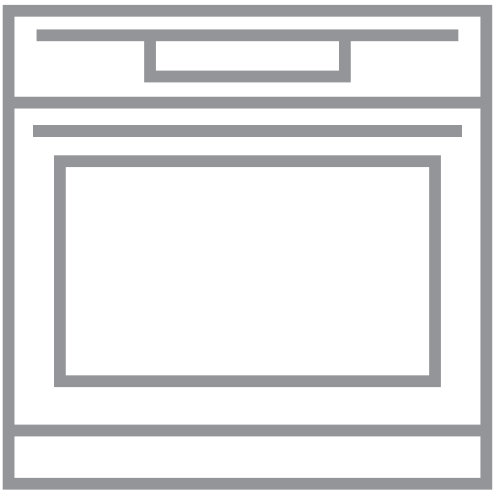
BSK792320M

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE....3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN....5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG....8
4. BEDIENFELD....9
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG....11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH....13
7. UHRFUNKTIONEN....25
8. AUTOMATIKPROGRAMME....26
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS....26
10. ZUSATZFUNKTIONEN....30
11. TIPPS UND HINWEISE....31
12. REINIGUNG UND PFLEGE....58
13. FEHLERSUCHE....64
14. ENERGIEEFFIZIENZ....67
15. UMWELTTIPPS....69

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. 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.registeraeg.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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. 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 des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu entfernen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

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 mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Dampfgaren

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 Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

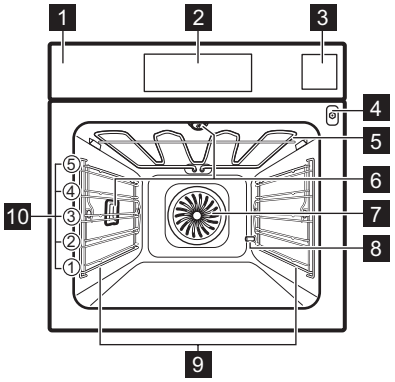
WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

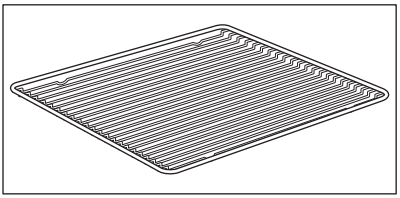
3.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

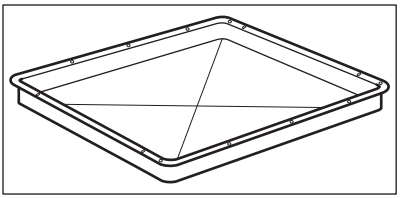
3.2 Zubehör

Kombirost



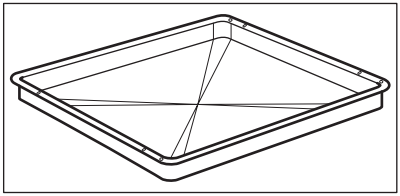
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



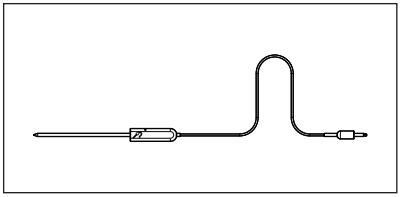
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



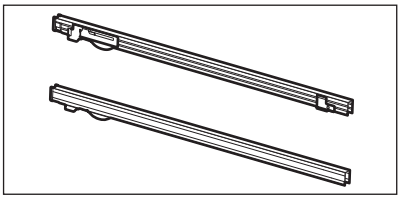
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

Temperatursensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

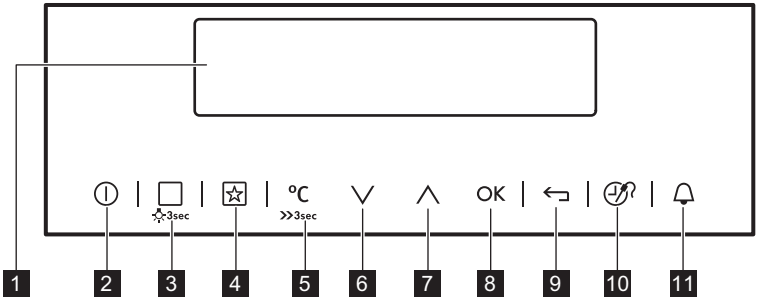
Teleskopschienen



Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

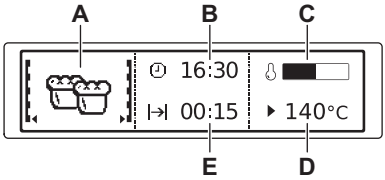


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	3sec	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.
5	°C 3sec	Temperaturauswahl	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.

