<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	<b>43</b>
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	43
11.2 Entfernen: Einhängegitter.....	43
11.3 Verwendung: Dampfreinigung.....	44
11.4 Erinnerungsfunktionen.....	45
11.5 Reinigung: Wassertank.....	45
11.6 Benutzung: Entkalken.....	46
11.7 Entkalkungserinnerungen.....	47
11.8 Verwendung: Spülen.....	47
11.9 Trocknungserinnerung.....	48
11.10 Benutzung: Trocknen.....	48
11.11 Aus- und Einbau der: Tür.....	48
11.12 Austausch: Lampe.....	50
<b>12. FEHLERSUCHE</b> .....	<b>52</b>
12.1 Was tun, wenn.....	52
12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	54
12.3 Servicedaten.....	55
<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ</b> .....	<b>57</b>
13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*.....	57
13.2 Energie sparen.....	57
<b>14. MENÜSTRUKTUR</b> .....	<b>59</b>
14.1 Menü.....	59
14.2 Untermenü von: Reinigen.....	59
14.3 Untermenü von: Option.....	60
14.4 Untermenü von: Verbindungen.....	60
14.5 Untermenü von: Einrichtung.....	61
14.6 Untermenü von: Service.....	61
<b>15. ES IST GANZ EINFACH!</b> .....	<b>62</b>
<b>16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!</b> .....	<b>64</b>

# 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 unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** 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.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

## 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 Schrankes unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schranktiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	549 mm
Breite der Geräterückseite	548 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	550 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 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 allpölig 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 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.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

## **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.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Dampfgeraren

### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgeraren.

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Service

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

## 2.8 Entsorgung

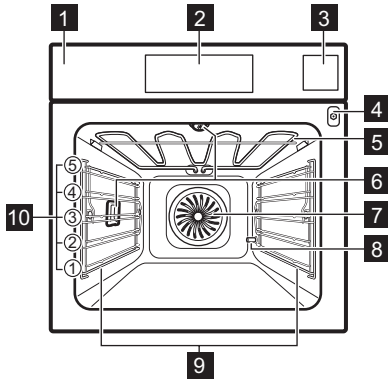
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht

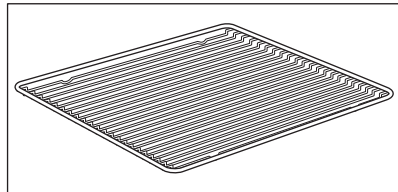


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den KT-Sensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Gebläse
- 8** Ausgang des Entkalkungsrohrs
- 9** Einhängeschiene, herausnehmbar
- 10** Einschubpositionen

## 3.2 Zubehör

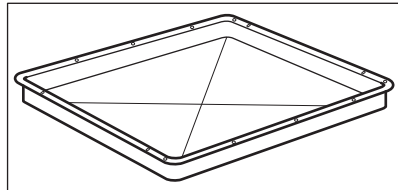
### Gitterablage

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



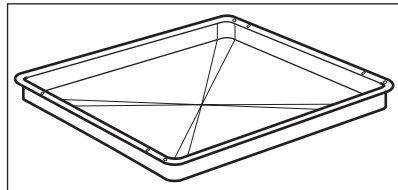
### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



