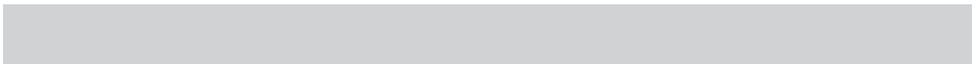


BPB355020M: 944188197

best
Style & Lifestyle

DE Benutzerinformation
Backofen



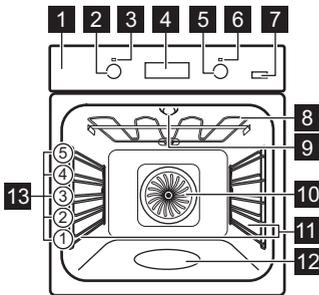
INHALTSVERZEICHNIS

1. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	2
2. REINIGEN SIE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	2
3. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	3
4. ZUSATZFUNKTIONEN.....	5
5. REINIGUNG UND PFLEGE.....	6
6. ENERGIEEFFIZIENZ.....	7

Änderungen vorbehalten.

1. GERÄTEBESCHREIBUNG

1.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Elektronischer Programmspeicher
- 5 Temperaturwahlknopf
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Plus Dampf-Taste
- 8 Heizelement
- 9 Lampe
- 10 Gebläse
- 11 Einhängeschienen, herausnehmbar
- 12 Garraumvertiefung
- 13 Einschubebenen

2. REINIGEN SIE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

2.1 Einstellen der Uhrzeit

Drehen Sie den Knopf für die Temperaturden Bedienknopf zur Einstellung der Stunden

Drücken Sie  zur Bestätigung

Drehen Sie den Knopf für den Temperaturknopf, um die Minuten einzustellen

Drücken Sie  zur Bestätigung

2.2 Erste Reinigung

Reinigen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch. Siehe „Reinigung und Pflege“.

2.3 Vorheizen

Heizen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

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

3. TÄGLICHER GEBRAUCH

3.1 Backofenfunktionen

Ofenfunktionen	Kommentar
 Stellung Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe ohne Garfunktion.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln.
 Heißluft mit Dampf	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst).
 Feuchte Umluft	Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

3.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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.

3.3 Einstellen der Ofenfunktion

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur zu ändern.

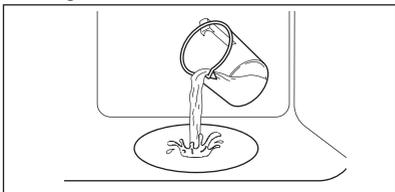
Die Lampe leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.

3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

3.4 Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf

Diese Funktion erhöht die Feuchtigkeit während des Garvorgangs.

1. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.



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

VORSICHT!

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

2. Stellen Sie folgende Funktion ein: .
3. Drücken Sie: Plus Dampf .

Funktioniert nur mit der Funktion: Heißluft mit Dampf.

Die Kontrolllampe leuchtet auf.

4. Drehen Sie den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur.
5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Stellen Sie die Speise in den Backofen.

Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.

7. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, drücken Sie Plus Dampf , um den Backofen auszuschalten.

Die Anzeige erlischt.

8. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

WARNUNG!

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

3.5 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Gerät
 Tageszeit	Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.
 Dauer	Einstellen der Zeit.
 Ende	Einstellen der Startzeit, wenn die Zeitvorwahl eingeschaltet ist.
 Zeitvorwahl	Zum automatischen Ein- oder Ausschalten des Ofens zu einem bestimmten Zeitpunkt. Richten Sie Dauer und Ende gleichzeitig ein.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Die Funktion hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

3.6 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display die gewünschte Option anzeigt.
2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach

rechts oder links, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie  zur Bestätigung.

4. ZUSATZFUNKTIONEN

4.1 Verwenden der Kindersicherung

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

1. Achten sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Halten Sie  und $^{\circ}\text{C}$ 2 Sekunden gleichzeitig gedrückt.

Der Signalton ertönt. SAFE und  erscheinen im Display.



Diese Symbole erscheinen auch während der Pyrolyse auf dem Display.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

4.2 Verwendung der Funktionssperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

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

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie  und $^{\circ}\text{C}$ gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Der Signalton ertönt. Loc erscheint 5 Sekunden lang im Display.



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

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

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



Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint .

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

5.1 Hinweise zur Reinigung



**Reinigungs-
mittel**

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Zubehör mit einem milden Reinigungsmittel.



**Täglicher Ge-
brauch**

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

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen vor. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

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

Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

5.2 Pyrolyse



VORSICHT!

Starten Sie die Pyrolyse nicht, wenn die Taste Plus Dampf gedrückt ist.



VORSICHT!

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.



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



WARNUNG!

Der Backofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.



VORSICHT!

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

1. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch aus.
2. Reinigen Sie die Innenseite der Tür mit heißem Wasser, um ein Einbrennen der Verschmutzungen durch die heiße Luft zu vermeiden.
3. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, „Ofenfunktionen“.
4. Wenn blinkt, drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Pyrolysedauer einzustellen:

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

P2

Normale Reinigung.
Dauer: 3 Std..

Die Pyrolyse startet nach 2 Sekunden. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion ENDE verzögern. Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

5. Drücken Sie zur Änderung der standardmäßigen Pyrolysedauer (**P1** oder **P2**), drücken Sie , um einzuschalten, und drücken Sie dann drehen Sie den Temperaturwahlknopf.
6. Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Das Display zeigt und die Balken der Temperaturanzeige an, bis die Tür entriegelt wird.
7. Nach Abschluss der Pyrolyse zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt.
8. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.

5.3 Erinnerungsfunktion Reinigen

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



Die Erinnerungsfunktion wird ausgeschaltet, wenn:

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

6. ENERGIEEFFIZIENZ

6.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BPB355020M 944188197

Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	1,09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0,69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	71 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	35.0 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.

6.2 Energiesparend



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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Feuchte Umluft

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

7. 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.