	Sensor-feld	Funktion	Kommentar
6	∨	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7	∧	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	OK	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
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
|→|	Dauer	Im Display wird die erforderliche Gardauer angezeigt.
→|	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.

Symbol		Funktion
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∨ und ∧ 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 VERWENDUNG

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung





Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

5.2 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:			
Sprache	Kontrast	Helligkeit	Uhrzeit

5.3 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.	
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: ⎓. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

ⓘ Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

5.4 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Einstellen der Wasserhärte im Menü: Grundeinstellungen.

ⓘ Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 – 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie ∨ oder ∧, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie OK, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

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

6.2 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.

6.3 Garen mit einer Dampfheizfunktion

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 zur Höchstgrenze 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 Garen fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Ofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

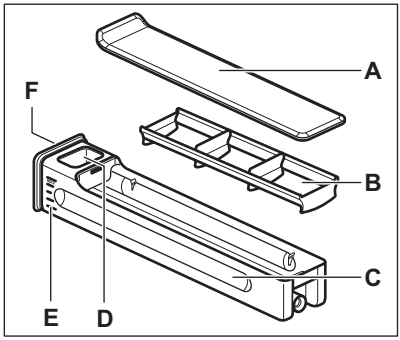
VORSICHT!
Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

9. Nach dem Garen 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.

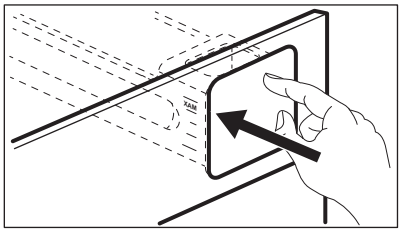
Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

6.4 Wassertank



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

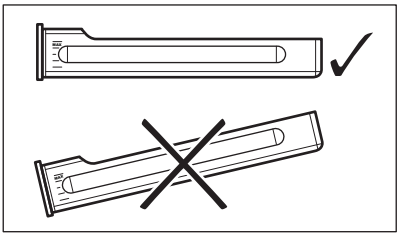
Sie können den Wassertank aus dem Ofen entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste. Nach dem Drücken kommt der Wassertank von selbst aus dem Ofen.



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.

6.5 Aufheiz-Anzeige

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

6.6 Verwendung: Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.

Halten Sie °C gedrückt.

6.7 Restwärme

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

6.8 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
SousVide-Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
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 hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

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.
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 der Anzeige	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).
Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.9 Untermenü von: SousVide-Garen

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

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	SousVide-Garen	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.

6.10 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalken	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.

6.11 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.

Ofenfunktion	Anwendung
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.

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtgaren	Sie können zwischen drei manuellen Garfunktionen mit unterschiedlichen Feuchtigkeitsstufen wählen. Diese Funktionen kombinieren Dampf und Heißluft. Sie dienen zum Garen mit unterschiedlichen Dampfmengen.
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.

Untermenü von: Feuchtgaren

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. 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 zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.

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

6.12 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.
Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen 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.
Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

6.13 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

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

6.14 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
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
Roastbeef	Blutig
	Blutig
	Rosa
	Rosa
	Durch
	Durch
Roastbeef Skand.	Blutig
	Rosa
	Durch

Speise	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schweinebraten
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
	Gekochter Schinken
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Lammrücken, rosa 

Speise	
Wild	Hase • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Wildfleisch • Reh-/Hirschkeule • Reh-/Hirschrücken
	Reh-/Hirschbraten 
	Reh-/Hirschrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Nudeln	-
Kartoffelgratin	-
Gemüsegratin	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-

Speise	
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	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	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	-
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	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi	-
Bohnen, weiß	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfli	-
Terrine	-

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

Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie ∧ oder ∨ zur Einstellung der neuen Werte.

