



DE Benutzerinformation | **Backofen**

BDP72B

BP7200B

BP7200T

GB7180PB

TE8PB73FAB

TE8PB73ZAT



MONTAGE

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

H05 V V - F

(*mm)

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

H05 V V - F

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENTELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
8. UHRFUNKTIONEN.....	15
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	16
10. HINWEISE UND TIPPS.....	17
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
12. FEHLERBEHEBUNG.....	23
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	24
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	26

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- 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.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehöerteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa 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, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

2.5 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß

- und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
 - Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
 - Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
 - Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
 - Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

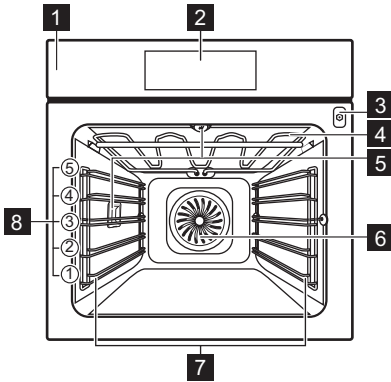
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

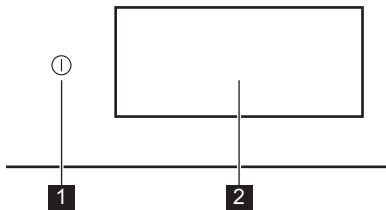
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Buchse für den Temperatursensor
- 4 Heizelement
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld






- | | | |
|---|-------------|---|
| 1 | START / AUS | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |



Das Bedienfeld bietet Zugriff auf verschiedene Kochfunktionen und Gerichte. Es zeigt auch die Informationen zum aktuellen Betriebsstatus an.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

- | | |
|-----|--|
| OK | Bestätigen der Auswahl / Einstellung. |
| > < | Um zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü zu navigieren. |
| ^ v | Um zusätzliche Einstellungen zu öffnen und einzustellen. |
| ♥ | So speichern Sie die aktuellen Einstellungen unter: Favoriten. |
| ♡ | So löschen Sie die aktuellen Einstellungen in: Favoriten. |
| ☹ | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| ☷ | Ein- und Ausschalten der Optionen. |
| 🔒 | Das Gerät ist verriegelt. |
| 🔔 | Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet. |
| 🔔 | Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet. |
| 📧 | Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet. |
| 🕒 | Startzeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet. |

	So schließen Sie die Popup-Meldung oder brechen die Einstellung ab.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet.

	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung


Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie können wählen, ob Sie den Onboarding-Prozess starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf jederzeit erneut aufgerufen und geändert werden.

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, drahtlose Verbindung.

5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die Wi-Fi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Herunterladen der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
 5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelizenzen




Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

5.4 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.

3. Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.
5. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.


6. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
7. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
8. Setzen Sie die Zubehöreile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü


Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Wartung
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie **START**. Sie können den Temperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe das Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
5.  - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.
6. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.



Schnell Vorheizen ist nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Aufheizoptionen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.



Heißluft

Für das tägliche Kochen auf mehreren Einschubebenen. Die Gerichte werden gleichmäßig gegart, ohne dass sich die Geschmäcker vermischen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.



Heißluftgrillen

Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen für zartere Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche anbraten.



Heißluft & Unterhitze

Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen.



Umluft

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Feuchte Umluft

Sparen Sie Energie, indem Sie die Restwärme zum Kochen nutzen. Bestens geeignet für Gebäck.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.



Grillstufe

Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere zurück in ein mehrere Tage altes Brot oder in Backwaren.



Auftauen

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung



Schmoren

Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.



Braten

Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Niedertemperaturgaren

Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kocheergebnis. Braten sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.



Einkochen

Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren



Warmhalten

Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Dörren

Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

6.3 Gerichte

Das Untermenü Gerichte besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Dauer und Temperatur können während des Garvorgangs eingestellt werden.

Einige der Speisen können auch mit Kerntempersensur zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie START.


Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.4 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.


Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen speichern, z. B. Ofenfunktionen, Gericht oder Reinigungsfunktion.

Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie dann , um die Einstellung zu speichern.

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
3. Drücken Sie **START**, um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Drücken Sie: , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.5 Wartung


Im Untermenü sind die Reinigungsprogramme aufgeführt.

Pyrolytische Reinigung	Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Sie können aus verschiedenen Reinigungsstufen wählen. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.
------------------------	--

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Gerätes.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit des Displays.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für  können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke Level	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Temperatureinheit	Zur Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.

