EN **User Manual** 2
Steam oven
DE **Benutzerinformation** 39
Dampfgarer

BP630332IM



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. PRODUCT DESCRIPTION....7
4. BEFORE FIRST USE....7
5. DAILY USE....8
6. CLOCK FUNCTIONS....12
7. USING THE ACCESSORIES....13
8. ADDITIONAL FUNCTIONS....16
9. HINTS AND TIPS....18
10. CARE AND CLEANING....28
11. TROUBLESHOOTING....33
12. INSTALLATION....35
13. ENERGY EFFICIENCY....37

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.
Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Excessive spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the oven.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a

closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.5 Care and cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.6 Pyrolytic cleaning

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolitic Mode.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation.
  The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.7 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.8 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

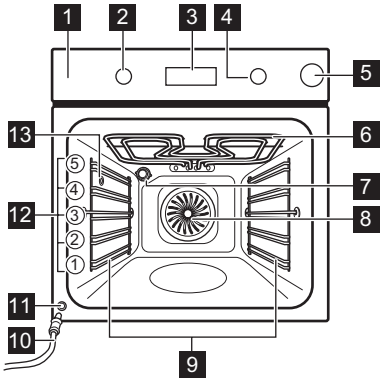
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

2.9 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the oven functions
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature
5 Water drawer
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Draining pipe
11 Water outlet valve
12 Shelf positions
13 Steam inlet

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

5. DAILY USE

WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

5.2 Activating and deactivating the appliance

It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:

- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

5.3 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.

Oven function		Application
	Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
	True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
	Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.
	Top / Bottom Heat	To bake and roast food on one shelf position.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Defrost	This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Moist Fan Baking	To prepare baked goods in tin on one shelf position. To save energy during cooking. This function must be used in accordance with the cooking tables in order to achieve the desired cooking result. To get more information about the recommended settings, refer to the cooking tables. This function was used to define the energy efficiency class acc. to EN 60350-1.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
	True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. Select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven.

5.4 Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

Do not put food in the oven when the Fast heat up function operates.

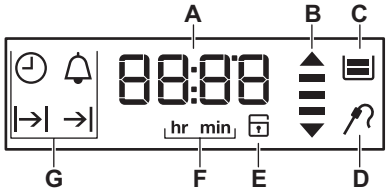
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.

An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

3. Set an oven function.

5.5 Display



A. Timer
B. Heat-up and residual heat indicator
C. Water drawer (selected models only)
D. Core temperature sensor (selected models only)
E. Door lock (selected models only)
F. Hours / minutes
G. Clock functions

5.6 Buttons

Button	Function	Description
	CLOCK	To set a clock function.
—	MINUS	To set the time.
	MINUTE MINDER	To set the MINUTE MINDER. Hold the button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp.
+	PLUS	To set the time.
°C	TEMPERATURE	To check the oven temperature or the temperature of the core temperature sensor (if applicable). Use only while an oven function is in operation.

5.7 Heat-up indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.

5.8 Steam Cooking

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator comes on.
   The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.

Use only water as the liquid. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids.
Do not put flammable or alcoholic liquids (grappa, whisky, cognac, etc.) into the water drawer.

3. Push the water drawer into its initial position.
4. Prepare the food in the correct cookware.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C.
   Steam cooking does not give good results in temperatures above 230 °C.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam function in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

Empty the water tank after the steam cooking is completed.

CAUTION!
The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

5.9 Water tank indicator

When the steam cooking operates, the display shows water tank indicator. Water tank indicator shows the level of the water in the tank.

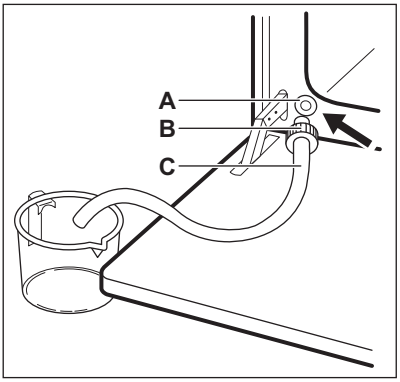
- - Water tank is full. An acoustic signal sounds when the tank is full. Press any button to stop the acoustic signal.
- - Water tank is half full.
- - Water tank is empty. An acoustic signal sounds when the tank must be refilled.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or a cloth.

5.10 Emptying the water tank

CAUTION!
Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.
2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).



3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.

The water tank can have some water when the display shows symbol. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

Do not use the drained water to fill the water tank again.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Clock functions table

Clock function		Application
	TIME OF DAY	To show or change the time of day. You can change the time of day only when the appliance is off.
|→|	DURATION	To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set.
→|	END	To set when the appliance deactivates. Use only when an oven function is set.
|→|→|	TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
	MINUTE MINDER	Use to set a countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off.
00:00	COUNT UP TIMER	If you do not set any other clock function the COUNT UP TIMER automatically monitor how long the appliance operates. It is on immediately when the oven starts to heat. The Count Up Timer cannot be used with the functions: DURATION, END.

6.2 Setting and changing the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows **hr** and "**12:00**". "**12**" flashes.

1. Press + or − to set the hours.
2. Press ⏲ to confirm and switch to set the minutes.

The display shows **min** and the set hour. "**00**" flashes.

3. Press + or − to set the current minutes.
4. Press ⏲ to confirm or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

To change the time of day press ⏲ again and again until the indicator for the time of day 🕘 flashes in the display.

6.3 Setting the DURATION

1. Set an oven function.
2. Press ⏲ again and again until |→| starts to flash.
3. Press + or − to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press ⏲ to confirm.

When the time ends an acoustic signal sounds for 2 minutes. |→| and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.4 Setting the END

1. Set an oven function.
2. Press ⏲ again and again until →| starts to flash.
3. Press + or − to set the hours and the minutes for END time.

4. Press ⏲ to confirm.

At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes. →| and time setting flash in the display. The appliance deactivates automatically.

5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.5 Setting the TIME DELAY function

1. Set an oven function.
2. Press ⏲ again and again until |→| starts to flash.
3. Press + or − to set the minutes and the hours for DURATION time.
4. Press ⏲ to confirm. The display shows flashing →|.
5. Press + or − to set the hours and the minutes for END time.
6. Press ⏲ to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds for 2 minutes. →| and time setting flash in the display. The appliance deactivates.

7. Press any button to stop the acoustic signal.
8. Turn the knob for the oven functions to the off position.

6.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press 🔔.

🔔 and "**00**" flash in the display.

2. Press + or − to set the MINUTE MINDER.
   First you set the seconds, then the minutes.
   When the time you set is longer than 60 minutes, **hr** flash in the display.
3. Set the hours.
4. The MINUTE MINDER starts automatically after 5 seconds.
   After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
5. When the set time ends, an acoustic signal sounds for 2 minutes. "**00:00**" and 🔔 flash in the display. Press any button to stop the acoustic signal.

