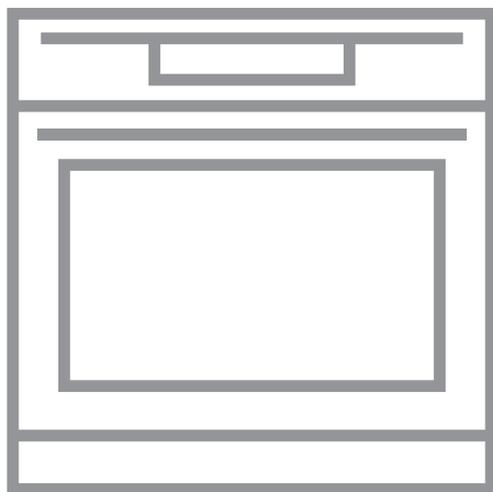


USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. KURZANLEITUNG	11
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	13
8. KOCH-ASSISTENT.....	24
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	31
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	34
11. TIPPS UND HINWEISE.....	35
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	61
13. FEHLERSUCHE.....	66
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	69

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- 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. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schrantiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräte-rückseite	576 mm

Breite der Gerätevorderseite	549 mm
Breite der Geräte-rückseite	548 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	550 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 mm

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Dampfgeräten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Service

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

2.8 Entsorgung



WARNUNG!

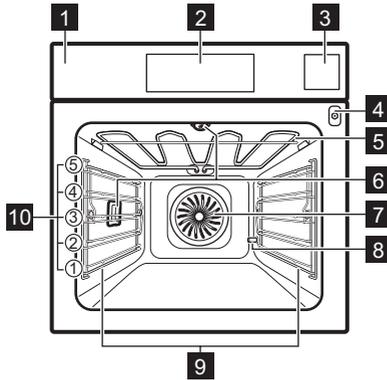
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

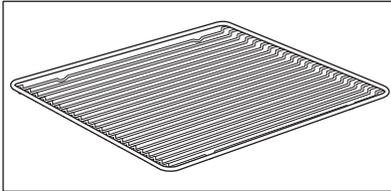
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den KT Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Ventilator
- 8 Ausgang des Entkalkungsrohrs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

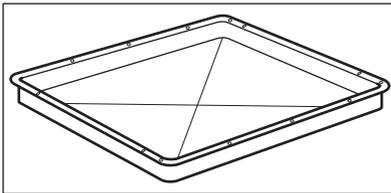
3.2 Zubehör

Kombirost



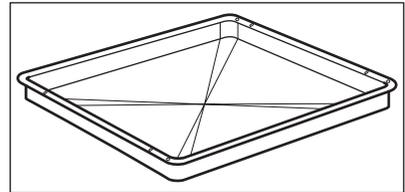
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



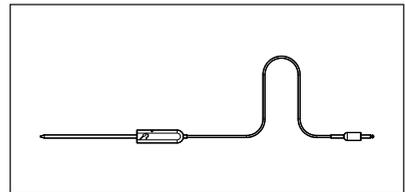
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne

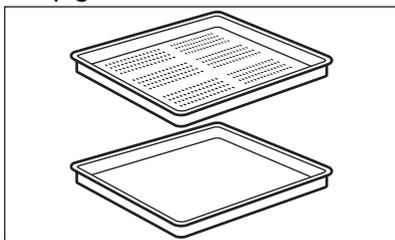


Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT-Sensor

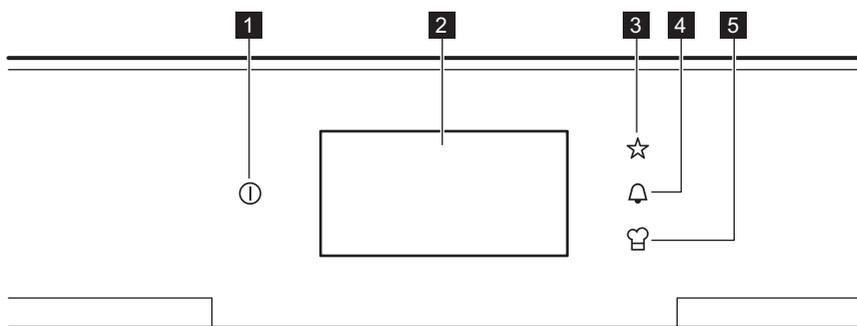


Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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

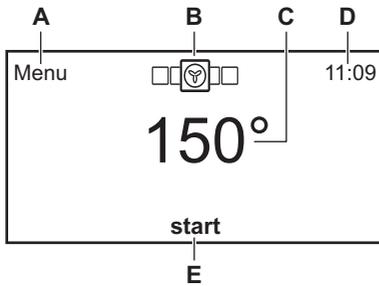
4. BEDIENFELD**4.1 Elektronischer Programmspeicher**

Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
2	- Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
3	 Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
4	 Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker. Direkter Aufruf der Uhrfunktionen.
5	 Koch-Assistent	Direkter Aufruf der Menüs Kochbuch und Vario-Guide, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

Die Sensorfelder für Favoriten, Kurzzeit-Wecker und Koch-Assistent erscheinen nur, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

4.2 Display



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Aktuell eingestellte Ofenfunktion
- C. Aktuell eingestellte Temperatur
- D. Uhr
- E. Start

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion
AAA	Ändern der Textgröße
	Weitere Optionen
	Kerntemperatursensor (KT-Sensor)
	Heat + Hold
	Verriegeln

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.2 Softwarelizenzen

Die im Gerät verwendete Software enthält urheberrechtlich geschützte Software, die unter BSD, fontconfig, FTL,

GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY und anderen lizenziert ist.

Die Vollversion der Lizenz finden Sie unter **Grundeinstellungen / Service / Lizenz**.

Sie können den Quellcode der Open-Source-Software über den Hyperlink auf der Web-Produktseite herunterladen.

5.3 Erster Anschluss an das Stromnetz

Wenn Sie den Backofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie die Sprache, Uhrzeit, das Uhrformat, Datum, die Schnellaufheizung und die Wasserhärte einstellen.

Wählen Sie die Werte und drücken Sie OK zur Bestätigung. Sie können die Einstellungen in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen.

5.4 Einstellen der Wasserhärte

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

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

Überschreitet die Wasserhärte die in der Tabelle angegebenen Werte, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser.
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Warten Sie 1 Minute und überprüfen Sie die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten. Die Farben der Reaktionszonen ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

5. Stellen Sie die Wasserhärte ein. Menü Grundeinstellungen

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4

Sie können die Wasserhärte im Menü ändern Grundeinstellungen / Wasserhärte.

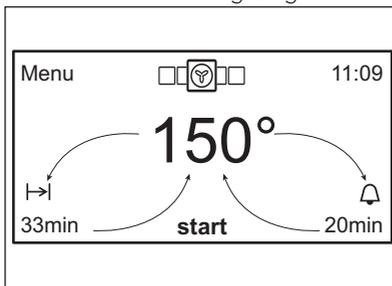
6. KURZANLEITUNG

6.1 Bedienen des Touchscreens

- Scrollen Sie im Menü mit einer schnellen Handbewegung oder ziehen Sie Ihren Finger über das Display.
- Die Stärke der Handbewegung entscheidet darüber, wie schnell die Anzeige wechselt.

- Die Scrollbewegung stoppt von selbst oder Sie können sie durch Berühren des Displays sofort anhalten.
- Die gewählte Funktion wird eingeschaltet, sobald Sie das Display nicht mehr berühren.
- Berühren Sie zum Einschalten einer Menüfunktion die Funktion auf dem Display.
- Sie können jeden beliebigen auf dem Display angezeigten Parameter durch Berühren ändern.

- Zum Einstellen der gewünschten Option, Uhrfunktion oder Temperatur können Sie in der Liste blättern oder die Option berühren.
- Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, wird **Menu** nicht im Display angezeigt. Sobald Sie das Display an einer beliebigen Stelle berühren, wird **Menu** wieder angezeigt.
- Wenn der Ofen eingeschaltet ist, und einige Symbole im Display erlöschen, berühren Sie das Display. Alle Symbole leuchten wieder.
- Nachdem Sie einige Funktionen ausgewählt haben, öffnet sich ein Dialogfenster mit zusätzlichen Informationen.
- Die Temperatur erscheint nicht immer an der gleichen Stelle auf dem Display, sondern kann auch unten rechts oder links angezeigt werden.



Wenn Sie eine Menüoption gedrückt halten, wird eine kurze Beschreibung der Option angezeigt.

