

▶ BSE792220B
BSE792220M

DE Benutzerinformation
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	24
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	25
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	25
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	28
11. TIPPS UND HINWEISE.....	30
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	56
13. FEHLERSUCHE.....	61
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	64
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	66

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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten 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 Glasür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schranktiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

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

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät 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 und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser 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 Verwendung



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 Anweisungen auf der Verpackung.

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

2.5 Dampfgeren



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 Dampfgeren.

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!

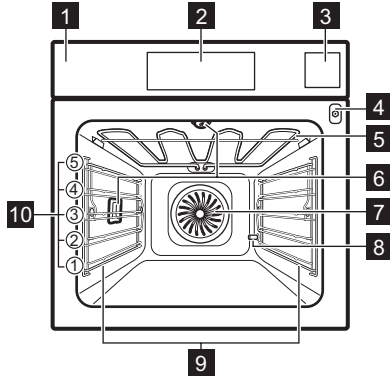
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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

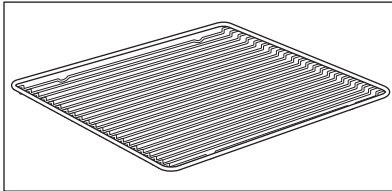
3.1 Gesamtansicht



- 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

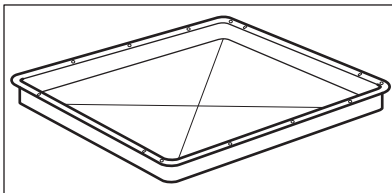
3.2 Zubehör

Kombirost



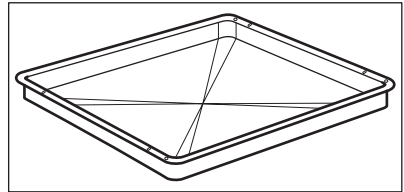
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



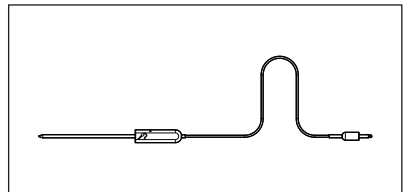
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



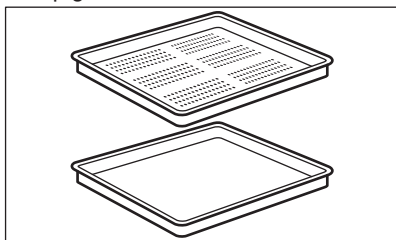
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

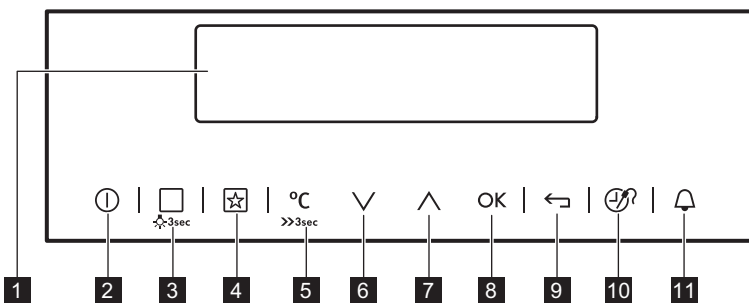


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.




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

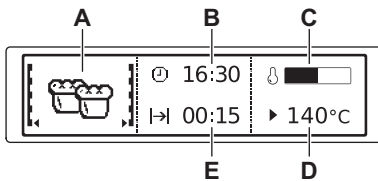


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar	
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
3		Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Koch-Assistent auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Koch-Assistent umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4		Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.




Sensorfeld	Funktion	Kommentar
5 	Temperaturoauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Ofen. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6 	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7 	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8 	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9 	Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Halten Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10 	Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Die Dauer oder das Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.

Symbol		Funktion
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∇ und \blacktriangle gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.
	Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

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 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache,

der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie \blacktriangle oder ∇ , um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

5.3 Einstellen der Wasserhärte

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

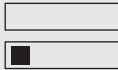



Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers.

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklas- sifizierung
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 Dampfgarset 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. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs




1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie ∇ oder \blacktriangle , um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.








Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.




6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü



Symbol/Menü- punkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
 Ofenfunktion SousVide	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.
 Koch-Assistent	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Untermenü von: Grundeinstellungen




Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.





Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Untermenü von: Ofenfunktion SousVide








Diese Zubereitungsmethode stammt aus der SousVide-Technologie (französischer Name für „unter Dampf“). Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden.



Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Ofenfunktion SousVide	Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Früchte werden mit Dampf gegart. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 50 °C und 95 °C ein.
	SousVide Rezepte	Liste der Automatikprogramme
	Koch-Assistent SousVide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Die Temperatur und Gardauer sind Richtwerte. Sie können sie für unterschiedliche Rezepte oder Mengen anpassen.


6.4 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.




6.5 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. 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.
 Feuchtgaren	Sie können zwischen drei manuellen Garfunktionen mit verschiedenen Feuchtigkeitsstufen wählen. Diese Funktionen kombinieren Dampf und Heißluft. Sie dienen zum Garen mit unterschiedlichen Dampf-mengen.

Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.









Untermenü von: Feuchtgaren



Ofenfunktion	Anwendung
 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.



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


6.6 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	<p>Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.</p>
 Auftauen	<p>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.</p>






6.7 Koch-Assistent

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte


Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
	Forelle

Speise	
Lachs	Lachsfilet
	Ganzer Lachs
Garnelen	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-






Speisekategorie: Geflügel

Speise	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-
Hähnchen	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchenbrust, pochiert
	Hähnchen, halbiert
	Hähnchen, ganz 
Ente, ganz 	-
Gans, ganz 	-
Pute, ganz 	-

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rind	Tafelspitz
	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten

Speise	
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skand.	Blutig 
	Rosa 
	Durch 
Schweinefleisch	Chipolatas
	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
Gekochter Schinken	
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 

Speise	
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Lammrücken, rosa 
Wild	Hase <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Reh/Hirsch <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne, frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefr.	-
Nudelauflauf	-
Kartoffelgratin	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

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

Speise	
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Biskuitteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-

Speise	
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren
Brot	Hefekranz
	Weißbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot/Brötchen, 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	-

Speise	
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi	-
Bohnen, weiß	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrine	-
Eier	Eier, weich
	Eier, mittel
	Eier, hart
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Röstis	-
Salzkartoffeln, geviertelt	-
Salzkartoffeln	-
Pellkartoffeln	-

Speise	
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-
Hefeknödel, gesalzen	-
Hefeknödel, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-



Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der neuen Werte.

6.8 Untermenü von: Koch-Assistent SousVide

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

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

6.9 Einstellen einer Ofenfunktion

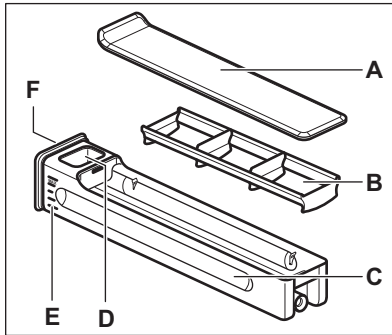
1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.

3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.



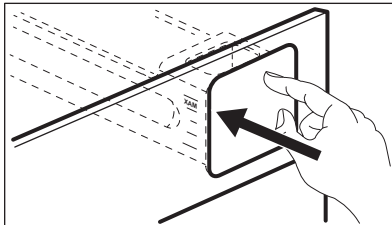
Wurden die Standardeinstellungen nicht geändert, startet der Ofen automatisch.

6.10 Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Tankaufnahme
- D. Wasser-Einfüllöffnung
- 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.

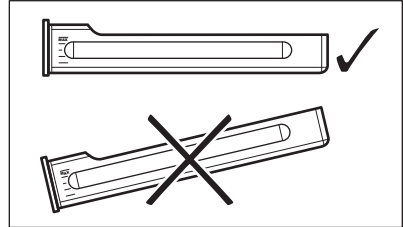


Der Wassertank kann auf zweierlei Weise befüllt werden:

- 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.

6.11 Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



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 zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Verwenden Sie die Skala des Wassertanks.

3. Schieben 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. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein:

Dauer |→| oder Ende →|.

Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

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

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

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



VORSICHT!

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

9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen. Um das

Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und den Backofen mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.



Am Ende des Dampfgarvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

6.12 Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

6.13 Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



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







Zum Einschalten der Funktion halten Sie °C \gg_{10s} 3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen wechselt im Display.
Diese Funktion ist nicht verfügbar für einige Ofenfunktionen.

6.14 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können ihn auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder  , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
 Dauer	Einstellen der Einschalt-dauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.






Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet der Ofen die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Ofenfunktion und Temperatur festlegen. Der Ofen schaltet automatisch ab. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn der Ofen zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet sich ab. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

7.3 Heat + Hold


Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

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

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.


3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung. Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder \leftarrow zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Rezepte online

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

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden

können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte** .
Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Kerntempersensoren

Der Kerntempersensoren misst die Temperatur im Inneren der Speise. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- die Ofentemperatur (mindestens 120 °C) und
- die Kerntemperatur.



VORSICHT!
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensoren und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Kerntempersensoren kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Kerntempersensoren in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.

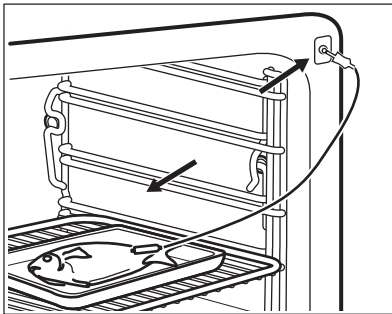
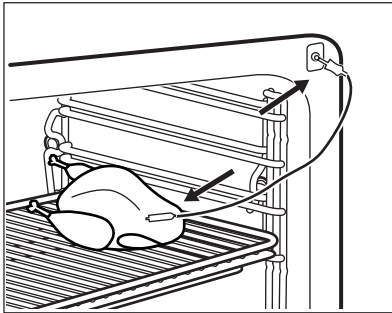
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors 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 Sensors in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensors an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
 5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
 6. Drücken Sie Ⓢ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.
- Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
 8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

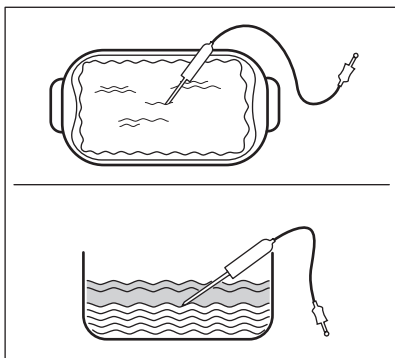


WARNING!

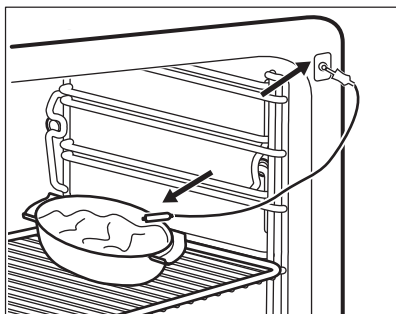
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntempersensor 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 Kerntempersensors. Die Spitze des Kerntempersensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den Kerntemperatursensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie Ⓢ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.

10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.



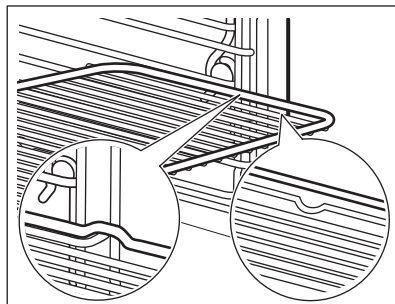
WARNUNG!

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

9.2 Einsetzen des Zubehörs

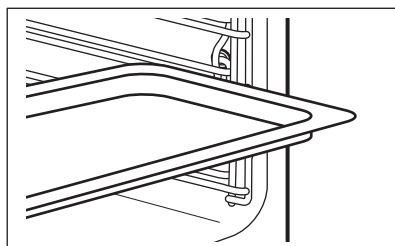
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter .



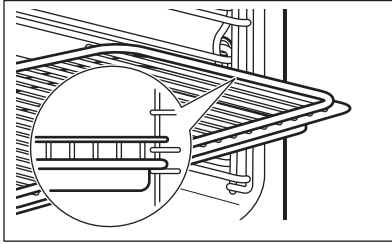
Backblech/ Tiefes Blech:

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.






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 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms


1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: **SPEICHERN**.
4. Mit **OK** bestätigen.
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.




Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten zu gelangen: Sie können es auch verwenden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

10.2 Verwendung der Kindersicherung

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


1. Drücken Sie , um das Display einzuschalten.
2. Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt, bis auf dem Display eine Meldung .



Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.


10.3 Tastensperre

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

1. Schalten Sie den Backofen ein.



2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.