6.7 COUNT UP TIMER

To reset the Count Up Timer, press and hold + and −. The timer starts to count up again.

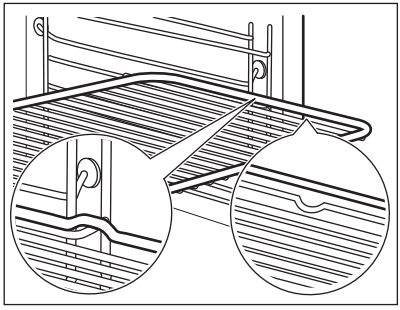
7. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 Inserting the accessories

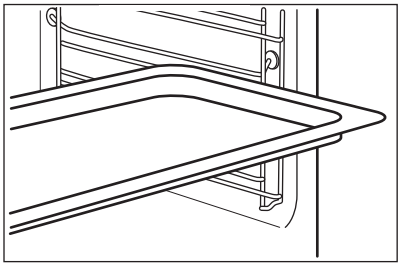
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



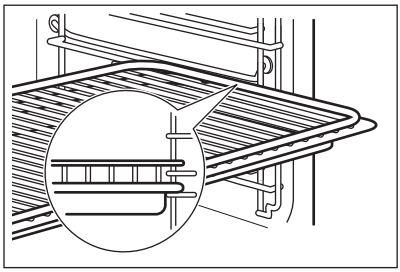
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

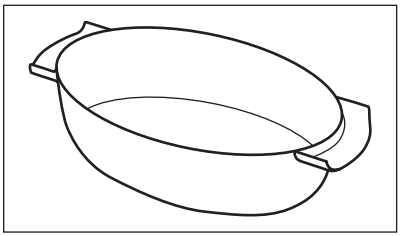
7.2 Accessories for steam cooking

The steam kit accessories are not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

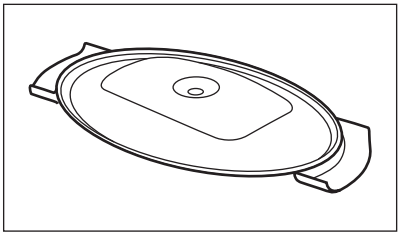
The dietary baking dish for steam cooking functions

The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.

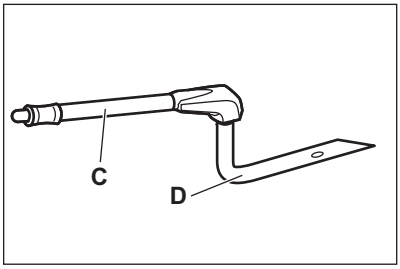
Glass bowl (A)



Lid (B)

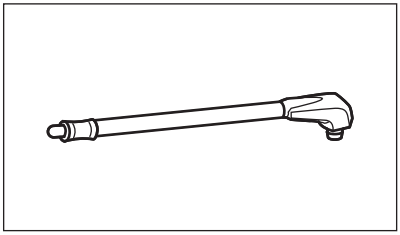


The injector and the injector tube

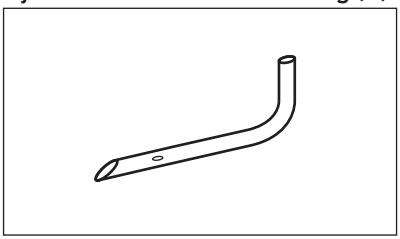


"C" is the injector tube for steam cooking, "D" is the injector for direct steam cooking.

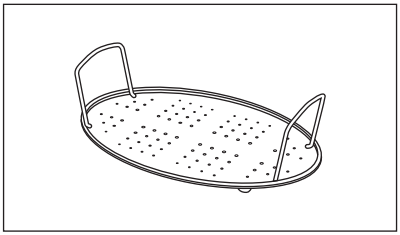
Injector tube (C)



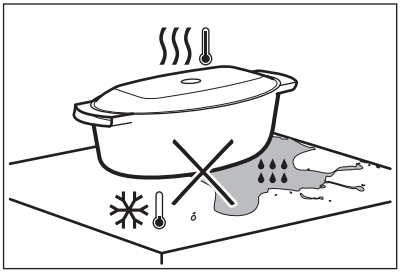
Injector for direct steam cooking (D)



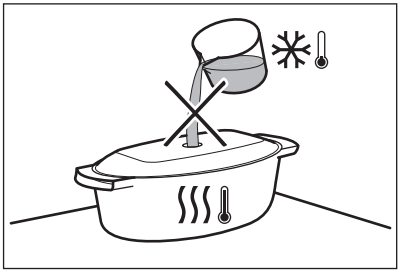
Steel grill (E)



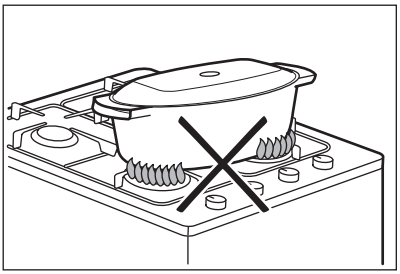
- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



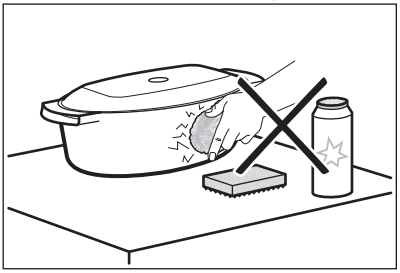
- Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



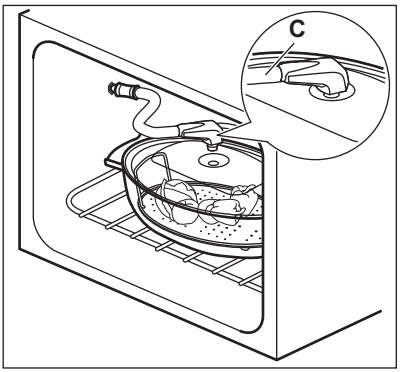
- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.



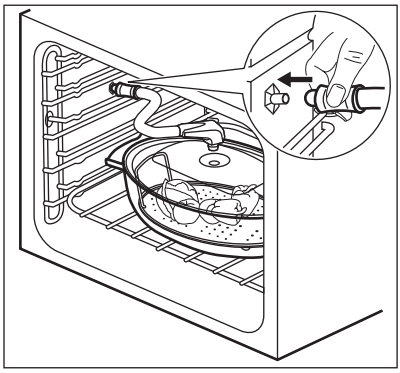
7.3 Steam cooking in a dietary baking dish

Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it.

1. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish.



2. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
3. Put the other end of the injector tube into the steam inlet.



Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

4. Set the oven for the steam cooking function.

7.4 Direct steam cooking

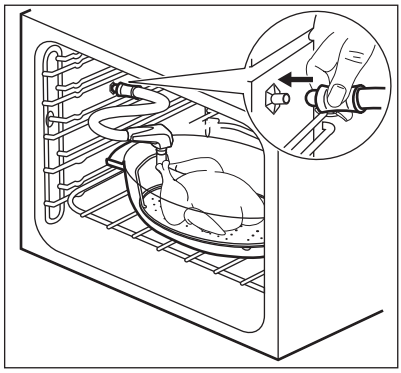
Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water.

CAUTION!
Do not use the lid of the dish.

WARNING!
Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.

The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

1. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

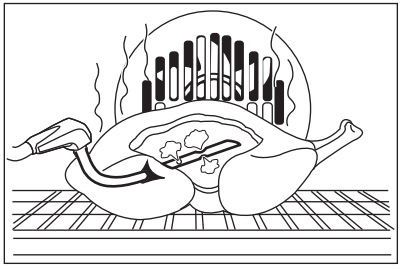


2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom.

Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven.

3. Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Using the Child Lock

When the Child Lock is on, the appliance cannot be activated accidentally.

The door is locked , symbols SAFE and come on the display also when Pyrolysis function operates. It can be checked on the knob.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press and hold and at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. SAFE and comes on in the display.
To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

8.2 Using the Function Lock

You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.

The Function Lock prevents an accidental change of the temperature and time settings of a running oven function.

1. Select an oven function and set it according your preferences
2. Press and hold and at the same time for 2 seconds.

An acoustic signal sounds. Loc comes on in the display.
To deactivate the Function Lock, repeat step 2.

If the Pyrolysis function operates, the door is locked and comes on in the display.

Loc comes on in the display when you turn the knob for the temperature or press a button. When you turn the knob for the oven functions, the appliance deactivates.

When you deactivate the appliance while the Function Lock is on, the Function Lock switches automatically to the Child Lock. Refer to "Using the Child Lock".

8.3 Residual heat indicator

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

8.4 Automatic Switch-off

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

Temperature (°C)	Switch-off time (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

After an automatic switch-off, press any button to operate the appliance again.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Duration, End.

8.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8.6 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

9. HINTS AND TIPS

WARNING!
Refer to Safety chapters.

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

9.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.5 Baking and roasting table

Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)[1)]	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	150	2	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould
Plum cake[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels[1)]	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels[1)]	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns[1)]	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich[1)]	170	1	160	2 (left and right)	30 - 50	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Bread rolls[1)]	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

9.6 Turbo Grilling

Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare[1)]	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium[1)]	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done[1)]	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

1) Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

Poultry

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

9.7 Moist Fan Baking

During cooking, open the appliance door only when necessary.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta gratin	190 - 200	45 - 55	2
Potato gratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Bread pudding	150 - 160	75 - 90	2
Rice pudding	170 - 190	45 - 60	2
Apple cake	150 - 160	75 - 85	2
White bread	180 - 190	50 - 60	2

9.8 Defrost

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

9.9 Drying - True Fan Cooking

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.10 True Fan + Steam

Cakes and pastries

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Apple cake[1)]	160	60 - 80	2	In a 20 cm cake mould
Tarts	175	30 - 40	2	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	160	80 - 90	2	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	160	35 - 45	2	In a 26 cm cake mould
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	In a 20 cm cake mould
Plum cake[1)]	160	40 - 50	2	In a bread tin
Small cakes	150 - 160	25 - 30	3 (2 and 4)	In a baking tray
Biscuits	150	20 - 35	3 (2 and 4)	In a baking tray
Sweet buns[1)]	180 - 200	12 - 20	2	In a baking tray
Brioches[1)]	180	15 - 20	3 (2 and 4)	In a baking tray

[1)] Preheat the oven for 10 minutes.

Flans

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Vegetables filled	170 - 180	30 - 40	1	In a mould
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	In a mould
Potato gratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 and 4)	In a mould

Meat

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Roast pork	1000	180	90 - 110	2	On a wire shelf
Veal	1000	180	90 - 110	2	On a wire shelf

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Roast beef - rare	1000	210	45 - 50	2	On a wire shelf
Roast beef - medium	1000	200	55 - 65	2	On a wire shelf
Roast beef - well done	1000	190	65 - 75	2	On a wire shelf
Lamb	1000	175	110 - 130	2	Leg
Chicken	1000	200	55 - 65	2	Whole
Turkey	4000	170	180 - 240	2	Whole
Duck	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Whole
Goose	3000	160 - 170	150 - 200	1	Whole
Rabbit	-	170 - 180	60 - 90	2	Cut in pieces

Fish

Food	Quantity (g)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Comments
Trout	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 fish
Tuna	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 fillets
Hake	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Cooking in the dietary baking dish

Use the function True Fan + Steam.

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Broccoli florets	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Cauliflower florets	130	25 - 30	2
Tomatoes	130	15	2
White asparagus	130	25 - 35	2
Green asparagus	130	35 - 45	2
Courgette slices	130	20 - 25	2
Carrots	130	35 - 40	2

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fennel	130	30 - 35	2
Kohlrabi	130	25 - 30	2
Pepper strips	130	20 - 25	2
Celery slices	130	30 - 35	2

Meat

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cooked ham	130	55 - 65	2
Poached chicken breast	130	25 - 35	2
Kasseler (smoked loin of pork)	130	80 - 100	2

Fish

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Trout	130	25 - 30	2
Salmon filet	130	25 - 30	2

Side dishes

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Rice	130	35 - 40	2
Unpeeled potatoes, medium	130	50 - 60	2
Boiled potatoes, quartered	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

10. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

10.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

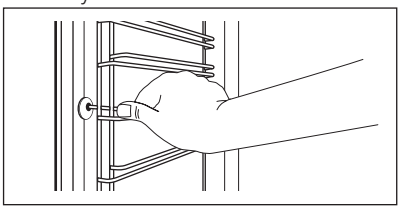
10.2 Stainless steel or aluminium appliances

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

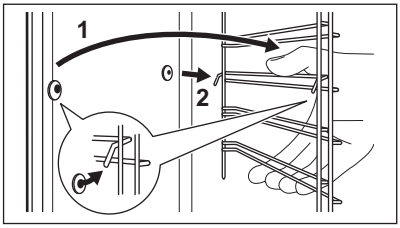
10.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

10.4 Pyrolysis

CAUTION!
Remove all accessories and removable shelf supports.

Do not start the Pyrolysis if you did not fully close the oven door. In some models, the display shows "C3" when this error occurs.

WARNING!
The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

CAUTION!
If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them when the Pyrolysis function operates. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the worst dirt manually.
2. Clean the inner side of the door with hot water, so that the residues do not burn from the hot air.
3. Set the Pyrolysis function. Refer to "Oven functions".
4. When |→| flashes, press + or — to set the necessary procedure:

Option	Description
P1	If the oven is not very dirty. Time of the procedure: 2 h.
P2	If you cannot easily remove the dirt. Time of the procedure: 2 h 30 min.