6.15 Untermenü von: Koch-Assistent SousVide

Speisekategorie	Speise
Fisch/Meeresfrüchte	Seebrassenfilet
	Wolfsbarschfilet
	Stockfisch
	Forellenfilet
	Lachsfilet
	Jakobsmuscheln
	Muscheln mit Schale
	Garnelen, ohne Schale
	Tintenfisch
Geflügel	Hähnchenbrust, ohne Knochen
	Entenbrust, ohne Knochen
	Putenbrust, ohne Knochen
Fleisch	Rind • Rinderfilet, rosa • Rinderfilet, durch
	Lamm • Lamm, rosa • Lamm, durch
	Wild • Wildschwein • Kaninchen, ohne Knochen

Speisekategorie	Speise
Gemüse	Karotten
	Zucchini
	Spargel, grün
	Spargel, weiß
	Paprika, Streifen
	Lauch, Ringe
	Knollensellerie
	Sellerie
	Aubergine
	Fenchel
	Artischockenherzen
	Kartoffeln
	Kürbis
Obst	Äpfel
	Birnen
	Pfirsiche
	Nektarinen
	Pflaumen
	Ananas
	Mangos

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.
Dauer	Einstellen der Einschaltdauer des Ofens (max. 23 Std. 59 Min.). Sie ist nicht verfügbar für: Temperatursensor.
Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std. 59 Min.). Sie ist nicht verfügbar für: Temperatursensor.

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

Dauer, Ende - Vor Verwendung der Funktionen müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatureinstellen. Der Backofen schaltet sich 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.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt werden.
3. ∧, ∨ - zum Einstellen der Zeit drücken.
4. Drücken Sie: OK.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton. Der Backofen 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 ↩ 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 Temperatursensor

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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

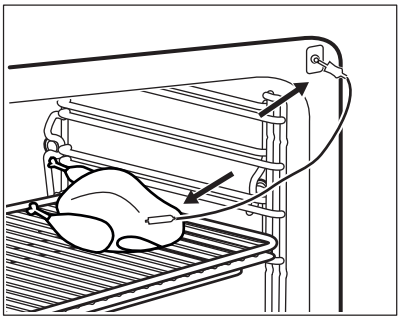
VORSICHT!
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Temperatursensor und Originalersatzteile.

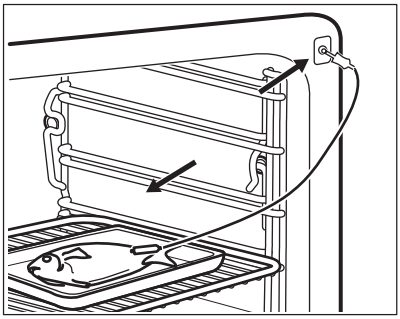
Für beste Garergebnisse:
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Temperatursensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Temperatursensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den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

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. 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 Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs 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 Kerntemperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.





Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden ∧ oder ∨, 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.

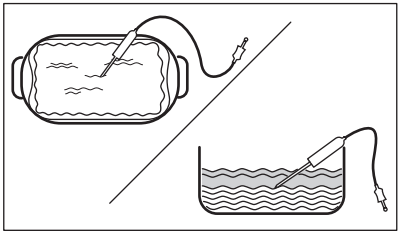
Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

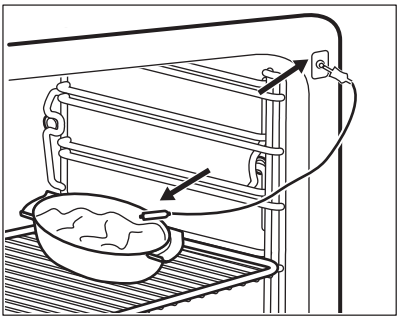
WARNUNG!
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntemperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntemperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Kerntemperatursensors. Die Spitze des Kerntemperatursensors 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 ∧ oder ∨, 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.

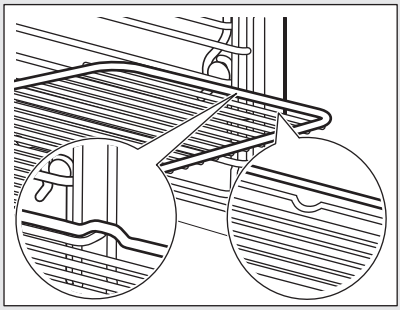
9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

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

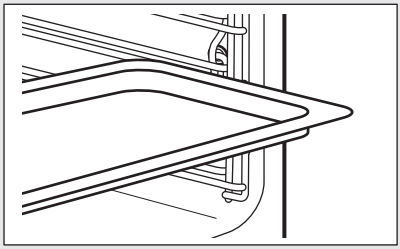
9.2 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

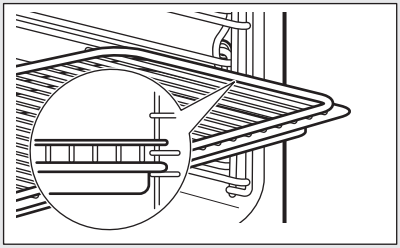
Kombirost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Backblech / Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Kombirost, Backblech / Auflaufpfanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.