### Kuchenblech hochrandig

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

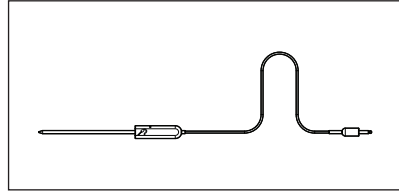


# GERÄTEBESCHREIBUNG

---

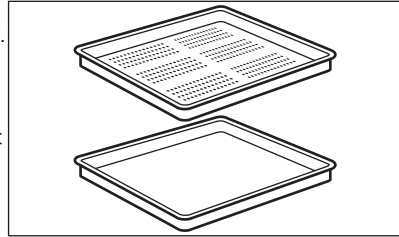
## **KT-Sensor**

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



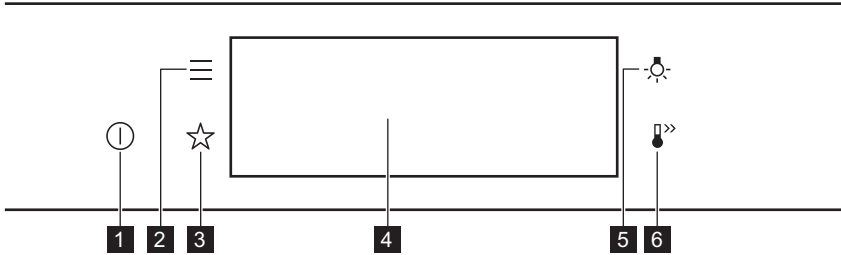
## **Dampfgarset**

Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter. Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



# 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

## 4.1 Bedienfeld



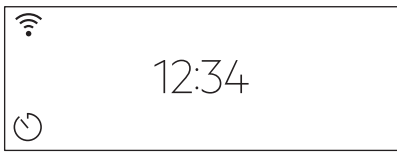
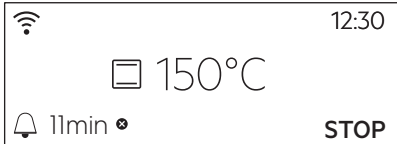
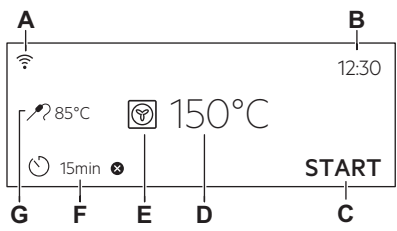
<b>1</b>	An / Aus	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.










 <b>Drücken</b>	 <b>Wischen</b>	 <b>Gedrückt halten</b>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

## 4.2 Display

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.
--	--

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
	<p>Display mit der maximalen Anzahl einstellbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Uhrzeit</li> <li>C. START/STOPP</li> <li>D. Temperatur</li> <li>E. Ofenfunktionen</li> <li>F. Timer</li> <li>G. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>

Anzeigen auf dem Display				
<b>Grundlegende Anzeigen</b> – Zum Navigieren im Display.				
 Zum Einstellen der Temperatur.	OK Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.	 Zum Zurückblättern um eine Menüebene.	 Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion.	 Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.
<b>Alarmsignal Funktionsanzeigen</b> – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.				
 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Der akustische Alarm ist ausgeschaltet.		
<b>Timer-Anzeigen</b>				
 Zum Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.		 Zum Abbrechen der Einstellung.		

## Anzeigen auf dem Display

**Wi-Fi-Anzeige** – Der Backofen kann mit Wi-Fi verbunden werden.






Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.

# 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

## **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

### 5.2 Erstanschluss



Nach dem ersten Anschluss zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

### 5.3 Drahtlosverbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

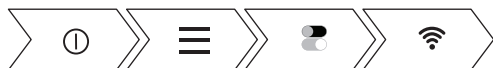
- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

Laden Sie die mobile App herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Einstellung / Verbindungen.
<b>Schritt 3</b>	 - Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
<b>Schritt 4</b>	Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.



## Nehmen Sie eine Abkürzung!






Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi-Modul	NIU5-50	

Frequenz Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-Mitgliedsstaaten, für die die Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU gelten: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Schweiz, Vereinigtes Königreich, Türkei.

## 5.4 Erstes Vorheizen

 <b>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</b>	
<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME







Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

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

## 5.5 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgerät mitgelieferte Reagenzpapier.


			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Tauchen Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek. in Wasser. Halten Sie das Papier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellung / Einrichtung / Wasserhärte.
<b>i</b> Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.			
Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellung / Einrichtung / Wasserhärte.			