Press ⏲ or turn the knob for the temperature to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning procedure. During the Pyrolysis the oven lamp is off.

5. When the oven is at its set temperature, the door locks. The display shows the symbol 🔒 and the bars of the heat indicator until the door unlocks.
   To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.
6. When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked.

7. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

10.5 Cleaning reminder

To remind you that the Pyrolysis is necessary, PYR flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

The cleaning reminder goes out:

- after the end of the Pyrolysis function.
- if you press + and − at the same time while PYR flashes in the display.

10.6 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness		Water classification	Run decalcification every
	(French degrees)	(German degrees)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg/l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.

2. Activate the oven and set the function True Fan + Steam. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the function True Fan + Steam. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes.

Let it cool down and continue with the removal of the tank contents. Refer to "Emptying the water tank".

4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

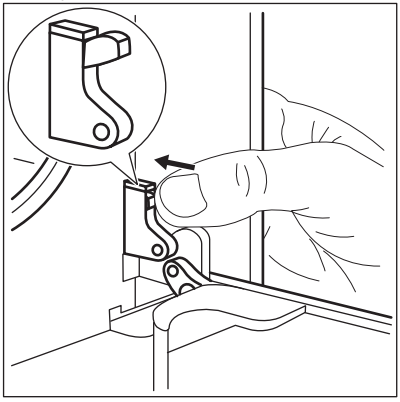
10.7 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

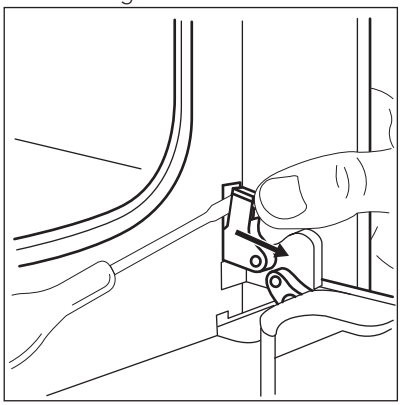
The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

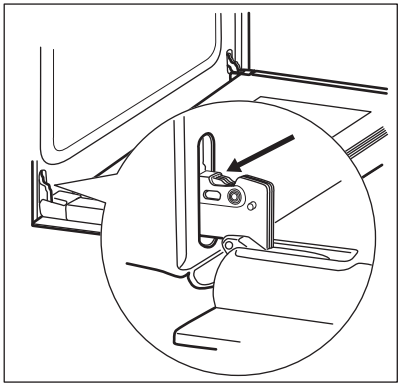
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



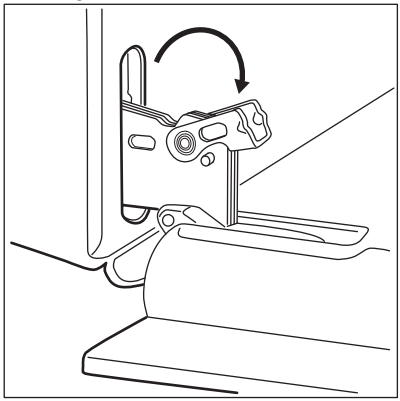
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



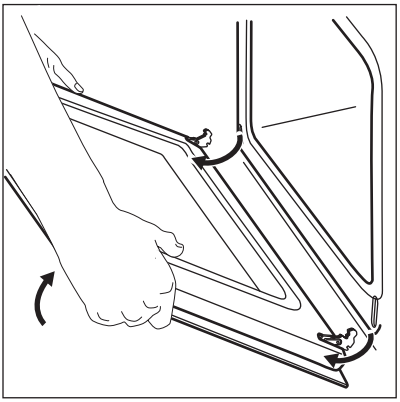
4. Identify the hinge to the left side of the door.



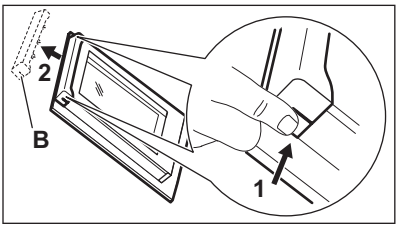
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



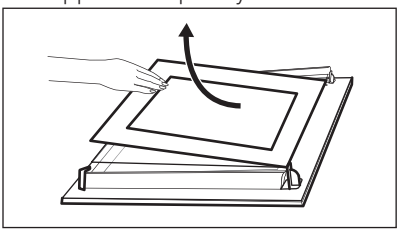
6. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
8. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



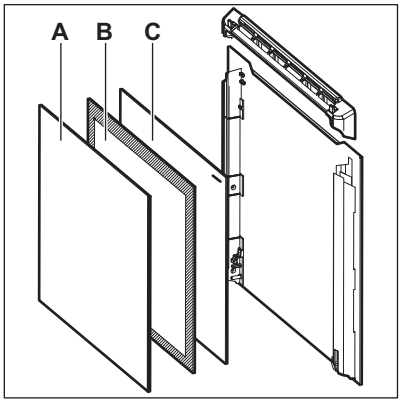
9. Pull the door trim to the front to remove it.
10. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



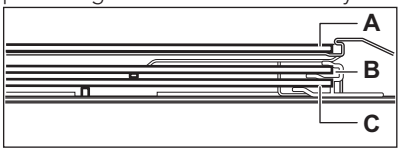
11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



10.8 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

WARNING!
Danger of electrocution!
Disconnect the fuse before you replace the lamp.
The lamp and the lamp glass cover can be hot.

CAUTION!
Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

11. TROUBLESHOOTING

WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is activated.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Deactivate the oven and wipe the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not work.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
The steam cooking does not work.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.

Problem	Possible cause	Remedy
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the oven.	Clean the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "C3".	The cleaning function does not operate. You did not fully close the door, or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows "F102".	• You did not fully close the door. • The door lock is defective.	• Fully close the door. • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows "F102" again, contact the Customer Care Department.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	• Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. • If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows **"Demo"**.	The demo mode is activated.	1. Deactivate the oven. 2. Press and hold the button +. 3. The first digit on the display and **Demo** indicator start to blink. 4. Enter the code 2468 by pressing the buttons + or − to change the values and press ⏻ to confirm. 5. The next digit starts to blink. 6. **Demo** mode deactivates when you confirm the last digit and the code is correct.