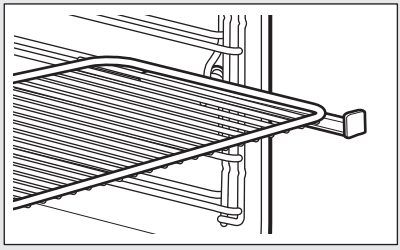


9.3 Verwenden der Teleskopschienen

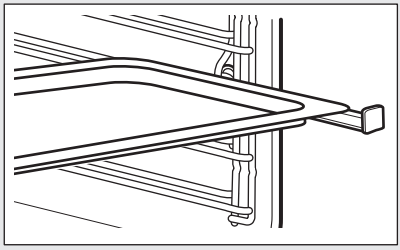
Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

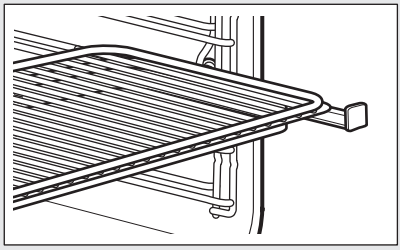
Kombirost:
Legen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge.



Auflaufpfanne:
Setzen Sie das tiefe Blech auf die Teleskopauszüge.



Kombirost und Auflaufpfanne zusammen:
Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech zusammen auf die Teleskopauszüge.



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 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, Temperatursensor, Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

Tageshelligkeit	Nachthelligkeit
Schaltet sich ein, wenn der Backofen eingeschaltet wird.	Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachthelligkeitsmodus.
Wenn Sie während des Nachthelligkeitsmodus ein Sensorfeld berühren, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.	
Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker einstellen schaltet es sich ein. 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. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

11. TIPPS UND HINWEISE

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise 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 Einschubebenen,
- Informationen über Kochfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte,

11.3 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

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

Auftauen

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

11.4 SousVide-Garen

Diese Funktion verwendet niedrigere Gartemperaturen als beim normalen Kochen.

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

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

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

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

Legen Sie die Vakuumbeutel 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 Vakuumbeutel und Kammer-Vakuumierer, die für das SousVide Garen empfohlen werden. Nur diese Art von Vakuumierern kann Flüssigkeiten luftdicht verpacken.

Verwenden Sie die Vakuumbeutel nicht wieder.

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

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

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

11.5 SousVide-Garen: Fleisch

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

Braten Sie die Geflügelfilets mit der Haut nach unten, bevor Sie sie in die Vakuumverpackung 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

LAMM / WILD

	(°C)	(Min.)
Wildschwein, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	90	60-70
Kaninchen, 1,5 cm dick, 0,6-0,65 kg	70	50-60

GEFLÜGEL

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

11.6 SousVide-Garen: Fisch und Meeresfrüchte

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

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbeutel, 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 Vakuumbeutel legen.

11.7 SousVide-Garen: Gemüse

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

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

GEMÜSE	
Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.	
	(Min.)
Spargel grün, ganz, 0,7-0,8 kg	40-50
Spargel weiß, ganz, 0,7-0,8 kg	50-60
Zucchini, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-40
Aubergine, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	30-35
Kürbis, Stücke, 2 cm dick, 0,7-0,8 kg	25-30

GEMÜSE	
Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.	
	(Min.)
Lauch, Streifen oder Ringe, 0,6-0,7 kg	40-45
Paprikas, Streifen oder Viertel, 0,7-0,8 kg	35-40
Sellerie, Ringe von 1 cm, 0,7-0,8 kg	40-45
Karotten, Scheiben von 0,5 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Selleriewurzel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	45-50
Fenchel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Kartoffeln, Scheiben von 1 cm, 0,8-1 kg	35-45

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

11.8 SousVide-Garen: Obst und Süßigkeiten

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

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

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

11.9 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr.

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	Schwarzwurzel
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	Linsen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel

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	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linsen 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 / Schweinelende, 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 Kombi-Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen zum gleichzeitigen Garen von Fleisch, Gemüse und Beilagen verwenden.