6.2 Kurzanleitung zum Menü

Menü	
Funktionen	Ovenfunktionen
	Sonderfunktionen
	Reinigen
	Favoriten

Timer	Kurzzeit-Wecker einstellen
	Dauer einstellen
	Ende einstellen
	Startzeit einstellen
	Abgelaufene Zeit

Optionen	Backofenbeleuchtung
	Kindersicherung
	Bildschirm Sperre
	Heat + Hold
	Set + Go

Koch-Assistent	Kochbuch
	VarioGuide
	SousVide Kochbuch
	SousVide VarioGuide

Zuletzt und meist verwendet	Zuletzt verwendet
	Am häufigsten verwendet

Grundeinstellungen	Schnellaufheizung
	Erinnerungsfunktionen
	Display
	Ton
	Sprache
	Uhrzeit und Datum
	DEMO-Betrieb
	Wasserhärte

Service	Alle Einstellungen zurücksetzen
	Lizenz
	Softwareversion

7. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Bedienen des Backofens

Sie können den Ofen wie folgt bedienen:

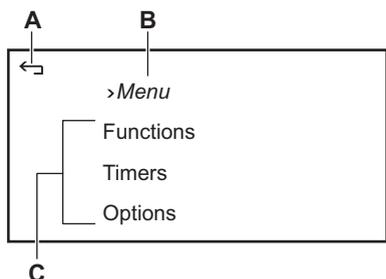
Manueller Modus

Manuelle Einstellung der Ofenfunktion, Temperatur und Gardauer.

Automatikprogramme

Automatikprogramme zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

7.3 Menüs im Überblick



Hauptmenü

Menüpunkt	Beschreibung
Funktionen	Liste der Ofenfunktionen, Sonderfunktionen, Reinigungs- und bevorzugten Programme.
Timer	Liste mit Uhrfunktionen.

7.2 Menübedienung

1. Drücken Sie zum Einschalten des Ofens **⏻**.
2. Drücken Sie **Menu**.
3. Blättern Sie im Menü, um die Funktion zu finden, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie die Funktion auf dem Display, um sie einzuschalten.
5. Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie **⏪** oder **Menu**.
6. Drücken Sie zum Ausschalten des Ofens **⏻**.

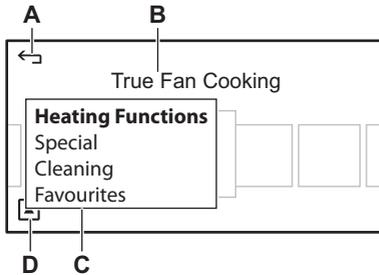
- A. Rückkehr zum Menü
 B. Aktuelle Menüebene
 C. Funktionsliste

Menüpunkt	Beschreibung
Optionen	Liste mit weiteren Optionen bezüglich Sicherheit, Backofenlampe, Heat + Hold, Set + Go.
Koch-Assistent	Liste mit automatischen Garprogrammen.

Menüpunkt	Beschreibung
Zuletzt und meist verwendet	Anzeige der zuletzt und am häufigsten verwendeten Funktion.

Menüpunkt	Beschreibung
Grundeinstellungen	Liste mit Grundeinstellungen.

7.4 Untermenü von: Funktionen



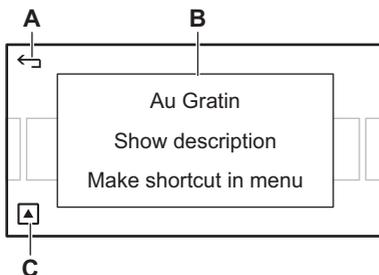
- A. Rückkehr zum Menü
- B. Liste der Ofenfunktionen
- C. Liste verfügbarer Optionen
- D. Weitere Optionen

7.5 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Blättern Sie durch die Funktionen, um diejenige zu finden, die Sie einschalten möchten, und drücken Sie sie.
2. Drücken Sie zum Ändern der Temperatur die auf dem Display angezeigte Temperatur und blättern Sie in der Liste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.
3. Drücken Sie auf die Temperatur zur Bestätigung.
4. Drücken Sie zum Einschalten der Funktion **Start**.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur fast erreicht hat, ertönt das akustische Signal. Am Ende der Garzeit ertönt das akustische Signal erneut. Um zur vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie **Menu**.

Sie können eine Beschreibung der Ofenfunktion anzeigen oder in einem Dialogfenster eine Standardfunktion festlegen. Halten Sie Ihren Finger länger als 2 Sekunden auf der gewünschten Ofenfunktion. Wenn Sie eine Ofenfunktion als Standardfunktion festlegen, erscheint diese beim erneuten Einschalten des Ofens an erster Stelle.



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Dialogfenster
- C. Weitere Optionen

7.6 Untermenü von: Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingssrollen schön knusprig werden.
 Grillstufe	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Backofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 Feuchtigkeit, mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.
 SousVide Garen	Vakuumgaren mit Dampf bei niedriger Temperatur für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Obst. Vor der Verwendung dieser Funktion müssen die Speisen vakuumdicht in Kunststoffbeutel eingeschweißt werden.

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot backen	Zum Backen von Brot.
 Bio-Garen	Für die Zubereitung von sehr zarten und saftigen Braten.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Heißluft. 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 nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p>

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

7.7 Untermenü von: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Regenerieren	Aufwärmen mit Dampf für zuvor gegarte Speisen auf einem Teller.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zum Gehenlassen von Hefeteig vor dem Backen.
 Joghurt Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).

7.8 Untermenü von: Reinigen

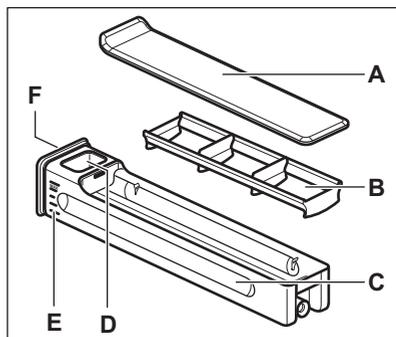


WARNUNG!
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

 Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.
---	--

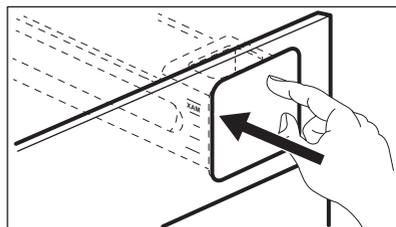
 Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
 Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
 Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

7.9 Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Tankaufnahme
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Fronttaste

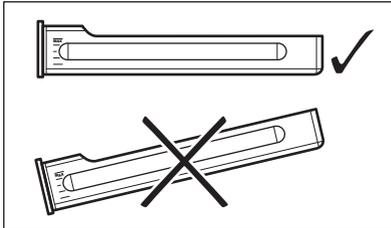
Sie können den Wassertank aus dem Ofen entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste. Nach dem Drücken kommt der Wassertank von selbst aus dem Ofen.



Der Wassertank kann auf zweierlei Weise befüllt werden:

- Lassen Sie den Wassertank im Ofen und füllen Sie ihn mithilfe eines Wasserglases.
- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

Befüllen Sie den Wassertank mit Leitungswasser, tragen Sie ihn in horizontaler Ausrichtung, um kein Wasser zu verschütten.



Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie die Fronttaste, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.



VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

7.10 Dampfgaren



WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen, und ziehen Sie ihn aus dem Ofen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser (ca. 950 ml).

Verwenden Sie die Skala am Wassertank.

Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

3. Bringen Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.



Wischen Sie den nassen Wassertank von dem Einsetzen in den Ofen mit einem weichen Tuch ab.

4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer oder Ende einstellen. Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

8. Schalten Sie den Backofen aus.
9. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren.



VORSICHT!

Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.



Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt ein Signal, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.



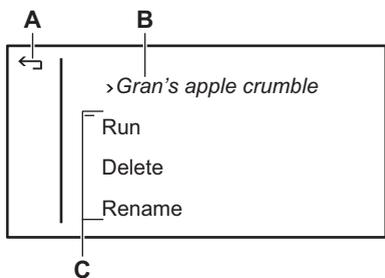
Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

Dampf kann sich unten im Garraum absetzen und die Sicht im Ofen kann beeinträchtigt sein. Trocknen Sie in diesem Fall den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist.