11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

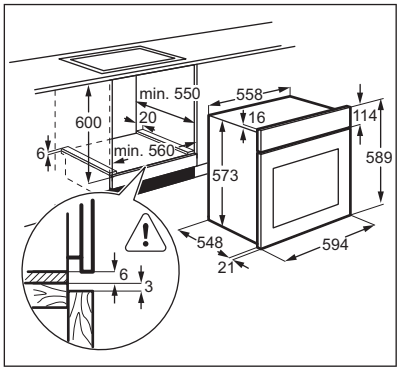
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

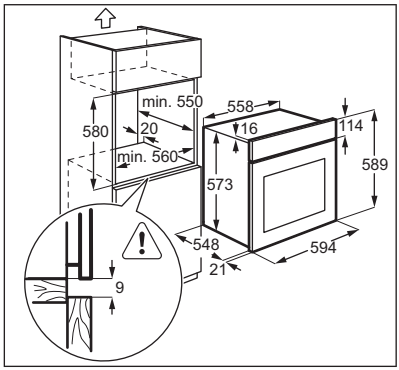
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

12. INSTALLATION

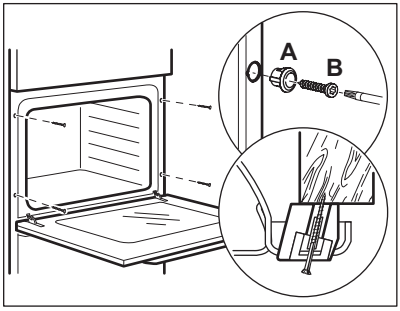
WARNING!
Refer to Safety chapters.

12.1 Building In





12.2 Securing the appliance to the cabinet



12.3 Electrical installation

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied only with a main cable.

12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BP630332IM
Energy Efficiency Index	81.0
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	37.0 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints
Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 minutes, the heating elements deactivate automatically 10% faster in some oven functions.

The fan and lamp continue to operate.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The display shows the residual heat indicator or temperature.

Cooking with the lamp off
Deactivate the lamp during cooking and activate only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking. It operates in such a way that the temperature in the oven cavity may differ from the temperature indicated on

the display during a cooking cycle and cooking times may be different from the cooking times in other programmes.

When you use Moist Fan Baking, the lamp automatically deactivates after 30 seconds. You may activate the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....40
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....42
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....45
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME....45
5. TÄGLICHER GEBRAUCH....46
6. UHRFUNKTIONEN....50
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....52
8. ZUSATZFUNKTIONEN....55
9. TIPPS UND HINWEISE....56
10. REINIGUNG UND PFLEGE....67
11. FEHLERSUCHE....73
12. MONTAGE....75
13. ENERGIEEFFIZIENZ....77

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.registeraeg.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.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- 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 Metallschwämmchen; 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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- 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 EWG-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 Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung 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 Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung 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 bei Betrieb stets 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 Dampfgaren

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.5 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 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 bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 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 Antihaftbeschichtung 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 Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen 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.
- Antihaftbeschichtungen 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.

2.7 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet.

Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.8 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

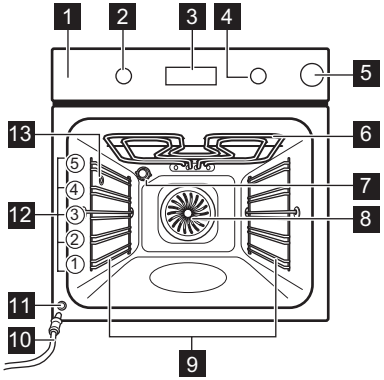
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.9 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 Wassertank
6 Heizelement
7 Backofenbeleuchtung
8 Ventilator
9 Einhängegitter, herausnehmbar
10 Ablaufschlauch
11 Wasserauslassventil
12 Einschubebenen
13 Dampfeinlass

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

4. 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

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

5.1 Versenkbare Knöpfe

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

5.2 Ein- und Ausschalten des 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 Anzeige 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.
	Schnellaufheizung	Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Heißluft mit Ringheizkörper	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.
	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.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Feuchte Heißluft	Auch 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.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Heißluft + Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.
	Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Mit dieser Funktion werden Verschmutzungen im Backofen verbrannt.

5.4 Schnellaufheizung

Die Funktion Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

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

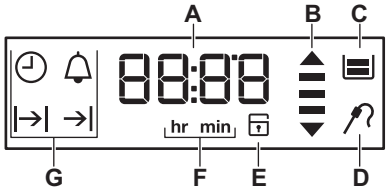
1. Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizung ein. Siehe Tabelle der Ofenfunktionen.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf auf die gewünschte Temperatur.

Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

Die Schnellaufheizung wird nach dem Signalton nicht ausgeschaltet. Sie müssen die Funktion von Hand ausschalten.

3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

5.5 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

5.6 Tasten

Knopf	Funktion	Beschreibung
	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
	KURZZEIT-WECKER	Einstellen des KURZZEIT-WECKERS. Halten Sie die Taste zum Ein- oder Ausschalten der Backofenlampe länger als 3 Sekunden gedrückt.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.
°C	TEMPERATUR	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie sie nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist.

5.7 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.

5.8 Dampfgaren

1. Stellen Sie die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen. Füllen Sie Wasser in die Wasserschublade, bis die Kontrolllampe Wassertank voll aufleuchtet.
   Die maximale Kapazität des Wassertanks beträgt 900 ml. Diese Menge reicht für ca. 55 - 60 Minuten Dampfgaren.

   Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden.
   Füllen Sie keine entflammbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten (wie Grappa, Whisky, Cognac usw.) in die Wasserschublade.
3. Schieben Sie die Wasserschublade wieder in ihre ursprüngliche Position zurück.
4. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Dampfgaren liefert bei Temperaturen über 230 °C keine guten Ergebnisse.

WARNUNG!
Warten Sie nach jedem Gebrauch der Dampfgarfunktion mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

VORSICHT!
Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren der Wasserschublade vorsichtig.

5.9 Wassertank-Füllstandsanzeige

Wenn die Funktion Dampfgaren eingeschaltet ist, wird im Display die Wassertank-Füllstandsanzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt den Füllstand des Wasserbehälters an.

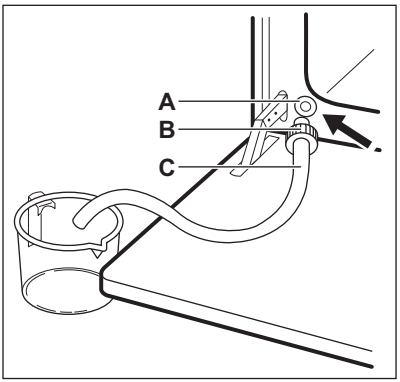
- – Der Wasserbehälter ist voll. Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzustellen.
- – Der Wasserbehälter ist halb voll.
- – Der Wasserbehälter ist leer. Sobald der Wasserbehälter nachgefüllt werden muss, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Behälter füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf.

5.10 Entleeren des Wasserbehälters

VORSICHT!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Päckchen mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs an.
2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.



3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während der Wasserbehälter entleert wird.

Der Behälter kann noch Wasser enthalten, wenn das Display das Symbol ⌴ anzeigt. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.

5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

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 Ändern der Zeit

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 🔔.