Drücken Sie  zum Ausschalten der Funktion. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

-  Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.


10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer ) zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

-  • Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Mit dem Menü Grundeinstellungen können Sie die Funktion Set + Go ein- und ausschalten.

10.5 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist der Ofen ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 and 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn der Backofen eingeschaltet ist.
 - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
 - Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 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



WARNING!

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 Ofenfunktion SousVide

Diese Funktion verwendet niedrigere Gartemperaturen als beim normalen Kochen.

Ofenfunktion SousVideEmpfehlungen

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 Ofenfunktion SousVide: 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 Ofenfunktion SousVide: 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 Ofenfunktion SousVide: 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 Ofenfunktion SousVide: 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
Ananas, 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





 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.





 (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





GEMÜSE




 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.





 (Min.)	
15 - 25	Kürbis, Würfel
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
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	Schwarzwurzeln
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken





 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete





 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linzen, rot, Verhältnis Wasser/Linzen 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




 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
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	Linzen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linzen 2:1

 OBST	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (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
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	99
60 - 70	Hähnchen, pochiert 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, pochiert	90

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
80 - 90	Kalb / Schweineleende, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99








 EIER		
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.		
 (Min.)		
10 - 11	Eier, weich	
12 - 13	Eier, mittel	
18 - 21	Eier, hart	

11.11 Kombination der Funktion: Heißluftgrillen + Dampfzugen





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: Dampfzugen. 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	99	40-50
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60-70	99	30-40
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50-60	99	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

 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
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, frisch	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

	 (°C)	 (Min.)
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
Nudelauflauf	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
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150-160	20-30	2
Tortenboden 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 / Hefe- kranz, Vorheizen ist nicht erforder- lich	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 / Ec- lairs	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



KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.



(°C)



(Min.)



Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen

Ober-/Unterhitze

190-210

20-30

3

Obstkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich

Ober-/Unterhitze

180

35-55

3

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.)
Nudelaufauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
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 - 180	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45

 PLÄTZCHEN		
	 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40
Baiser	80 - 100	130 - 170
Makronen	100 - 120	40 - 80
Hefeteigplätzchen	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck, Hei- zen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50
Brötchen	180	20 - 30

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 / Rippen	1-1,5	170-190	30-60	
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60	

 SCHWEIN					
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.					
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)		
Schweinsaxe, 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 / Lambraten		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	

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
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
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.)
Obsttörtchen	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

Fladenbrot

210-230

10-20

Blätterteigquiche

160-180

45-55

Flammkuchen

210-230

15-25

Piroggen

180-200

15-25

Gemüsekekuchen

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






11.27 Niedertemperatur 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 Niedertemperatur 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
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 / Krokette	190-210	20-40	3

 AUFTAUEN			
	 (°C)	 (Min.)	
Röstis	210-230	20-30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170-190	35-45	2
Lasagne, frisch / 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 handelsüblichen 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	
Himbeeren / 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
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

11.30 Dörren - Heißluft



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.




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



 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
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9



 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
Lammbraten / Lammkeule	65	70	75



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

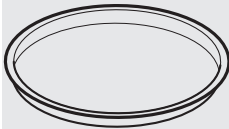
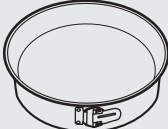

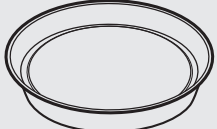
 EINTÖPFE - HERZHAFT	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelauflauf	85	88	91

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

11.32 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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




haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	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 Umluft







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
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne, frisch	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 EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1


BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.


(°C)

(Min.)

Mürbeteiggebäck / Feingebäck

Heißluft

140

25 - 40

Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

160

20 - 30

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Heißluft

150

20 - 35

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

170

20 - 30


BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen


(°C)

(Min.)

2 Ebenen

3 Ebenen

Mürbeteiggebäck / Feingebäck

Heißluft

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor








Heißluft

150

23 - 40

1 / 4








-








 GRILL			
 Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.			
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
		 (Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

11.35 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350.

Tests für die Funktion: Dampfgaren.

 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.						
	 (Gastro-norm) Behälter	 (g)		 (Min.)		
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	300	3	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	2 x 2/3 gelocht	2 x 300	2 und 4	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	max.	3	15 - 18	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.	