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Wasserhärtegrad gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2.6 - 3.8	101 - 150	hart

# VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

---

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklas- sifizierung
Grad	dH				
4	≥22		≥ 3.9	≥151	sehr hart

Ist der Wasserhärtegrad 4 oder höher, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

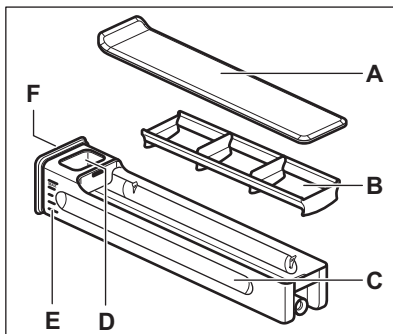
## 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü zu öffnen.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt die eingestellten Temperaturen an.
<b>Schritt 4</b>	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . KT-Sensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken.
STOP - Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.	
<b>Schritt 6</b>	Schalten Sie den Backofen aus.

### Nehmen Sie eine Abkürzung!

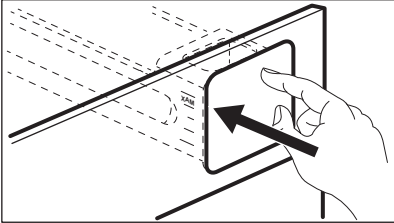
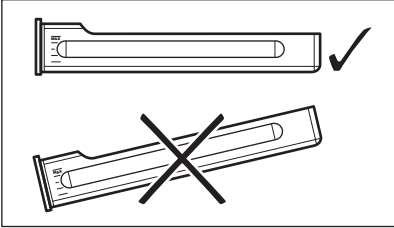
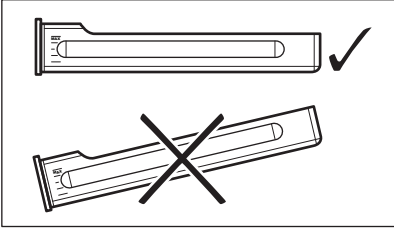


## 6.2 Wassertank




- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

## 6.3 Benutzung: Wassertank

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.	
<b>Schritt 2</b>	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:	
	<b>A:</b> Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.	<b>B:</b> Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.
<b>Schritt 3</b>	Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.	
<b>Schritt 5</b>	Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.	
<p><b>⚠ VORSICHT!</b> Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.</p>		

## 6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie auf es, um das Untermenü aufzurufen.	
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie  . Stellen Sie die Dampfheizfunktion ein.	
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.	

# TÄGLICHER GEBRAUCH



<b>Schritt 4</b>	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfheizfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
<b>Dampf zum Dampfgaren</b> 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
<b>Dampf zum Schmoren</b> 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
<b>Dampf zum sanften Überbacken</b> 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
<b>Dampf zum Backen und Braten</b> 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: OK.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.
<b>Schritt 7</b>	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>⚠️ WARNUNG!</b> Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p> </div>
<b>Schritt 8</b>	Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

<b>Schritt 9</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
<b>Schritt 10</b>	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.
<b>Schritt 11</b>	Schalten Sie den Backofen aus.
<b>Schritt 12</b>	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.
<b>Schritt 13</b>	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## 6.5 Einstellung: SousVide Garen

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion, und drücken Sie auf es, um das Untermenü zu öffnen.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt die eingestellten Temperaturen an.
<b>Schritt 4</b>	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie  . Im Display werden die Timereinstellungen angezeigt.
<b>Schritt 6</b>	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: <b>OK</b> .

<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: START .
<b>Schritt 8</b>	Restwasser kann sich auf den Vakuumbuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbutel herauszuholen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## 6.6 Einstellung: Koch-Assistent



Für jede Speise in diesem Untermenü wird eine Funktion und Temperatur vorgeschlagen. Sie können die Zeit und Temperatur einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  . Eingabe: Koch-Assistent.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: START .