🔔 und „**00**“ blinken im Display.

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.

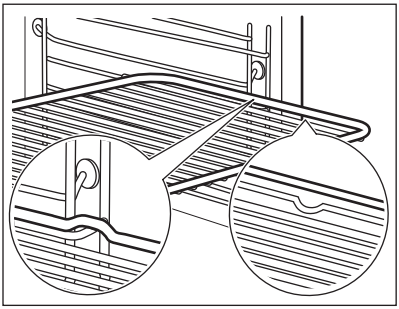
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

7.1 Einsetzen des Zubehörs

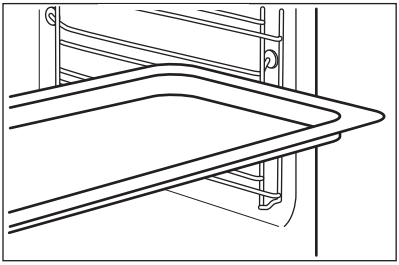
Kombirost:

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



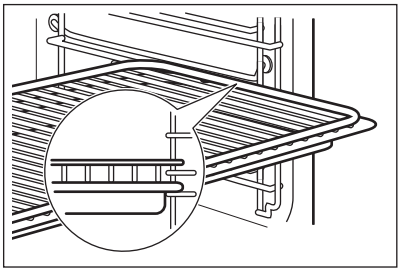
Tiefes Blech:

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.

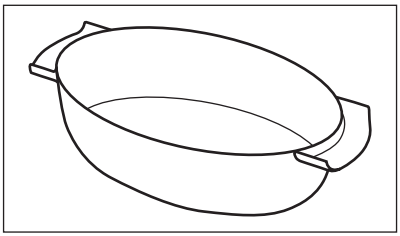
7.2 Dampfgarzubehör

Das Dampfgarzubehör ist nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

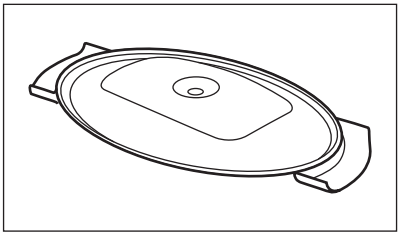
Diätbräter für das Dampfgaren

Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.

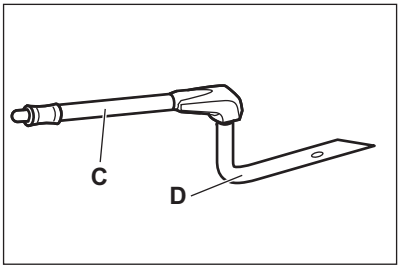
Glasschüssel (A)



Deckel (B)

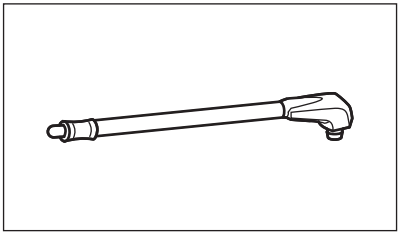


Injektor und Injektionsrohr

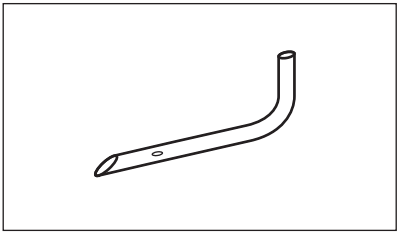


„C" ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D" der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

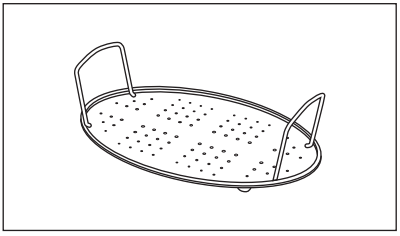
Injektionsrohr (C)



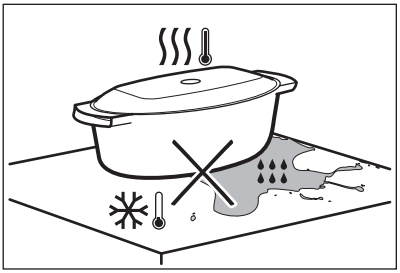
Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



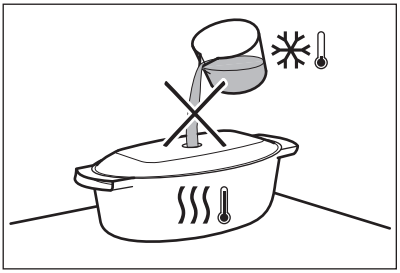
Stahlrost (E)



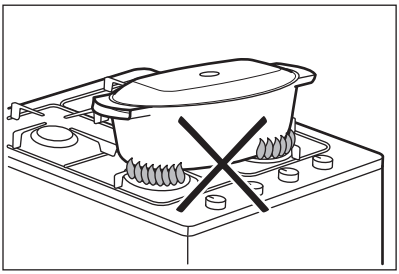
- Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



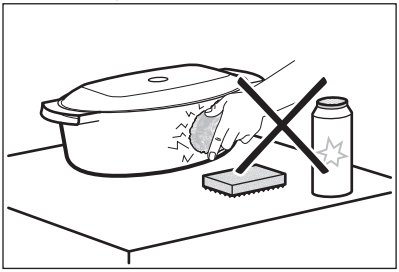
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



- Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



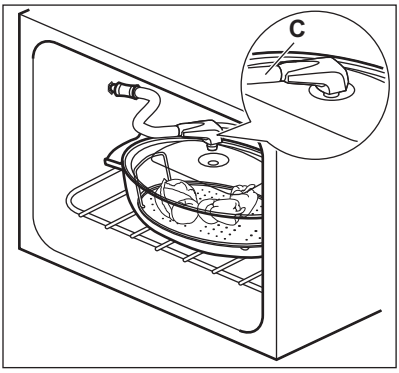
- Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.



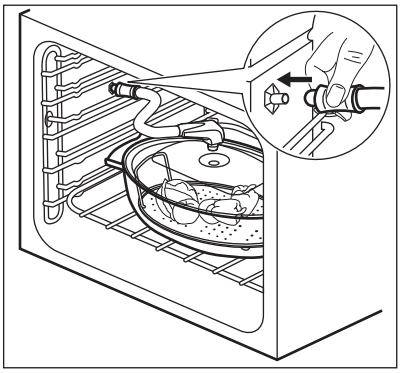
7.3 Dampfgaren im Diätbräter

Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf.

1. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein.



2. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein.
3. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass.



Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

4. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

7.4 Garen mit direktem Dampf

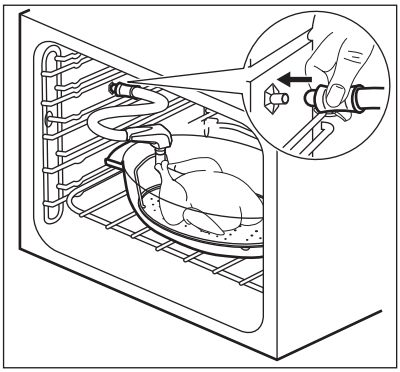
Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Bräters. Geben Sie etwas Wasser dazu.

VORSICHT!
Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

WARNUNG!
Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie die Dampfgarfunktion nicht verwenden.

Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

1. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.

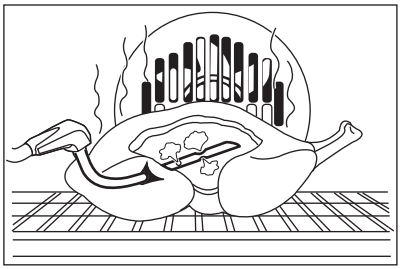


2. Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein.

Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt.

3. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren" ein.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Garguts. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.



Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise".

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 Verwenden der Tastensperre

Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Ändern der Temperatur- und Zeiteinstellung während eine Ofenfunktion in Betrieb ist.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus und nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor.
2. Halten Sie ⏲ und + gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Es ertönt ein Signalton. Loc leuchtet im Display.
Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 2.

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

Loc leuchtet im Display, wenn Sie den Temperaturwahlknopf drehen oder eine Taste drücken. Wenn Sie den Backofen-Einstellknopf drehen, wird das Gerät ausgeschaltet.

Wenn Sie das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten, wird die Tastensperre automatisch zur Kindersicherung. Siehe „Verwenden der Kindersicherung".

8.3 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.

8.4 Abschaltautomatik

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

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

8.5 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.

8.6 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.
- 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.

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)

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/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - 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
Schweinshaxe	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 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

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	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

9.7 Feuchte Heißluft

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

9.8 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	-

9.9 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

9.10 Heißluft + Dampf

Kuchen und Gebäck

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Apfelkuchen[1)]	160	60 - 80	2	In einer Kuchenform (20 cm)
Obststörtchen	175	30 - 40	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Früchtekuchen	160	80 - 90	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	160	35 - 45	2	In einer Kuchenform (26 cm)
Panettone[1)]	150 - 160	70 - 100	2	In einer Kuchenform (20 cm)
Rosinenkuchen[1)]	160	40 - 50	2	In einer Brotform
Kleine Kuchen	150 - 160	25 - 30	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Plätzchen	150	20 - 35	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech
Hefegebäck[1)]	180 - 200	12 - 20	2	Auf dem Backblech
Brioches[1)]	180	15 - 20	3 (2 und 4)	Auf dem Backblech

[1)] Backofen 10 Min. vorheizen.

Obsttorten

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Gemüse, gefüllt	170 - 180	30 - 40	1	In einer Auflaufform
Lasagne, frisch	170 - 180	40 - 50	2	In einer Auflaufform
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1 (2 und 4)	In einer Auflaufform

Fleisch

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Schweinebraten	1000	180	90 - 110	2	Auf dem Kombirost
Kalb	1000	180	90 - 110	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - blutig	1000	210	45 - 50	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - rosa	1000	200	55 - 65	2	Auf dem Kombirost
Roastbeef - durch	1000	190	65 - 75	2	Auf dem Kombirost
Lamm	1000	175	110 - 130	2	Keule
Hähnchen	1000	200	55 - 65	2	Ganz
Pute	4000	170	180 - 240	2	Ganz
Ente	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Ganz
Gans	3000	160 - 170	150 - 200	1	Ganz
Hasenbraten	-	170 - 180	60 - 90	2	zerlegt

Fisch

Gargut	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
Forelle	1500	180	25 - 35	2	3-4 Fische
Thunfisch	1200	175	35 - 50	2	4-6 Filets
Hecht	-	200	20 - 30	2	-

9.11 Garen im Diätbräter

Die Funktion Heißluft + Dampf verwenden.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brokkoli, Röschen	130	20 - 25	2
Aubergine	130	15 - 20	2
Blumenkohl, Röschen	130	25 - 30	2
Tomaten	130	15	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Spargel, weiß	130	25 - 35	2
Spargel, grün	130	35 - 45	2
Zucchini	130	20 - 25	2
Karotten	130	35 - 40	2
Fenchel	130	30 - 35	2
Kohlrabi	130	25 - 30	2
Paprika, Streifen	130	20 - 25	2
Sellerie, Scheiben	130	30 - 35	2

Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gekochter Schinken	130	55 - 65	2
Hähnchenbrust, pochiert	130	25 - 35	2
Kassler (geräucherter Schweinerücken)	130	80 - 100	2

Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Forelle	130	25 - 30	2
Lachsfilet	130	25 - 30	2

Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Reis	130	35 - 40	2
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	130	50 - 60	2
Salzkartoffeln, geviertelt	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

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. Fettansammlungen 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 Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

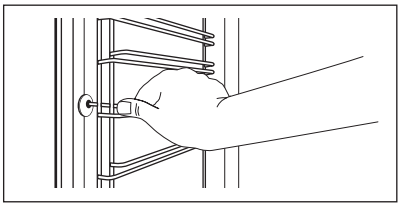
10.2 Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

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.

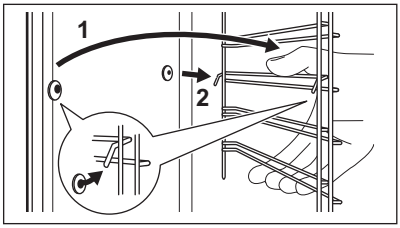
10.3 Entfernen der Einhängegitter

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.

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: 2 Std..
P2	Wenn sich die Verschmutzungen nicht einfach entfernen lassen. Programmdauer: 2 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 des Wasserbehälters

WARNUNG!
Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.

Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ

auf den Gerätebetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte		Wasserklassifizierung	Entkalkung durchführen alle
	(Französische Wasserhärtegrade)	(Deutsche Wasserhärtegrade)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg/l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Backofen aus, und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie das Gerät nach 25 Minuten aus, und lassen Sie es 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten aus.

Lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie den Behälter. Siehe „Entleeren des Wasserbehälters“.

4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnliche Reinigungsmittel verwendet werden.