Am Ende des Dampfgarzyklus läuft das Kühlgebläse des Ofens mit höherer Drehzahl, um den überflüssigen Dampf besser abzuleiten. Das ist normal

7.11 Untermenü von: Favoriten

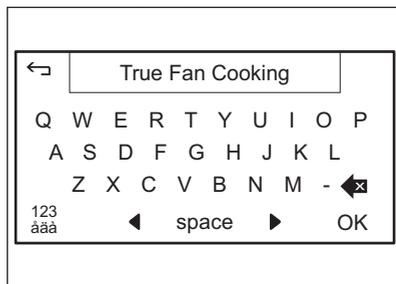


- A. Rückkehr zum Menü
- B. Bevorzugte Programme
- C. Funktionsliste

Liste zuvor gespeicherter Einstellungen. Auch zum Speichern der aktuellen Einstellungen wie: Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion. Sie können bis zu 20 Programme speichern, die in einer Liste in alphabetischer Reihenfolge angezeigt werden.

2. Wählen Sie: Neu von aktuellen Einstellungen..
3. Geben Sie den Namen des bevorzugten Programms ein und berühren Sie **OK**.

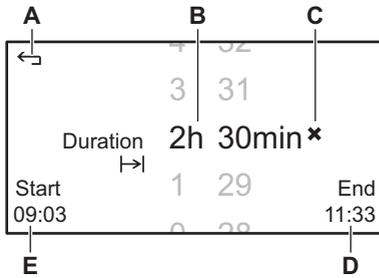
Menüpunkt	Beschreibung
Ausführen	Führt das gespeicherte bevorzugte Programm aus.
Löschen	Entfernt zuvor gespeicherte Favoriten permanent.
Umbenennen	Den zuvor gespeicherten Namen ändern oder korrigieren.



7.12 Speichern eines bevorzugten Programms

1. Berühren Sie zum Speichern der aktuellen Einstellungen der Ofenfunktion ☆.

7.13 Untermenü von: Timer



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Aktuell eingestellte Dauer
- C. Dauer zurücksetzen
- D. Endzeit
- E. Startzeit

Menüpunkt	Beschreibung
Kurzzeit-Wecker einstellen	Einstellen und starten eines Countdowns; der Timer erscheint in der Mitte und wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Dieser Timer unterbricht den Garvorgang nicht und steht auch bei ausgeschaltetem Backofen zur Verfügung. Zum Einstellen scrollen; der Timer startet automatisch.
Dauer einstellen	Einstellen und Starten eines Countdowns; der Timer erscheint auf dem Hauptbildschirm und wenn die Countdown-Zeit am Timer abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen aus und ein Signalton ertönt.
Ende einstellen	Einstellen der Ausschaltzeit für die aktuellen Einstellungen.
Startzeit einstellen	Einstellen der Einschaltzeit für die aktuellen Einstellungen.
Abgelaufene Zeit	Einblenden, ausblenden oder zurücksetzen des Timers, der die Zeit ab Drücken der Starttaste misst. Die abgelaufene Zeit kann nur angezeigt werden, während der Backofen eingeschaltet ist.

7.14 Einstellen der Uhrfunktionen



Wenn Sie den KT Sensor verwenden, können die Funktionen Dauer und Ende nicht eingeschaltet werden.

Sie können die Uhrzeit und das Datum durch Berühren der Uhr auf dem Display ändern, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

1. Gehen Sie zum Menü: Ofenfunktionen.

2. Ofenfunktion und die Temperatur auswählen.
3. Drücken Sie oder rufen Sie folgendes Menü auf: Timer.
4. Wählen Sie eine Uhrfunktion.
5. Blättern Sie durch die Liste, um die gewünschte Zeit einzustellen. Warten Sie einige Sekunden, bis sich die Zeit automatisch einstellt oder berühren Sie zur Bestätigung: **h** oder **min**. Sie können die Einstellungen löschen. Berühren Sie hierzu: **x**.

Nach Ablauf der Uhrfunktion ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display

erscheint eine Meldung. Sie können den Garvorgang anhalten oder verlängern.

7.15 Untermenü von: Optionen

Weitere individuelle Einstellungen bezüglich Sicherheit, Komfort und Backofenlampe.

Menüpunkt	Beschreibung
Backofenbeleuchtung Ein / Aus	Backofenlampe ein- und ausschalten.
Kindersicherung Ein / Aus	Ist die Option eingeschaltet, werden der Bildschirm und alle Tasten gesperrt. Sie bleiben gesperrt, sowohl in der Position EIN als auch in der Position AUS. Zum Entsperren das Display berühren und den Anweisungen folgen. Nach dem Entriegeln muss sie erneut über das Menü aktiviert werden.
Bildschirm Sperre	Mit der Bildschirm Sperre werden der Touchscreen und alle Tasten außer der Einschalttaste vorübergehend gesperrt. Zum Entsperren das Display berühren und den Anweisungen folgen.
Heat + Hold	Heat + Hold ist nur verfügbar, wenn eine Dauer eingestellt ist. Der Backofen schaltet nicht automatisch aus, sondern hält die Speisen 30 Minuten warm. Die Funktion ist nicht für alle Programme verfügbar. Ist die Funktion eingeschaltet, wird auf dem Display das entsprechende Symbol angezeigt.
Set + Go	Mit Set+Go können Sie eine Backofenfunktion mit Gardauer einstellen und diese später einfach durch Berühren des Bildschirms starten. Wenn der Garprozess beginnt, ist die Bildschirm Sperre aktiviert. Die Funktion erscheint nur im Menü, wenn die Dauer eingestellt ist.

7.16 Heat + Hold

Die Funktion hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Die Funktion kann nicht zusammen mit folgenden Optionen eingeschaltet werden: Niedertemperaturgaren, Gewichtsautomatikprogramme, automatische Dampfgarprogramme und den Funktionen des Menüs Sonderfunktionen, sowie den Funktionen des Menüs: Ofenfunktionen.

Voraussetzungen für die Funktion:

- Es ist eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm eingestellt.
- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die folgende Funktion ist eingeschaltet: Dauer einstellen.
- Schalten Sie folgende Funktion Heat + Hold in folgendem Menü ein: Optionen.
- Im Display wird folgendes angezeigt: 

-  Wenn Sie den Kerntemperatursensor verwenden, wird das Symbol nicht im Display angezeigt.

Wenn Sie  drücken, wird die Funktion ausgeschaltet.

7.17 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese(s) später durch Berühren eines Sensorfelds oder Tippen auf die Meldung im Display einschalten.

-  Diese Funktion kann mit den Optionen Dauer einstellen, Kerntemperatursensor eingeschaltet werden. Die Funktion kann nicht zusammen mit der Reinigungsfunktion eingeschaltet werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm.
3. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dauer einstellen.
4. Wählen Sie Optionen / Set + Go. Berühren Sie die Meldung im Display oder drücken Sie ein Sensorfeld (außer ). Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

-  Wenn Sie  drücken, bevor die Funktion in Betrieb ist, wird die Funktion ausgeschaltet.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.

-  • Die Funktion Kindersicherung ist während einer laufenden Ofenfunktion und nach dem Ausschalten des Ofens eingeschaltet. Beachten Sie zum Ausschalten der Funktion die im Display angezeigten Hinweise.
- Mit dem Menü Optionen können Sie folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

7.18 Kindersicherung

Menu / Optionen / Kindersicherung

Die Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Ofens.

Einschalten der Funktion: Kindersicherung

1. Stellen Sie die Funktion auf die Position Ein.
2. Schalten Sie das Gerät aus.

Ausschalten der Funktion: Kindersicherung

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Tippen Sie auf das Display.
3. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

7.19 Bildschirmsperre

Menu / Optionen / Bildschirmsperre

Die Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Einschalten der Funktion: Bildschirmsperre

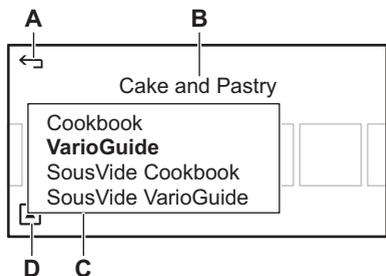
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine sonstige Einstellung vor.
3. Gehen Sie zur Funktion: Bildschirmsperre.

4. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion: Bildschirmsperre.
Das Gerät ist verriegelt.
Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird die Funktion automatisch ausgeschaltet.

Ausschalten der Funktion: Bildschirmsperre

1. Tippen Sie auf das Display.
2. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

7.20 Untermenü von: VarioGuide



- A. Rückkehr zum Menü
- B. Speisekategorie
- C. Kochbuch und VarioGuide
- D. Weitere Optionen

Ein Kochbuch mit inspirierenden Automatikrezepten und eine VarioGuide-Funktion mit den von uns empfohlenen Backofeneinstellungen für Ihre Gerichte. Sie können die Dauer und Temperatur des VarioGuide Ihren Bedürfnissen anpassen. Unsere empfohlenen Einstellungen werden angezeigt, wenn Sie die Kochmütze des Gerichts berühren.