**Nehmen Sie eine Abkürzung!**





## 6.7 Ofenfunktionen










## Standardmäßige Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heißluft</b>	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.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.


## Besondere Ofenfunktionen









Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Joghurt-Funktion</b>	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 <b>Tellerwärmen</b>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 <b>Überbacken/Gratinieren</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Niedertemperatur Garen</b>	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <b>Feuchte Umluft</b>	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.

## Dampfgarfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Steamify</b>	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Ofenfunktion	Gerät
 <b>SousVide Garen</b>	<p>Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.</p>
 <b>Regenerieren</b>	<p>Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>
 <b>Brotbacken</b>	<p>Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.</p>
 <b>Gärstufe</b>	<p>Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.</p>
 <b>Dampfgaren</b>	<p>Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.</p>
 <b>Feuchtigkeit, hoch</b>	<p>Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.</p>
 <b>Feuchtigkeit, mittel</b>	<p>Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.</p>
 <b>Feuchtigkeit, niedrig</b>	<p>Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Backofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.</p>

## 6.8 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.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

---

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

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

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 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Garzeit	Zum Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Aktion am Ende	Zum Einstellen, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Zum Verzögern des Starts und/oder Endes des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Gardauer.
Erinnerungsfunktionen	Zum Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .


Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Dauer ein. Drücken Sie: <b>OK</b> .


**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



# UHRFUNKTIONEN

---

Auswählen der Option Ende	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Aktion am Ende.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie die gewünschte: Aktion am Ende.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung vom Start des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie den Wert.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> . Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

## Ändern der Timer-Einstellungen

**Schritt  
1**

Drücken Sie: .

**Schritt  
2**

Stellen Sie den Timerwert ein.

**Schritt  
3**

Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

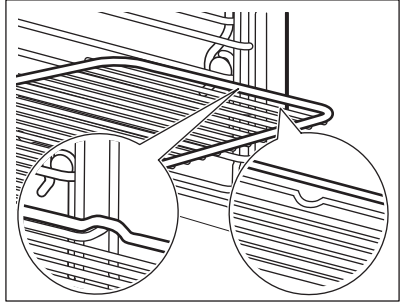
## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

### 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.

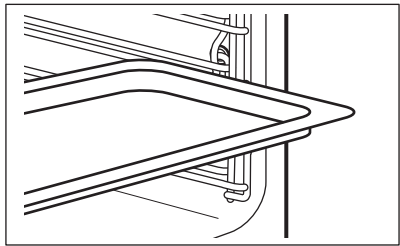
#### Gitterablage:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



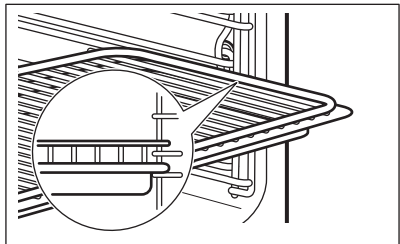
#### Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



#### Gitterablage, Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



### 8.2 KT-Sensor

Der KT-Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

**Zwei Temperaturen sind einzustellen:**



Backofentemperatur: min. 120 °C.



Die Kerntemperatur.



## Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssigen Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.
---	--	--

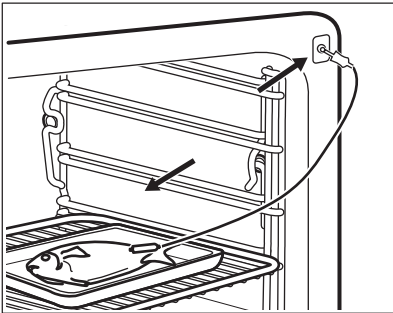
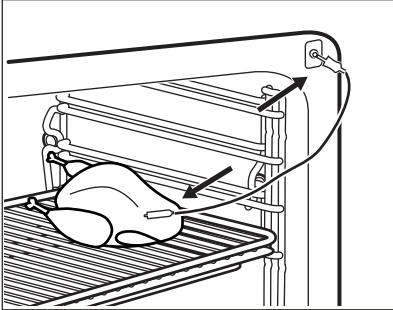
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## Verwendung: KT-Sensor