1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluftgrillen zum Braten von Fleisch.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf etwa 90 °C. Sie können die Backofentür ungefähr 15 Minuten bis zur ersten Position öffnen.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Garen Sie alle Speisen zusammen, bis sie gar sind.

Maximale Wassermenge: 650 ml.

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

	Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch garen		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	170-180	45-55
Brot, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Kartoffelgratin	160-170	50-60
Hähnchen, 1 kg	180-210	50-60
Schweinelende, geräuchert, 0,6-1 kg, für 2 Stunden einweichen	160-180	60-70
Roastbeef, 1 kg	180-200	60-90
Ente, 1,5-2 kg	180	70-90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80-90
Schweinebraten, 1 kg	160-180	90-100
Gans, 3 kg, verwenden Sie die erste Regalposition.	170	130-170

11.15 Regenerieren

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

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

11.16 Joghurt-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

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

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

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

11.17 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

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 noch teigig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit 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 beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur 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 / Brioche	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 / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	170-190	30-40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160-180	50-70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230	20	1
		danach: 160-180	30-60	
Windbeutel / Eclairs	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.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	170-190	15-35
Baguettes mit geschmolzenem 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, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50
Brötchen	180	20 - 30

11.22 Tipps zum Braten

Benutzen Sie hitzebeständiges Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt (Sie können Aluminiumfolie verwenden).

Braten Sie große Fleischstücke direkt im Blech oder auf dem Kombirost 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 Fleischstücke mit dem eigenen Saft während des Bratens.

11.23 Braten

Verwenden Sie die erste Regalposition.

RIND

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

SCHWEIN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1-1,5	150-170	90-120
Koteletts / Rippchen	1-1,5	170-190	30-60
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60

SCHWEIN

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Schweinshaxe, vorgegart	0,75-1	150-170	90-120

KALB

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.)
Kalbsbraten	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5-2	160-180	120-150

LAMM

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

	(kg)	(°C)	(Min.
Lammkeule / Lammbraten	1-1,5	150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5	160-180	40-60

WILD

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

GEFLÜGEL

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

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

FISCH

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

11.24 Brot backen

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

Vorheizen wird nicht empfohlen.

 **BROT**		
	 **(°C)**	 **(Min.)**
Weißbrot	170-190	40-60
Baguette	200-220	35-45
Brioche	180-200	40-60
Ciabatta	200-220	35-45
Roggenbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	40-60
Brot/Brötchen	190-210	20-35

11.25 Knuspriges Backen mit Pizzastufe

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

 **PIZZA**		
 **Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.**		
 **Verwenden Sie die zweite Regalposition.**		
	 **(°C)**	 **(Min.)**
Pizza, dünner Boden, verwenden Sie die Brat- und Fettpfanne	210-230	15-25
Pizza, dicker Boden	180-200	20-30
Fladenbrot	210-230	10-20
Blätterteigquiche	160-180	45-55
Flammkuchen	210-230	15-25
Piroggen	180-200	15-25
Gemüsekuchen	160-180	50-60

11.26 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Stellen Sie ein Blech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.

 **GRILL**	 **(°C)**	 **(Min.) Erste Seite**	 **(Min.) Zweite Seite**	
Rinderfilet	230	20–30	20–30	3
Schweinelende	210–230	30–40	30–40	2
Lammrücken	210–230	25–35	20–25	3

11.27 Niedertemperaturgaren

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. Die Temperatursensor 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. Gebrauch: Temperatursensor. Siehe Kapitel „Verwenden des Zubehörs“, Verwendung: Temperatursensor.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperaturgaren. . 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 Temperatursensor 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

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

11.29 Einkochen

Verwenden Sie die Funktion Unterhitze.

Verwenden Sie nur handelsübliche Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

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 1-l-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.

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

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

GE-MÜSE	**(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

Bleche mit fettbeständigem Papier oder Backpapier abdecken.

Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, schalten Sie den Backofen nach der Hälfte der Trockenzeit aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn eine Nacht abkühlen, um das Trocknen abzuschließen.

Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

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

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

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

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

11.31 Temperatursensor

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

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

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

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

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

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

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

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

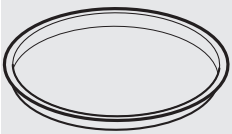
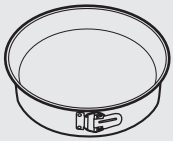
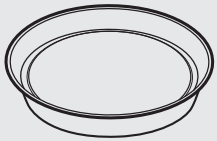
EINTÖPFE - VORGEKOCHTES GEMÜSE	Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	**Mittel**	**Mehr**
Zucchiniauflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

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

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

11.32 Feuchte 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

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

11.34 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

BACKEN AUF 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

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		(°C)	(Min.)
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.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	160	35 - 50	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.