Menüpunkt	Beschreibung
Zuletzt verwendet	Anzeige der 5 zuletzt verwendeten Funktionen.
Am häufigsten verwendet	Anzeige der 5 am häufigsten verwendeten Funktionen.

7.21 Untermenü von: Zuletzt und meist verwendet

Leicht zugängliche Liste der letzten und am häufigsten verwendeten Funktionen, Rezepte und Schnellstarts.

7.22 Untermenü von: Grundeinstellungen

Die Einstellungen bleiben bei jedem Einschalten des Geräts unverändert.

Menüpunkt	Beschreibung
Schnellaufheizung Ein / Aus	Die Schnellaufheizung ist eingeschaltet und wird immer bei bestimmten Backofenfunktionen verwendet. Wenn sie eingeschaltet ist, wird dies am Bildschirm mit >> angezeigt.
Erinnerungsfunktionen Ein / Aus	Sie können wählen, ob Sie an den Reinigungszyklus erinnert werden möchten.

Menüpunkt	Beschreibung
Display Wählen Sie die Displayeinstellungen.	Helligkeit Sie können zwischen 4 Helligkeitsstufen wählen.  Stellt die Helligkeit des Displays ein. Die Helligkeit der Tageszeit im Auszustand kann nicht angepasst werden.
	Hintergrundbilder Ein / Aus Die Hintergrundbilder ein- oder ausblenden.
Ton Toneinstellungen.	Lautstärke Typ (Beep / Klick / Kein Ton)
Sprache	Bevorzugte Sprache auswählen.
Uhrzeit und Datum Uhrzeit, Datum und andere Zeitanzeige-Optionen einstellen.	Zeit Uhrzeit auswählen oder einstellen.
	Datum Datum auswählen oder einstellen.
	Format Bevorzugtes Zeitformat auswählen: SS:MM oder AM/PM (12-Std.-Format).
	Uhrstil Festlegen, wie die Uhr aussieht, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
DEMO-Betrieb Nur für die Nutzung in Geschäften. Wenn er eingeschaltet ist, werden die Heizelemente ausgeschaltet und im Display wird DEMO angezeigt.	Aktivierungscode: 2468
Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
Service Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.	Softwareversion Anzeige der Softwareversion des Backofens.
	Alle Einstellungen zurücksetzen Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.
	Lizenz Anzeige der Lizenz in englischer Sprache.

8. KOCH-ASSISTENT



WARNUNG!
 Siehe Kapitel
 Sicherheitshinweise.

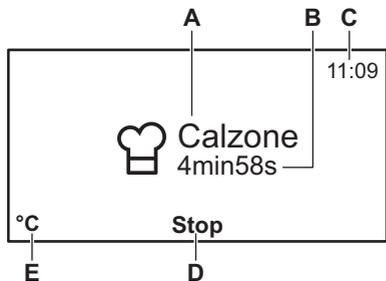
8.1 Koch-Assistent

Menu / Koch-Assistent oder berühren
 Sie 

Sie können zwischen folgenden Funktionen wählen: Kochbuch oder VarioGuide.

8.2 Einschalten der Funktion

1. Blättern Sie durch die Liste der Speisekategorien und berühren Sie die gewünschte Funktion.



2. Blättern Sie durch die Speiseliste und berühren Sie die gewünschte Speise.
3. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion **Start**.
Nach Ablauf der Funktion wird im Display eine Meldung angezeigt.

- A. Rezept
- B. Verbleibende Zeit
- C. Uhr
- D. Stopp
- E. Temperatur

8.3 Untermenü von: Kochbuch

Menu/Koch-Assistent/Kochbuch oder berühren Sie

Diese Funktion bietet eine Rezeptliste mit optimalen Ofeneinstellungen. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden. Zutaten und Zubereitungsverfahren für die einzelnen Rezepte werden im Display angezeigt.

Um nach dem Einschalten eines Rezepts zu den Zutaten und dem

Zubereitungsverfahren zurückzukehren, berühren Sie den Namen des Rezepts.

Die Rezepte für diesen Ofen, die unter dieser Funktion abrufbar sind, finden Sie auch auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

Der Ofen arbeitet mit automatischen Einstellungen bei der Auswahl von Kochbuch.

Speisekategorie	Speise	
Fisch und Meeresfrüchte	Stockfisch	Lachsfilet
	Fischfilet	Forelle, pochiert
	Fisch in Salzkruste	Calamari, gefüllt
Geflügel	Hähnchenschenkel	Hähnchen, gefüllt
	Hähnchenbrust, gefüllt	Ente à l'orange
	Coq au vin	

Speisekategorie	Speise	
Fleisch	Rindfleischauflauf Sauerbraten Hackbraten Schweinhaxe Schweineschulter Schweinerücken gefüllt Kalbshaxe	Ossobuco Kalbsbrust, gefüllt Lammkeule Hasenbraten Kaninchen in Senfsoße Wildschwein
Ofengerichte	Lasagne Cannelloni Nudel-Auflauf Moussaka Kartoffelgratin	Fränk. Kloßpfanne Krautauflauf Chicorée, überbacken Fischauflauf
Pizza und Quiche	Pizza Zwiebelkuchen Quiche Lorraine Käsewähe	Piroggen Börek Ziegenkäse-Tarte
Kuchen und Kleingebäck	Mandelkuchen Brownies Cappuccinokuchen Karottenkuchen Käsekuchen Kirschkuchen Früchtekuchen Obst-Tarte Apfelkuchen, fein Zitronenkuchen	Muffins Germknödel Gugelhupf Savarin-Kuchen Biskuit Streuselkuchen Schwedischer Kuchen Apfelwähe Karottenkuchen
Brot und Brötchen	Brötchen, süß Bauernbrot Weißbrot	Butterzopf Butterzopf
Gemüse	Mediterranes Gemüse Gemüse	Tomaten schälen
Flans und Terrinen	Eierstich Karamelköpfler	Kokospudding
Beilagen	Gemüsereis Laugenknödel	Pellkartoffeln Salzkartoffeln
Menügerichte	Dampfgarmenü 1 Dampfgarmenü 2	Dampfgarmenü 3

8.4 Untermenü von: SousVide Kochbuch

Menu/Koch-Assistent/SousVide
Kochbuch oder berühren Sie 

Sie finden die Rezepte auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

Speisekategorie	Speise
Fisch und Meeresfrüchte	Seebrassenfilet Steinbutt mit Fenchel Garnelen
Geflügel	Hähnchenbrust
Fleisch	Rinderfilet Kalbsfilet, pochiert
Gemüse	Karotten mit Vanille
Obst	Äpfel Rotweinbirnen
Flans und Terrinen	Englische Creme

8.5 Untermenü von: VarioGuide

Menu/Koch-Assistent/VarioGuide oder berühren Sie 

Die Temperaturen und Garzeiten sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten. Um die empfohlenen Einstellungen zu prüfen, berühren Sie (neben dem Namen der Speise) .

Berühren Sie die Temperatur oder die Minuten im Display, um die Temperatur zu ändern oder die Zeit beliebig anzupassen.

Die Funktion VarioGuide enthält Automatikprogramme mit optimalen Einstellungen für alle Arten von Fleisch.

- Fleischprogramme mit Gewichtsautomatik  – Mit dieser Funktion wird die Garzeit automatisch berechnet. Sie müssen das Gewicht des Garguts eingeben, die Gardauer wird automatisch eingestellt. Berühren Sie hierzu die Minuten unter dem Speisennamen und geben Sie den richtigen Wert ein.
- Fleischprogramme mit automatischer Kerntemperatureinstellung  – Mit dieser Funktion wird die Garzeit automatisch berechnet. Am Programmende ertönt ein Signalton.