Untermenü: Service

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

Untermenü: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist als Standard eingestellt und steht bei allen Kochfunktionen zur Verfügung. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
Vorheizen/Aufheizen	Nachhaltig - Aufheizen des Gerätes mit geringerem Energieverbrauch. Für alle Kochfunktionen verfügbar. Schnell - verkürzt die Aufheizdauer. Nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerung zum Reinigen	Erinnert Sie daran, wann Sie das Gerät reinigen müssen.
Personalisierung	So passen Sie die Bildschirmfunktionen und Tastenkombinationen an.

Untermenü: Verbindungen

Wi-Fi-Verbindungen herstellen	Verbinden des Gerätes mit dem drahtlosen Netzwerk.
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerkeinstellungen zurücksetzen	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteuerung	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START . Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.

6.7 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

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

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.



1. Menü öffnen.
2. Wählen Sie: Einstellungen / Optionen / Kindersicherung.

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3




Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

2. Drücken Sie: Timer.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie **OK**, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie ******.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann **OK**.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder **OK** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie **^** / Timer.
2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein.
Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

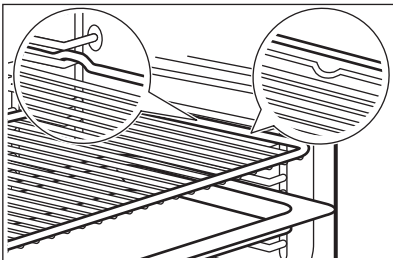
9.1 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.


Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2 Kerntempertursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25°C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.

-  - Die Kerntemperatur der Speise. Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Kerntempertursensor

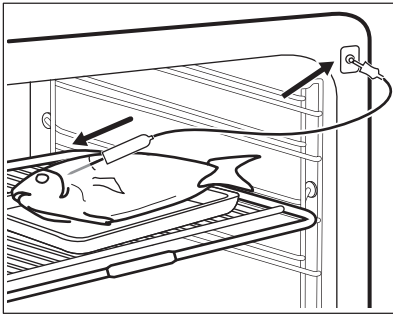
⚠️ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie aus dem Menü eine Ofenfunktion: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drücken Sie **START**.
5. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

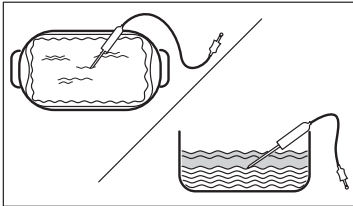
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

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



6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7. \wedge - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.
8. Wählen Sie die Karte Kerntemperatursensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
 - Benachrichtigungstext ohne Signal - Wenn die Speisen die Kerntemperatur erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.
9. Drücken Sie OK.
10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
11. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.






Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:



Lebensmittelart

	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie

haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Fian-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Feuchte Umluft

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

			°C	
Nudelgratin	Kombirost	1	200	40 - 60
Kartoffelgratin	Kombirost	1	180	80 - 100
Moussaka	Kombirost	1	180	70 - 90
Lasagne, frisch	Kombirost	1	180	80 - 100
Cannelloni	Kombirost	1	200	80 - 100
Brotpudding	Kombirost	1	190	60 - 80
Milchreis	Kombirost	1	180	80 - 100
Apfelkuchen	Kombirost 1)	1	160	110 - 120
Weißbrot	Backblech 2)	1	200	80 - 100
Schinkenstück, 1 kg	Kombirost 3)	1	180	110 - 130






1) Stellen Sie die Ringform (Ø 26 cm) auf den Kombirost.






2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.

3) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Ober-/ Unterhitze	Backblech 2)	3	150	25 - 35
Törtchen, 20 pro Backblech	Heißluft	Backblech 2)	4	140	33 - 43
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech 2)	2	150	22 - 32
		Universal-Pfanne	4		

				°C	
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	1	180	25 - 35
Biskuit, fettfrei ³⁾	Heißluft	Kombirost	2	180	28 - 38
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Backblech ⁴⁾	1	170	28 - 38
		Kombirost	3		
Apfelkuchen ⁵⁾	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	3	170	70 - 90
Apfelkuchen ⁵⁾	Heißluft	Kombirost	3	160	70 - 90
Toast ^{1) 6)}	Oberhitze	Kombirost	4	300	2 - 4

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

2) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.






3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion: Vorheizen / Schnell. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.







4) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin. Kuchen werden in einer Linie übereinander angeordnet.

5) 2 Backformen diagonal platziert. Die linke ist weiter vorne zu positionieren als die rechte.

6) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Prüfungen

				°C	
Baiser ¹⁾²⁾	Ober-/ Unterhitze	Backblech ³⁾	3	100	90 - 180
Baiser ¹⁾²⁾	Heißluft	Backblech ³⁾	3	100	90 - 180
Scones ⁴⁾	Ober-/ Unterhitze	Backblech ³⁾	4	180	11 - 21
Scones ⁴⁾	Heißluft	Backblech ³⁾	3	170	10 - 20
Hähnchen, 1.1 kg ¹⁾⁵⁾	Heißluftgrillen	Kombirost ⁶⁾	2	200	70 - 90

					
Schinkenstück, 1 kg	Heißluftgrillen	Kombirost ⁷⁾	2	170	110 - 130

- 1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 4) Aufheizen des Gerätes für 10 Min mit der folgenden Einstellung: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.
- 5) Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 6) Verwenden Sie das Backblech, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen, und stellen Sie es auf die erste Einschubebene mit der Neigung zur Lüfterabdeckung.
- 7) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

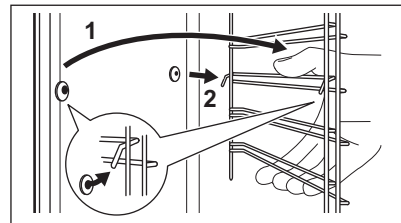
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

11.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Wenn der Reinigungszyklus beendet ist und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Asche weg. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

⚠️ **WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ **VORSICHT!**

Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und herausnehmbaren Einhängegitter.
3. Reinigen Sie den Boden des Backofens und das Glas in der Innentür, um alle verbleibenden Speisereste zu entfernen. Verwenden Sie dafür warmes Wasser, einen weichen Lappen und ein mildes Reinigungsmittel.
4. Drücken Sie: **Wartung / Pyrolytische Reinigung**.
5. Wählen Sie den Reinigungsmodus und drücken Sie **START**. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Option	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	1 h
Pyrolytische Reinigung, normal	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	3 h

Wenn die Reinigung beginnt, ist die Backofentür verriegelt. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

6. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
7. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie den Backofenboden mit einem feuchten weichen Lappen.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.4 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: **Pyrolytische Reinigung**.

11.5 Aus- und Einbauen der Tür

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

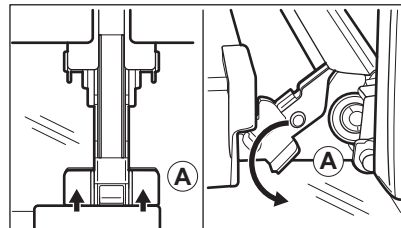
⚠️ **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

⚠️ **VORSICHT!**

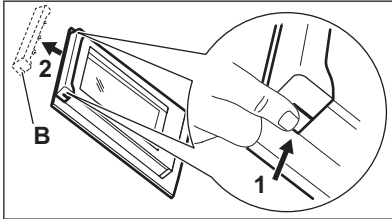
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.

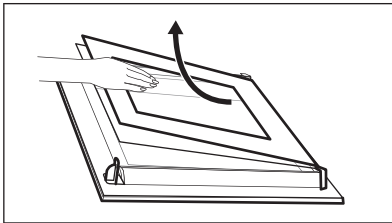


4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.

- Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
- Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



- Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

11.6 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

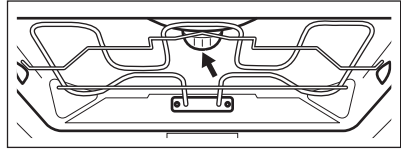
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

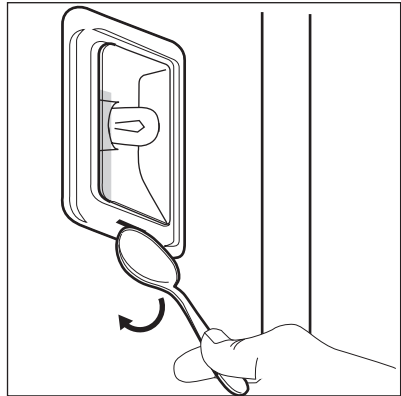
- Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Seitenlampe

- Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
- Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.




- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Bringen Sie die Glasabdeckung an.
- Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in. Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der Tabelle unten.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Kerntemperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Kerntemperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F240, F239 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. 1) 2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihre(n) Händler:in oder ein autorisiertes Servicezentrum.

2) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BDP72B 944035107 BP7200B 944035027 BP7200T 944035036 GB7180PB 944035106 TE8PB73FAB 944035028 TE8PB73ZAT 944035040
Energieeffizienzindex	61.2
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

Masse	BDP72B	35.5 kg
	BP7200B	35.5 kg
	BP7200T	35.5 kg
	GB7180PB	35.0 kg
	TE8PB73FAB	36.5 kg
	TE8PB73ZAT	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Wenn ein Programm mit Timer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

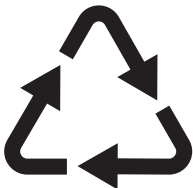
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