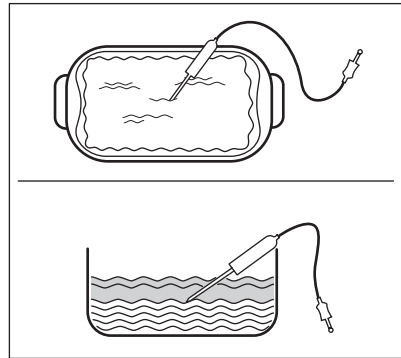
<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einsetzen von: KT-Sensor.
<b>Fleisch, Geflügel und Fisch</b>	<b>Auflauf</b>


# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.



Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Backform berühren. Bedecken Sie den Temperatursensor mit den restlichen Zutaten.



<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Im Display erscheint die aktuelle Temperatur des: KT-Sensor.</p>
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p> - Drücken, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.</p>
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>● ● ● - Drücken, um die bevorzugte Option einzustellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.</li> <li>• Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.</li> </ul>
<p><b>Schritt 7</b></p>	<p>Wählen Sie die Option und drücken Sie: <b>OK</b> wiederholt, um den Hauptbildschirm aufzurufen.</p>

<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können der Garvorgang anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Backofen. <div data-bbox="213 391 1028 515" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>⚠️ WARNUNG!</b> Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gar- gut nehmen.</p></div>




**Nehmen Sie eine Abkürzung!**



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN



### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
<p>Drücken Sie  zum Zurücksetzen der Einstellung.          Drücken Sie  zum Abbrechen der Einstellung.</p>	



### 9.2 Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Ofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	  - Gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

### 9.3 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, KT-Sensor, Garende, Niedertemperatur Garen.

## 9.4 Kühlgebläse

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

# 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.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

## 10.2 Feuchte Umluft





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

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (Min.)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

## 10.3 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.

 <b>Pizzapfanne</b>	 <b>Backform</b>	 <b>Förmchen</b>	 <b>Tortenbodenform</b>
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

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute






Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2

# TIPPS UND HINWEISE



## BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen





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





## BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

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







## Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfbacken.  
Tests gemäß IEC 60350.

# TIPPS UND HINWEISE



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.




	 (Gastro-norm) Behälter	 (kg)		 (Min.)	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

# 11. REINIGUNG UND PFLEGE

## **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungs- mittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	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.
 <b>Zubehör</b>	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 Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

<b>Schritt</b> 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
---------------------	---

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 4</b>	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
<p>Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>		

## 11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

<b>Schritt 1</b>	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.	
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Menü / Reinigen.	
Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie <b>START</b> . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.	
<p><b>i</b> Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.</p>		

## Nach Abschluss der Reinigung:

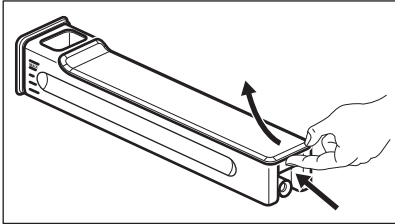
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
--------------------------------	--	---

## 11.4 Erinnerungsfunktionen

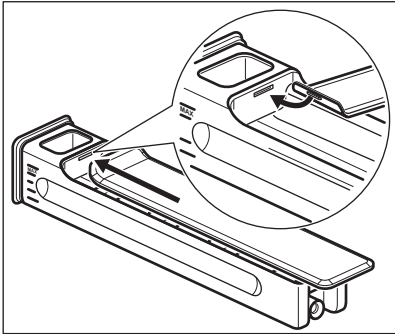
Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

## 11.5 Reinigung: Wassertank

<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.	
<b>Schritt 2</b>	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
<b>Schritt 3</b>	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.	
<b>Schritt 4</b>	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 5</b>	Setzen Sie den Wassertank ein.	
<b>Schritt 6</b>	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.	
<b>Schritt 7</b>	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.	
<b>Schritt 8</b>	Setzen Sie den Wassertank ein.	
<b>Schritt 9</b>	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.	