Speisekategorie: Fisch und Meeresfrüchte

Speise	
Fisch	Gebacken
	Fischstäbchen
	Dünne Filets
	Dicke Filets
	Filet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Garnelen	Forelle
	Lachsfilet
Muscheln	Ganzer Lachs
	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
	-

Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
	Geflügelbrust 
Hähnchen	Flügel, frisch
	Flügel, gefroren
	Schenkel, frisch
	Schenkel, gefroren
	Brust, pochiert
	Halbiert
Ente 	Ganz 
	-

Speise	
Gans 	-
Pute 	-

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Tafelspitz
	Geschmort 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skand.	Blutig 
	Rosa 
	Durch 
Schweinefleisch	Chipolatas
	Rippchen
	Haxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Rücken
	Rücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Nacken
	Schulter
	Braten 
	Gekochter Schinken

Speise	
Kalb	Haxe
	Rücken
	Braten 
Lamm	Keule
	Braten 
	Rücken
	Rücken, rosa
Hase	Rücken, rosa 
	Keule
	Rücken
Wildfleisch	Rücken 
	Keule
Reh-/Hirschbraten	Rücken
	-
Reh-/Hirschrücken	
	-

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne	
Lasagne/Cannelloni, gefroren	
Nudelaufwurf	
Kartoffelgratin	
Gemüsegratin	
Süßspeisen	

Speisekategorie: Pizza und Quiche

Speise	
Pizza	Dünnere Boden
	Zusätzlicher Belag
	Gefroren
	American, gefroren
	Gekühlt
	Snacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen und Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-

Speise	
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig
	Rührteig
Obstkuchen	Mürbeteig
	Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot und Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren

Speise	
Brot	Hefekranz
	Weißbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot, gefroren

Speisekategorie: Gemüse

Speise	
Broccoli, Röschen	
Broccoli, ganz	
Blumenkohl, Röschen	
Blumenkohl, ganz	
Karotten	
Zucchini	
Spargel, grün	
Spargel, weiß	
Paprika, Streifen	
Spinat, frisch	
Lauch, Ringe	
Bohnen, grün	
Pilze	
Tomaten schälen	
Rosenkohl	
Stangensellerie	
Erbsen	
Aubergine	
Fenchel	
Artischocken	

Speise	
Rote Bete	
Schwarzwurzeln	
Kohlrabi	
Bohnen, weiß	
Wirsing	

Speisekategorie: Flans und Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrinen	-
Eier	Weich
	Mittel
	Hart
	Gebackene Eier

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	
Pommes frites, dick	
Pommes frites, gefroren	
Kroketten	
Kartoffelspalten	
Röstis	
Salzkartoffeln, geviertelt	
Salzkartoffeln	
Pellkartoffeln	
Kartoffelknödel	
Semmelknödel	
Hefeknödel, gesalzen	
Hefeknödel, süß	
Reis	

Speise
Tagliatelle, frisch
Polenta

 Funktion mit automatischer Kerntemperatureinstellung

 Gewichtsautomatik

8.6 Untermenü von: SousVide VarioGuide

Menu /Koch-Assistent/SousVide VarioGuide oder berühren Sie 

Speisekategorie	Speise
Fisch und Meeresfrüchte	Seebrassenfilet
	Wolfsbarschfilet
	Stockfisch
	Jakobsmuscheln
	Muscheln mit Schale
	Garnelen, ohne Schale
	Tintenfisch
	Forellenfilet
Geflügel	Lachsfilet
	Hähnchenbrust, ohne Knochen
	Entenbrust, ohne Knochen
	Putenbrust, ohne Knochen

Speisekategorie	Speise
Fleisch	Rind <ul style="list-style-type: none"> • Rosa • Durch
	Lamm <ul style="list-style-type: none"> • Rosa • Durch
	Wildschwein
	Kaninchen, ohne Knochen
Gemüse	Spargel, grün
	Spargel, weiß
	Zucchini
	Lauch
	Aubergine
	Kürbis
	Paprika
	Sellerie
	Karotten
	Knollensellerie
	Fenchel
Obst	Kartoffeln
	Artischockenherzen
	Äpfel
	Birnen
	Pfirsiche
	Nektarinen
	Pflaumen
Ananas	
Mangos	

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Kerntempersensur (KT-Sensor)

Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich aus, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.



VORSICHT!

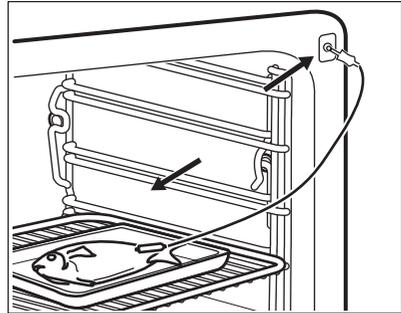
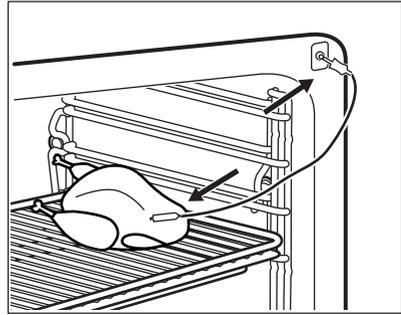
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensur oder ein Originalersatzteil.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der KT Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der KT Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Kerntempersensur. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT Sensors in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
6. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie die Speise aus dem Backofen.



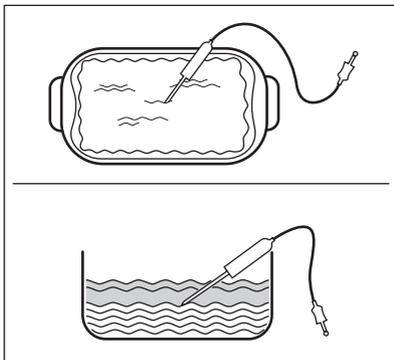
WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

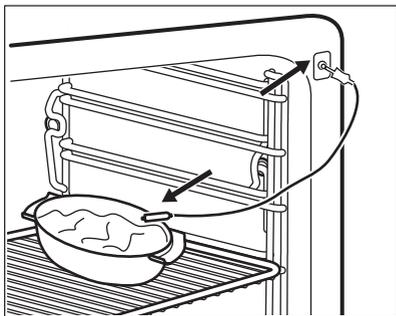
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.

- Führen Sie die Spitze des KT Sensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Der KT Sensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriiffs des KT Sensors. Die Spitze des Kerntempersensors darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



- Bedecken Sie den Kerntempersensor mit den restlichen Zutaten.
- Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

- Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.

- Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
- Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Gargut aus dem Backofen.

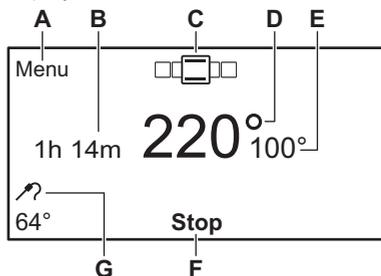


WARNING!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der KT Sensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Ändern der Kerntemperatur

Berühren Sie zum Ändern der Kerntemperatur die Temperatur auf dem Display.

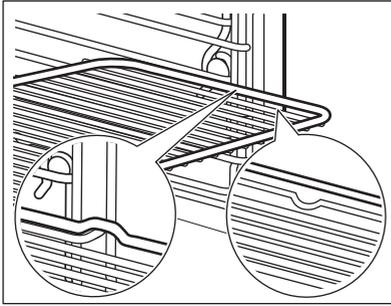


- Rückkehr zum Menü
- Zeit, die die Funktion eingeschaltet bleibt
- Aktuell eingestellte Ofenfunktion
- Aktuell eingestellte Temperatur
- Aktuelle Temperatur im Backofen
- Stopp
- Aktuell eingestellte KT-Sensor-Temperatur

9.2 Einsetzen des Zubehörs

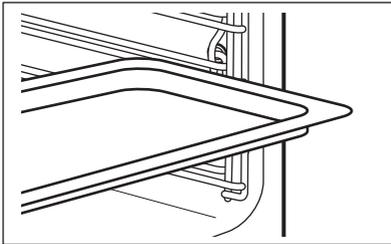
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Hängegitter.



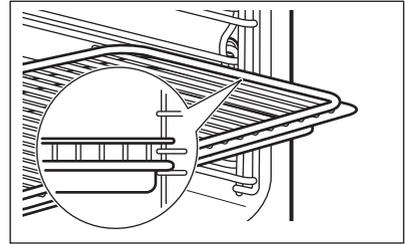
Backblech/ Tiefes Blech:

Schieben Sie das Backblech /tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das Backblech /das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



- i** 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.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
200 - 230	5,5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen KT-Sensor, Dauer, Ende.

10.2 Kühlgebläse

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

11. 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.

11.1 Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

11.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- die Nummern der Regalpositionen,
- Informationen über die Heizfunktionen, empfohlenen Regalpositionen und Temperaturen für die Gerichte,

11.3 Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die Funktion Gärstufe und die Gardauer ein.

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

11.4 SousVide Garen

Diese Funktion verwendet niedrigere Gartemperaturen als beim normalen Kochen.

SousVide GarenEmpfehlungen

Verwenden Sie hochwertige und frische Rohstoffe. Säubern Sie stets die Lebensmittel vor der Zubereitung. Seien Sie beim Umgang mit rohen Eiern vorsichtig.