 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.					
	 (Gastro- norm) Behäl- ter	 (g)		 (Min.)	
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 ge- locht	2 x 1500	2 und 4	Bis die Tempera- tur im käl- testen Be- reich 85 °C er- reicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Ein- schubebene ein.

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs- mittel

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 Ge- brauch

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.



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.

Zubehör

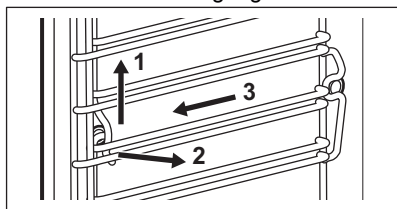
Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

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 Reinigung. **Dampfreinigung** - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.
 - a) Schalten Sie die Funktion ein.
 - b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
 - c) Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.

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.
 - c) Drücken Sie OK.
-  Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise, um die Reinigung abzuschließen.
- d) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
 - e) Drücken Sie OK. 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

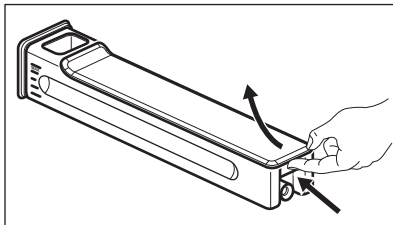
Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Verwenden Sie die Funktion Dampfreinigung Plus.

Sie können die Funktion in folgendem Menü freigeben/sperrn:
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.

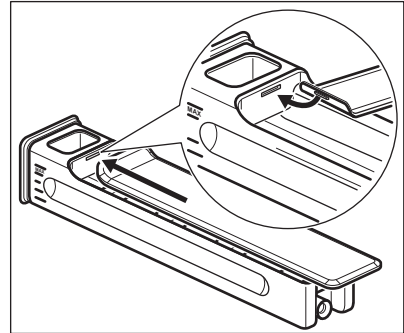


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks von Hand mit Leitungswasser und Spülmittel.

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 Reinigung. 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. Drücken Sie **OK**.


3. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
4. Füllen Sie den Wassertank dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
5. Setzen Sie den Wassertank ein.
6. Drücken Sie **OK**.
Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.

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

7. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet.
10. Setzen Sie den Wassertank ein.
11. Drücken Sie **OK**.
Dadurch starten Sie den zweiten Teil des Verfahrens: Entkalkung. Dadurch wird der Dampfgenerator-Kreislauf gespült.

 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 ausschalten.

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 Reinigung. 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. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
4. Drücken Sie **OK**.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

12.9 Aus- und Einbauen der Tür

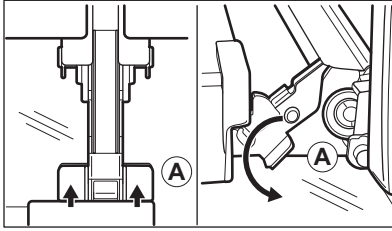
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



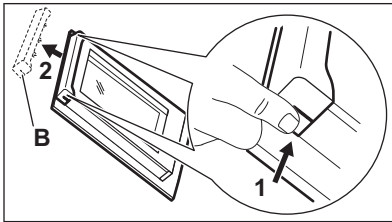
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

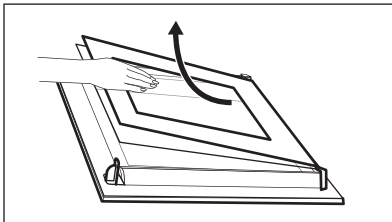
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
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. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen

Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.



WARNUNG!

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

12.10 Ersetzen der Lampe



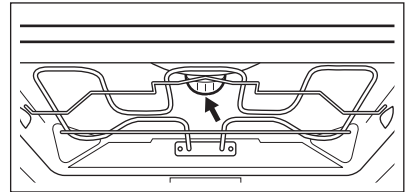
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt 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 Hängegitter, 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 abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT-Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperaturensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturensors so weit wie möglich in die Buchse ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektronik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
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.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
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“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSE792220B 944187755, 944187759 BSE792220M 944187741, 944187828
Energieeffizienzindex	81.0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen

Gewicht	BSE792220B	39.5 kg
	BSE792220M	39.5 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

14.2 Energie sparen



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

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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen

ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

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

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

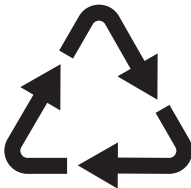
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen,

kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

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

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

www.aeg.com/shop



867353836-B-442022



AEG