## 11.6 Benutzung: Entkalken

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

<b>Dauer des ersten Teils:</b> rund 100 Min.	
<b>Schritt 1</b>	Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
<b>Schritt 2</b>	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
<b>Schritt 3</b>	Füllen Sie den Wassertank dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Menü / Reinigen.
<b>Schritt 5</b>	Schalten Sie die Funktion ein und beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
<b>Schritt 6</b>	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das tiefe Blech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.

<b>Dauer des zweiten Teils:</b> rund 35 Min.	
<b>Schritt 7</b>	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkungslösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
<b>Schritt 8</b>	Entnehmen Sie das tiefe Blech nach Beendigung der Funktion.
<p><b>i</b> Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.</p>	

<b>Nach Abschluss der Entkalkung:</b>		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
<p><b>i</b> Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Ofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.</p>		


## 11.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

<b>Typ</b>	<b>Beschreibung</b>
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

## 11.8 Verwendung: Spülen

<b>Vor dem Start:</b>	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegeräte.

<b>Schritt 1</b>	Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
<b>Schritt 2</b>	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie: Menü / Reinigen / Spülen. Dauer: rund 30 Min.
<b>Schritt 4</b>	Schalten Sie die Funktion ein und beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
<b>Schritt 5</b>	Entnehmen Sie das tiefe Blech nach Beendigung der Funktion.
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.	

## 11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.  
Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

## 11.10 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

<b>Schritt 1</b>	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
<b>Schritt 2</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
<b>Schritt 3</b>	Wählen Sie das Menü Reinigen / Trocknen.
<b>Schritt 4</b>	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

## 11.11 Aus- und Einbau der: Tür

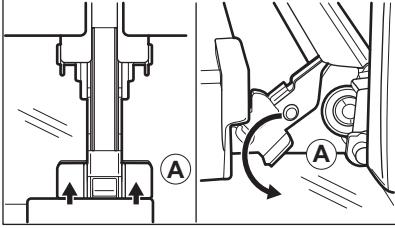
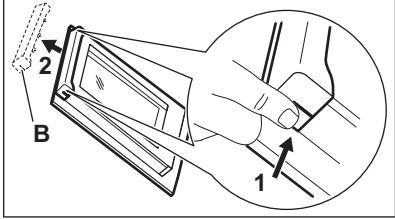
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

 <b>WARNUNG!</b> Die Tür ist schwer.
---



**⚠ VORSICHT!**

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

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Öffnen Sie die Tür vollständig.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.</p>	
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p>	
<p><b>Schritt 5</b></p>	<p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p>	
<p><b>Schritt 6</b></p>	<p>Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.</p>	
<p><b>Schritt 7</b></p>	<p>Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p>	
<p><b>Schritt 8</b></p>	<p>Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>	

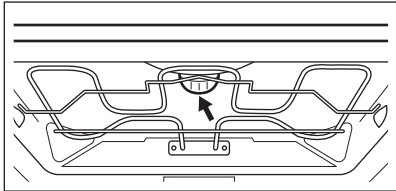
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.
------------------	---

## 11.12 Austausch: Lampe

<p><b>⚠️ WARNUNG!</b> Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein.</p>
--

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

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Entfernen Sie den Metallring, und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

### Seitenlampe

<b>Schritt 1</b>	Nehmen Sie das linke Einhängegeritter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
<b>Schritt 2</b>	Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.

<b>Schritt 3</b>	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
<b>Schritt 4</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
<b>Schritt 5</b>	Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
<b>Schritt 6</b>	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

# 12. FEHLERSUCHE

 **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Was tun, wenn...



**Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf**



**Mögliche Ursache**



**Abhilfe**

Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Die Uhr ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von: Option.