Niedrige Temperaturen eignen sich nur für Lebensmittel, die roh verzehrt werden können.

Garen Sie die Speisen nicht zu lang, wenn Sie Temperaturen unter 60 °C verwenden.

Kochen Sie die Zutaten, die Alkohol enthalten, vor dem Vakuumieren.

Legen Sie die Vakuumbbeutel nebeneinander auf den Rost.

Sie können gekochte Speisen 2 - 3 Tage im Kühlschrank lagern. Kühlen Sie die Speisen schnell ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

Vakuumierung

Verwenden Sie nur Vakuumbbeutel und Kammer-Vakuuierer, die für das SousVide Garen empfohlen werden. Nur diese Art von Vakuuierern kann Flüssigkeiten luftdicht verpacken.

Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht wieder.

Stellen Sie für schnellere und bessere Ergebnisse die höchste Vakuuierstufe ein.

Für einen sicheren Verschluss des Vakuumbbeutels achten Sie darauf, dass der Bereich um den Verschluss sauber ist.

Achten Sie darauf, dass die Kanten der Innenseite des Vakuumbbeutels sauber sind, bevor Sie ihn verschließen.

11.5 SousVide Garen: Fleisch

Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um die Vakuumbbeutel nicht durchzustechen.

Braten Sie die Geflügelfilets mit der Haut nach unten, bevor Sie sie in die Vakuumpackung legen.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 RIND		
 Rinder- / Kalbsfilet	 (°C)	 (Min.)
Mittel, 4 cm durch, 0,8 kg	60	110-120
Durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90-100

 LAMM / WILD		
	 (°C)	 (Min.)
Lamm blutig, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	60	180-190
Lamm mittel, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	65	105-115
Wildschwein, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	90	60-70
Kaninchen, 1,5 cm dick, 0,6-0,65 kg	70	50-60

 GEFLÜGEL		
	 (°C)	 (Min.)
Hähnchenbrust, 3 cm dick, 0,75 kg	70	70-80
Entenbrust, 2 cm dick, 0,9 kg	60	140-160
Putenbrust, 2 cm dick, 0,8 kg	70	75-85

11.6 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

Trocknen Sie die Fischfilets mit einem Papiertuch ab, bevor Sie sie in einen Vakuumbbeutel legen.

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, bevor Sie die Muscheln kochen.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 FISCH UND MEERESFRÜCHTE			
	 (°C)	 (Min.)	
Seebrassen, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25	
Wolfsbarsch, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25	
Dorsch, 2 Filets 2 cm dick, 0,65 kg	65	70-75	
Jakobsmuscheln, 0,65 kg	60	100-110	
Muscheln mit Schale, 1 kg	95	20-25	
Garnelen ohne Schale, 0,5 kg	75	25-30	
Oktopus, 1 kg	85	100-110	
Forelle, 2 Filets 1,5 cm dick, 0,65 kg	65	55-65	
Lachs, Filet 3 cm dick, 0,8 kg	65	100-110	

Zur Verhinderung von Eiweißabgabe weichen Sie die Forelle oder Lachs in einer 10%-igen Salzlösung (100 g Salz auf 1 l Wasser) für 30 Minuten ein und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch, bevor Sie sie in einen Vakuumbbeutel legen.

11.7 SousVide Garen: Gemüse

Zur Beibehaltung der Farbe der Artischocken legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie geputzt und aufgeschnitten haben.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.	
	 (Min.)
Spargel grün, ganz, 0,7-0,8 kg	40-50
Spargel weiß, ganz, 0,7-0,8 kg	50-60
Zucchini, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-40
Aubergine, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	30-35
Kürbis, Stücke, 2 cm dick, 0,7-0,8 kg	25-30
 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.	
	 (Min.)
Lauch, Streifen oder Ringe, 0,6-0,7 kg	40-45
Paprikas, Streifen oder Viertel, 0,7-0,8 kg	35-40
Sellerie, Ringe von 1 cm, 0,7-0,8 kg	40-45
Karotten, Scheiben von 0,5 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Selleriewurzel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	45-50
Fenchel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Kartoffeln, Scheiben von 1 cm, 0,8-1 kg	35-45

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.	
	 (Min.)
Artischockenherzen, Viertel, 0,4-0,6 kg	45-55

11.8 SousVide Garen: Obst und Süßigkeiten

Zur Beibehaltung der Farbe von Äpfeln und Birnen legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie geputzt und aufgeschnitten haben.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 OBST		
	 (°C)	 (Min.)
Pfirsich, 4, Hälften	90	20-25
Pflaumen, Hälften, 0,6 kg	90	10-15
Mangos, 2, in 2 cm dicke Würfeln geschnitten	90	10-15
Birnen, 4, Hälften	90	15-30
Nektarinen, 4, Hälften	90	20-25
Ananasse, Scheiben 1 cm, 0,6 kg	90	20-25
Äpfel, 4, Viertel	95	25-30
Vanillecreme x2, 350 g je Beutel	85	20-22

11.9 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahl.

Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen, achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, es sei denn, dass in der Tabellen unten das Vorheizen empfohlen wird.

11.10 Dampfgaren

Gehen Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.

Entkeimung

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie die sauberen Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Kochen

Mit dieser Funktion können sie sowohl frische als auch gefrorene Speisen zubereiten. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Grieß und Eiern.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Kochvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.

Beispiel: Die Gesamtdauer dieses Kochvorgangs beträgt 40 Min. Geben Sie zuerst die Salzkartoffeln, geviertelt hinein, fügen Sie nach 20 Min. die Lachsfilets und nach 30 Min. die Broccoli, Röschen hinzu.

	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Broccoli, Röschen	10

Verwenden Sie die maximale Wassermenge, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 GEMÜSE	
 (Min.)	
8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze
15 - 20	Paprika, Streifen
15 - 25	Broccoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen
15 - 25	Kürbis, Würfel
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert

 GEMÜSE	
 (Min.)	
20 - 25	Feldsalat, Rosetten
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Stangensellerie
20 - 30	Lauch, Ringe
20 - 30	Erbsen
20 - 30	Zuckerschoten / Kaiserpaprika
20 - 30	Süßkartoffeln
20 - 30	Fenchel
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiß
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohl, Röschen
25 - 35	Kohlrabi, Streifen
25 - 35	Bohnen, weiß
30 - 40	Maiskolben
35 - 45	Schwarzwurzel
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete

 BEILAGEN	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch/Reis 2,5:1
45 - 55	Kartoffeln mit Schale, mittelgroß
55 - 60	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linsen 2:1

 OBST	
 (Min.)	
10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Fischfilet, dünn	75 - 80
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20 - 30	Wiener	80
25 - 35	Hähnchenbrust, pochiert	90

 FLEISCH	
 (Min.)	  (°C)
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg
60 - 70	Hähnchen, pochiert 1 - 1,2 kg
70 - 90	Kasseler, pochiert 90
80 - 90	Kalb / Schweinele- de, 0,8 - 1 kg 90
110 - 120	Tafelspitz

 EIER	
 (Min.)	
10 - 11	Eier, weich

 EIER	
 (Min.)	
12 - 13	Eier, mittel
18 - 21	Eier, hart

11.11 Kombination der Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen kombinieren, um Fleisch, Gemüse und Beilagen gleichzeitig zu kochen.

1. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Heißluftgrillen um Fleisch zu braten.
2. Fügen Sie die vorbereiteten Gemüse und Beilagen hinzu.
3. Reduzieren Sie die Backofentemperatur auf ungefähr 90 °C. Sie können die Backofentür bis zur ersten Position für ungefähr 15 Minuten öffnen.
4. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Dampfgaren. Kochen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

Verwenden Sie die erste Regalposition für Fleisch und die dritte für Gemüse.

	 Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch kochen	 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen		
	 (°C)	 (Min.)	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef, 1 kg / Rosenkohl, Polenta	180	60-70	40-50	
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60-70	30-40	

	 Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch kochen	 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen	
	 (°C)	 (Min.)	 (°C)
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50-60	 (Min.) 30-40

11.12 Feuchtigkeit, hoch

	Verwenden Sie die zweite Regalposition.	
	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dünn	85	15-25
Gebackene Eier	90-110	15-30
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20-30
Fischfilet, dick	90	25-35
Fisch, bis zu 1 kg	90	30-40
Eiercreme, Obstkuchen in kleinen Schalen	90	35-45
Terrine	90	40-50
Knödel	120-130	40-50

11.13 Feuchtigkeit, mittel

	Verwenden Sie die zweite Regalposition.	
	 (°C)	 (Min.)
Backwaren aus süßem Hefeteig	170-180	20-35
Brot/Brötchen	180-200	25-35
Fischfilet, gebraten	170-180	25-40
Süßes Brot	160-170	30-45
Fisch, gebraten	170-180	35-45
Süße Ofengerichte	160-180	45-60
Verschiedene Brote, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Rippchen	140-150	75-100
Geschmort / Rinderschmorbraten	140-150	100-140

11.14 Feuchtigkeit, niedrig

Verwenden Sie die zweite Regalposition, außer bei anderweitiger Angabe.