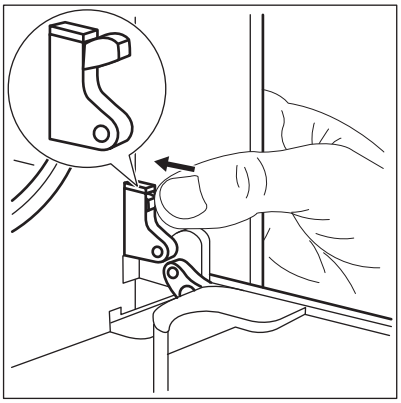
10.7 Reinigung der Backofentür

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

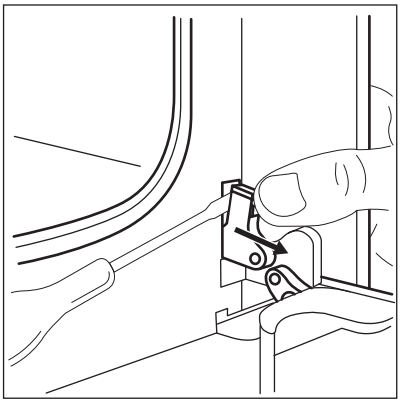
Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

VORSICHT!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

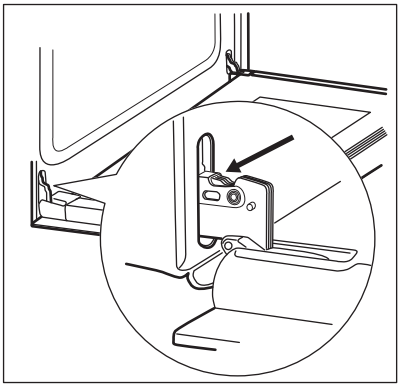
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und fassen Sie das Scharnier auf der rechten Seite der Tür an.
2. Drücken Sie auf das Befestigungselement, bis es zurückgezogen werden kann.



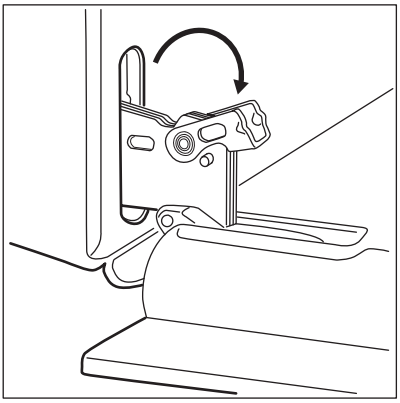
3. Halten Sie das gedrückte Befestigungselement mit einer Hand. Verwenden Sie mit der anderen Hand einen Schraubendreher, um den Scharnierhebel auf der rechten Seite anzuheben und zu drehen.



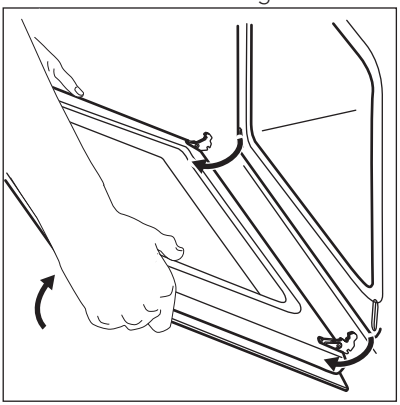
4. Fassen Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür an.



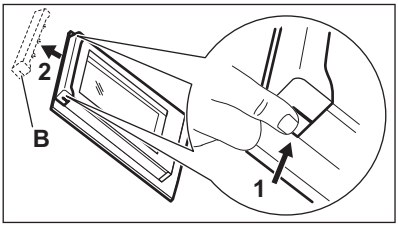
5. Heben und drehen Sie den Hebel am linken Scharnier.



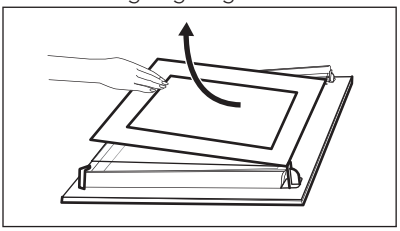
6. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



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



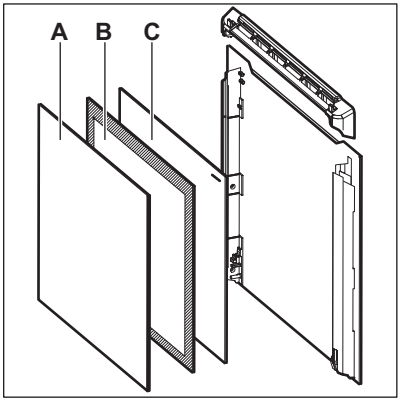
9. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
10. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



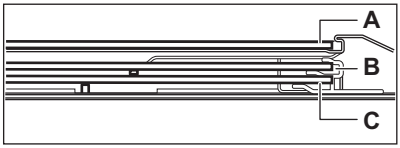
11. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

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. Berühren Sie den bedruckten Bereich des Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass er sich von außen nicht rau anfühlt.



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



.

10.8 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.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Es befindet sich Wasser im Innern des Backofens.	Der Wassertank ist zu voll.	Schalten Sie den Backofen aus, und wischen Sie das Wasser mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Die Öffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Backofen haben sich Kalkablagerungen gebildet.	Reinigen Sie den Wasserbehälter. Siehe hierzu „Reinigen des Wassertanks“.
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.	• Sie haben die Tür nicht vollständig geschlossen. • Die Türverriegelung ist defekt.	• 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.	• 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.	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.

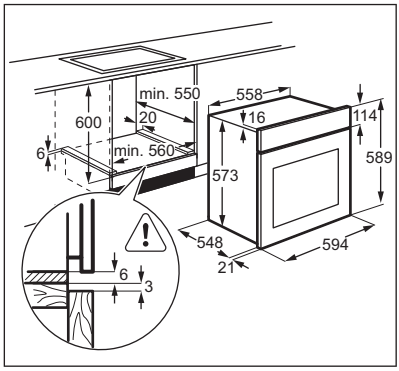
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

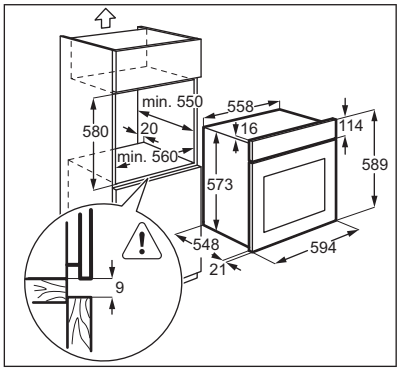
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

12. MONTAGE

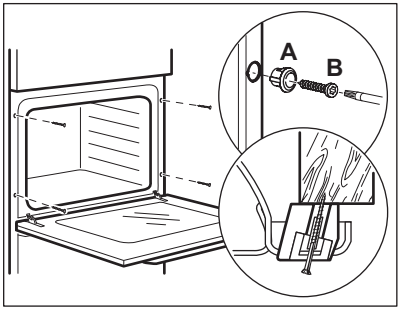
WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

12.1 Montage





12.2 Befestigung des Geräts im Möbel



12.3 Elektrischer Anschluss

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

Das Gerät wird nur mit einem 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	BP630332IM
Energieeffizienzindex	81.0
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	37.0 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 10 % 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.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus, und nur dann ein, wenn Sie sie benötigen.

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. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

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



867324996-B-412016

CE

AEG