**Bauteile müssen ausgetauscht werden.**



**Beschreibung**






**Abhilfe**

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Austausch: Lampe.










## Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei

 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Der Wassertank bleibt nicht im Ofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Wassertank nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.






## Probleme beim Reinigungsvorgang

 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Der Wassertank lässt sich schwer reinigen.	Der Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Backofen gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.



 <b>Probleme beim Reinigungsvorgang</b>		
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als der Ofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernt.	Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.

Die Reinigung wurde durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn sie von einem Stromausfall unterbrochen wurde.



 <b>Probleme mit dem Wi-Fi-Signal</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Abhilfe</b>
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration geändert.	Zur Neukonfiguration des Backofens und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Installieren Sie den Router so nah wie möglich am Backofen.
Das Drahtlossignal wird von einem Mikrowellengerät unterbrochen, das sich in der Nähe des Backofens befindet.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F111 – Der KT-Sensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 12.3 Servicedaten

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

# FEHLERSUCHE

---

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.

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



# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSK798280M 944188320
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	39.5 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**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

## **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

## **Feuchte Umluft**


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

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus.

Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

# 14. MENÜSTRUKTUR

## 14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigen		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Option		Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Einstellung	Verbindungen	Zum Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Einrichtung	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

## 14.2 Untermenü von: Reinigen

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalken	Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Verwenden Sie Spülen nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

## 14.3 Untermenü von: Option

Untermenü	Gerät
Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Ofen einschalten. Um den Ofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Schnellaufheizung	Verringerung der Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktionen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.4 Untermenü von: Verbindungen

Untermenü	Bezeichnung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Ofen.

## 14.5 Untermenü von: Einrichtung

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Sprache.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich den Ton auszuschalten für: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.6 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

# 15. ES IST GANZ EINFACH!




**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**

Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	-------------	---------



**Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

 An / Aus	 Menü	 Favoriten	 Wi-Fi	 Timer	 KT-Sensor	START / STOP
---	---	--	--	--	--	-----------------

**Beginnen Sie mit der Benutzung des Ofens**

Schnellstart	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der vor-eingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Gedrückt halten: 	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellab-schaltung</b>	Halten Sie  gedrückt, bis sich der Backofen ausschaltet.		

**Beginnen Sie mit dem Garen**

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 - Drücken, um den Ofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C - Stellen Sie die Temperatur ein.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

**Garen mit Dampf - Steamify**



**Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.**

Dampf zum Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum Backen und Braten
----------------------	--------------------	------------------------------	-----------------------------

Garen mit Dampf - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Erfahren Sie, wie Sie schnell garen



Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Drücken Sie: 	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

## Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer.

<p><b>10% Finish Assist</b> Verwenden Sie 10% Finish Assist, um die Zeit zu verlängern, wenn 10% der Garzeit verbleiben.</p>	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer <b>+1min.</b>
--	---

## Reinigen Sie den Backofen mit Dampf

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Wählen Sie den Modus:
<b>Dampfreinigung</b>		Für eine leichte Reinigung.
<b>Dampfreinigung Plus</b>		Für eine gründliche Reinigung.
<b>Entkalken</b>		Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
<b>Spülen</b>		Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

# 16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

---

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

## Drahtlosverbindung



## Einstellung: Ofenfunktionen



## Einstellung: Steamify - Garen mit einer Dampfheizfunktion



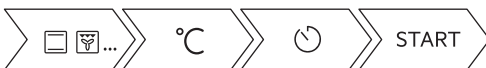
## Einstellung: SousVide Garen



## Einstellung: Koch-Assistent



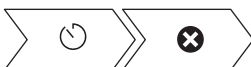
## Einstellung: Garzeit



## Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



## Abbrechen: Timer-Einstellung





# NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!



---

Verwendung: Temperatursensor



## 17. UMWELTTIPPS

---

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



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



867361135-B-192020