	 (°C)	 (Min.)
Aufbackbrötchen	200	15-20
Backfertige Baguettes, 40-50 g	200	15-20
Brot/Brötchen, 40-60 g	180-200	25-35
Backfertige Baguettes, gefroren, 40-50 g	200	25-35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30-40
Nudelauflauf	170-190	40-50
Lasagne	170-180	45-55
Brot, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Kartoffelgratin	160-170	50-60
Hähnchen, 1 kg	180-210	50-60
Schweinelende, geräuchert, 0,6-1 kg, für 2 Stunden einweichen	160-180	60-70
Roastbeef, 1 kg	180-200	60-90
Ente, 1,5-2 kg	180	70-90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80-90
Schweinebraten, 1 kg	160-180	90-100
Gans, 3 kg, verwenden Sie die erste Regalposition.	170	130-170

11.15 Regenerieren

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Tellergerichte	110	10 - 15

	 (°C)	 (Min.)
Nudeln	110	10 - 15
Reis	110	10 - 15
Knödel	110	15 - 25

11.16 Joghurt Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

Mischen Sie 0,25 kg Joghurt mit 1 l Milch. Füllen Sie ihn in Joghurtgläser.

Bei Verwendung von Rohmilch kochen Sie diese zuerst und lassen Sie sie auf 40 °C abkühlen.

	Verwenden Sie die zweite Regalposition.	
		(Std.)
Joghurt, cremig	5-6	
Joghurt, dick	7-8	

11.17 Backen

Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

11.18 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist spintig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

11.19 Backen auf einer Ebene

 BACKEN IN DOSEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heißluft	150-160	50-70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140-160	70-90	1

 BACKEN IN DOSEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Torteboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150-160	20-30	2
Torteboden aus Rührteig	Heißluft	150-170	20-25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170-190	60-90	1

 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	170-190	30-40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160-180	50-70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230 danach: 160-180	20 30-60	1
Windbeutel / Eclairis	Ober-/Unterhitze	190-210	20-35	3
Biskuitrolle,	Ober-/Unterhitze	180-200	10-20	3
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150-160	20-40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190-210	20-30	3
Obstkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	180	35-55	3

 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160-180	40-60	3

 KEKSE				
 Verwenden Sie die dritte Regalposition.				
		 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteig / Biskuitteig	Heißluft	150-160	15-25	
Baiser	Heißluft	80-100	120-150	
Makronen	Heißluft	100-120	30-50	
Hefeteigplätzchen	Heißluft	150-160	20-40	
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170-180	20-30	
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190-210	10-25	

11.20 Aufläufe und Gratins

 Verwenden Sie die erste Regalposition.				
		 (°C)	 (Min.)	
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60	
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40	



Verwenden Sie die erste Regalposition.



(°C)



(Min.)

Gemüsegratin, Heizen
Sie den leeren Back-
ofen vor

Heißluftgrillen

170-190

15-35

Baguettes mit ge-
schmolzenem Käse

Heißluft

160-170

15-30

Milchreis

Ober-/Unterhitze

180-200

40-60

Fischaufläufe

Ober-/Unterhitze

180-200

30-60

Gefülltes Gemüse

Heißluft

160-170

30-60

11.21 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.



**KUCHEN / GEBÄCK / BROT
AUF BACKBLECHEN**



(°C)



(Min.)

Windbeutel / Eclairs,
Heizen Sie den leeren
Backofen vor

160 - 25 - 45
180

Streuselkuchen, trocken

150 - 30 - 45
160



PLÄTZCHEN



(°C)



(Min.)

Baiser

80 - 130 -
100 170

Makronen

100 - 40 - 80
120

Hefeteigplätzchen

160 - 30 - 60
170

Blätterteiggebäck, Hei-
zen Sie den leeren
Backofen vor

170 - 30 - 50
180

Brötchen

180 20 - 30



PLÄTZCHEN



(°C)



(Min.)

Mürbeteig-Plätzchen

150 - 20 - 40
160

11.22 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt.

Braten Sie große Fleischkeulen direkt im Blech oder auf der Drahtablage über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2-2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischkeulen mehrere mit dem eigenen Saft während des Bratens.

11.23 Braten

Verwenden Sie die erste Regalposition.

 RIND				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120-150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	190-200	5-6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	180-190	6-8
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	170-180	8-10

 SCHWEIN				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1-1,5	150-170	90-120	
Koteletts / Rippchen	1-1,5	170-190	30-60	
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60	
Schweinshaxe, vorgegart	0,75-1	150-170	90-120	

 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160-180	90-120	
Kalbshaxe	1,5-2	160-180	120-150	

 LAMM				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbraten	1-1,5	150-170	100-120	
Lammrücken	1-1,5	160-180	40-60	

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasenkeule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1	Heißluftgrillen	180-200	35-55
Reh-/Hirschrücken	1,5-2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-90
Reh-/Hirschkeule	1,5-2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-90

 GEFLÜGEL				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Geflügelteile	0,2-0,25	200-220	30-50	
Hähnchen, halbiert	0,4-0,5	190-210	40-50	
Hähnchen, Poularde	1-1,5	190-210	50-70	
Ente	1,5-2	180-200	80-100	
Gans	3,5-5	160-180	120-180	
Pute	2,5-3,5	160-180	120-150	
Pute	4-6	140-160	150-240	

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch	1-1,5	Heißluftgrillen	180-200	30-50

11.24 Brot backen

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

Vorheizen wird nicht empfohlen.

 BROT			
	 (°C)	 (Min.)	
Weißbrot	170-190	40-60	
Baguette	200-220	35-45	
Brioche	180-200	40-60	
Ciabatta	200-220	35-45	
Roggenbrot	170-190	50-70	

 BROT		
	 (°C)	 (Min.)
Vollkornbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	40-60
Brot/Brötchen	190-210	20-35

11.25 Knuspriges Backen mit Pizzastufe

 PIZZA		
 Verwenden Sie die erste Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Obststörtchen	180-200	40-55
Spinatquiche	160-180	45-60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170-190	45-55
Apfelkuchen, gedeckt	150-170	50-60

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.		
 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie die Brat- und Fettpfanne	210-230	15-25
Pizza, dicker Boden	180-200	20-30

 PIZZA		
 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.		
 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Fladenbrot	210-230	10-20
Blätterteigquiche	160-180	45-55
Flammkuchen	210-230	15-25
Piroggen	180-200	15-25
Gemüsekuchen	160-180	50-60

11.26 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.

Stellen Sie die Pfanne in die erste Regalposition, um das Fett aufzufangen.

 GRILL				
	 (°C)	 (Min.) 1. Seite	 (Min.) 2. Seite	
Roastbeef	210-230	30-40	30-40	2
Rinderfilet	230	20-30	20-30	3
Schweinelende	210-230	30-40	30-40	2
Kalbsrücken	210-230	30-40	30-40	2
Lammrücken	210-230	25-35	20-25	3
Fisch, 0,5-1 kg	210-230	15-30	15-30	3 / 4

**SCHNELLES GRILLEN**

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.



Verwenden Sie die vierte Regalposition.



Grillen Sie bei der maximalen Temperatureinstellung.



(Min.)
1. Seite



(Min.)
2. Seite

Schweinefilet

10-12

6-10

Wurstchen

10-12

6-8

Filet
/ Kalbssteaks

7-10

6-8

Überbackener Toast

6-8

-

11.27 Bio-Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. Die KT-Sensor Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein.

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein

Backblech unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen.

Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

3. Verwenden Sie den KT-Sensor.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen. Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für den KT-Sensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.



Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein.



(kg)



(Min.)



Steaks

0.2 - 0.3

20 - 40

3

 Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein.			
	 (kg)	 (Min.)	
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

11.28 Tiefkühlgerichte

 AUFTAUEN			
	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, gefroren	200-220	15-25	2
Pizza American, gefroren	190-210	20-25	2
Pizza, gekühlt	210-230	13-25	2
Pizzasnacks, gefroren	180-200	15-30	2
Pommes frites, dünn	190-210	15-25	3
Pommes frites, dick	190-210	20-30	3
Kartoffelspalten / Kroketten	190-210	20-40	3
Röstis	210-230	20-30	3
Lasagne / Cannelloni, frisch	170-190	35-45	2
Lasagne / Cannelloni, gefroren	160-180	40-60	2
Gebackener Käse	170-190	20-30	3
Hähnchenflügel	180-200	40-50	2

11.29 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliches Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Ein-Liter-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei Ein-Liter-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

 BEERENOBST		
		
	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45	

 STEINOBST		
		
	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

 GEMÜSE		
		
	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10

 GEMÜSE		
		
	(Min.) Gardauer bis zum Köcheln	(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

11.30 Dörren

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

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

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 GEMÜSE		
		
	(°C)	(Std.)
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3

Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.

 OBST	
	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10

 OBST	
	 (Std.)
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9

11.31 KT-Sensor

 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70

 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86

 SCHWEIN	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert / Schweinelende, pochiert	75	78	82

 KALB	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

 SCHAF / LAMM	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lamnbraten / Lammkeule	65	70	75

 WILD	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hasenrücken / Reh-/Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Reh-/Hirschkeule	70	75	80

 GEFLÜGEL	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hähnchen	80	83	86
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68

 EINTÖPFE - VORGEKOCHTES GEMÜSE	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

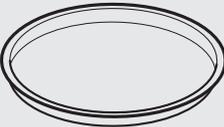
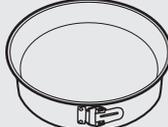
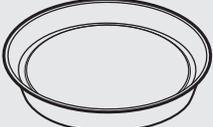
 EINTÖPFE - HERZHAFT	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne / Nudelauflauf	85	88	91

 EINTÖPFE - SÜSS	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weißbrotauflauf mit/ohne Obst / Reisbrei mit/ohne Obst / Süßer Nudelauflauf	80	85	90

11.32 Feuchte Heißluft - Empfohlenes Zubehör

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

haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.33 Feuchte Heißluft

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

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (Min.)
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	170 - 190	45 - 60
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	190 - 200	55 - 70

11.34 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen					
		 (°C)	 (Min.)		
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck / Feingebäck		140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor		150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.			
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
		 (Min.)	
Toast	Grillstufe	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grillstufe	24 - 30	4
 GRILLSTUFE 2			
 Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.			
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
 Nutzen Sie die vierte Einschubebene.			
	 (Min.)		
	Erste Seite	Zweite Seite	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	
Toast	1 - 3	1 - 3	

11.35 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350.

Tests für die Funktion: Dampfbacken.

 Stellen Sie die Temperatur auf °C ein.						
						
	(Gastronorm) Behälter	(g)		(Min.)		
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	300	3			Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	max.	3			Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 gelocht	2 x 1500	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.		Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Kalkrückstände auf dem Garraumboden können Sie mit ein paar Tropfen Essig entfernen.



Täglicher Gebrauch

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

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

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

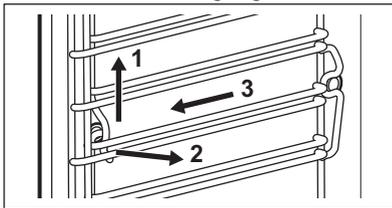
Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Vergewissern Sie sich vor der Gerätepflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

12.3 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

Entfernen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter zur Reinigung der Seitenwände.

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Bevor Sie ein Reinigungsprogramm starten, vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigen.

Dampfreinigung - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

 - a) Schalten Sie die Funktion ein.
 - b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
 - c) Drücken Sie auf das Display zum Abschalten des Signaltons.

Dampfreinigung Plus - die Dauer der Funktion beträgt ca. 75 Minuten.

 - a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmäßig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
 - b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms endet nach etwa 50 Minuten.

- i** Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise, um die Reinigung abzuschließen.
- c) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
 - d) Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser benutzen.
 4. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.

Lassen Sie die Ofentür nach dem Reinigungsvorgang ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis der Ofen trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie den Ofen mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Das beste Ergebnis mit der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie den Ofen sofort nach Beendigung der Funktion per Hand säubern.

12.4 Erinnerungsfunktionen

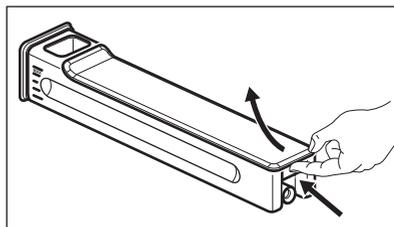
Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Verwenden Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

Sie können die Funktion in folgendem Menü freigeben/sperren:
Erinnerungsfunktionen in folgendem Menü: Grundeinstellungen.

12.5 Reinigen des Wassertanks

Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.

1. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.

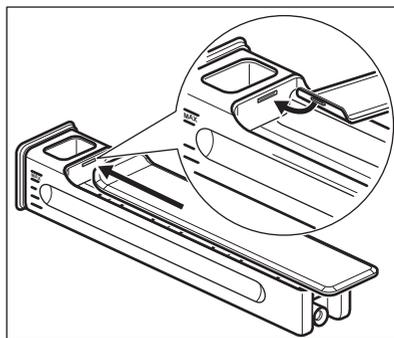


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er austrastet.
3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks von Hand mit Leitungswasser und Spülmittel.

Keine Scheuerschwämme verwenden. Geben Sie den Wassertank nicht in den Geschirrspüler.

Setzen Sie den Wassertank nach der Reinigung der Wassertankteile wieder zusammen.

1. Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.
2. Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann an die Schublade.



3. Setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein.
4. Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.

12.6 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die

Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Reinigen Sie den Dampfgenerator-Kreislauf, um Kalkablagerungen zu verhindern.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigen. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
3. Füllen Sie den Wassertank dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
4. Setzen Sie den Wassertank ein.
5. Schalten Sie das Verfahren ein.

 Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 1 Stunde und 40 Minuten.

6. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
7. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet.
8. Setzen Sie den Wassertank ein.
9. Schalten Sie den zweiten Teil des Verfahrens ein, um den Dampfgenerator-Kreislauf zu spülen.

 Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.

 Wird die Funktion Entkalkung nicht auf die richtige Weise durchgeführt, erscheint im Display die Aufforderung, sie zu wiederholen.

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

12.7 Entkalkungserinnerungen

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion: Entkalkung. Diese Erinnerungsfunktionen werden jedes Mal eingeschaltet, wenn Sie das Gerät einschalten.

Die normale Erinnerungsfunktion empfiehlt und erinnert an die Durchführung des Entkalkungsvorgangs.

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.

 Entkalken Sie das Gerät trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

12.8 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigen. Über das Bedienfeld werden Sie durch das Verfahren geführt.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
3. Schalten Sie die Funktion ein. Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

12.9 Aus- und Einbauen der Tür

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

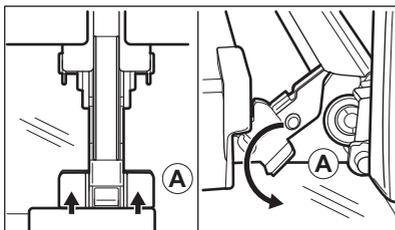


WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

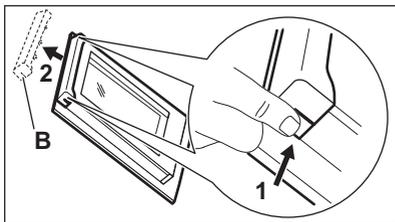


VORSICHT!
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

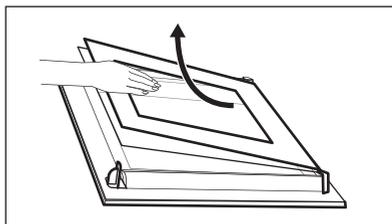
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. 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 und dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

12.10 Austausch: Beleuchtung

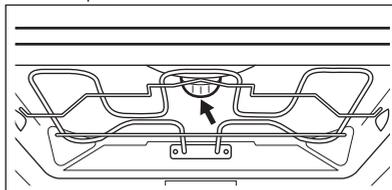


WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.

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

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 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 notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
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.
Das Display zeigt die Fehlermeldung „F.....“ an	Elektronikfehler.	Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach Beendigung der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmäßig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm ein, wenn das Gerät kalt ist.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren 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.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSE896220B 944188210
Energieeffizienzindex	81.0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	40.0 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

14.2 Energie sparen



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

Allgemeine Tipps

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je

nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Das Display zeigt die Restwärmeanzeige oder die Temperatur an.

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 Feuchte Heißluft verwenden, schaltet die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

15. 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



867343817-B-392019



AEG