	(Gastronorm) Behälter	(kg)		(Min.)	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	2 x 2/3 perforiert	2 x 0,3	2 und 4	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	15 - 18	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.					
	(Gastronorm) Behälter	**(kg)**		**(Min.)**	
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

 **Reinigungsmittel**	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

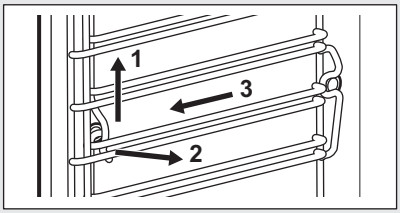
 **Täglicher Gebrauch**	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 **Zubehör**	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

12.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.		
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.		
	Funktion	**Beschreibung**	**Dauer**
	Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
	Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Schalten Sie die Funktion ein. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.		
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.		

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

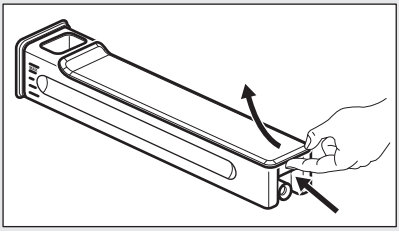
Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

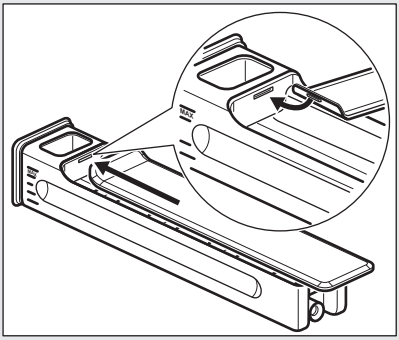
Sie können die Erinnerungsfunktion im folgenden Menü aktivieren oder deaktivieren: Grundeinstellungen .

12.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.
Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.



Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.



12.6 Benutzung: Entkalken

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
ⓘ Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.		

12.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

ⓘ Diese Erinnerungen werden bei jedem Ausschalten des Backofens aktiviert.

12.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

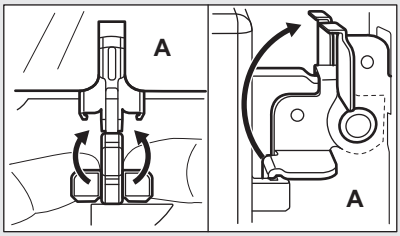
12.9 Aus- und Einbau: Tür

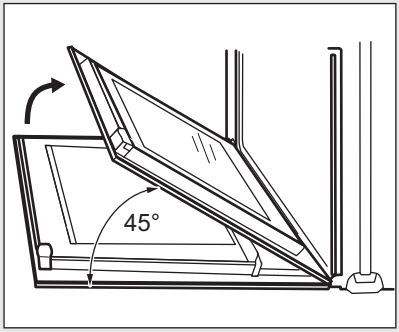
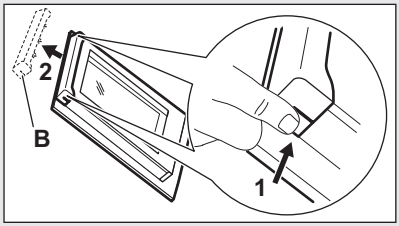
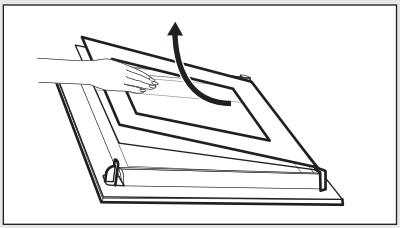
Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

WARNUNG!
Die Tür ist schwer.

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

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



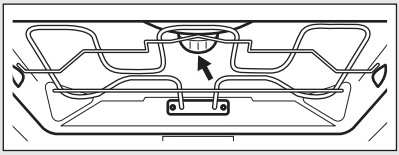
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

12.10 Austausch: Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring, und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
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 auf.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	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 Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Das Display zeigt F111 an.	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 Elektrik aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
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 erscheint **"Demo"**.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.
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.

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

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

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

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

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK792320M 944187782
Energieeffizienzindex	81.0

Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	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: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiesparen

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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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.

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

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

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

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. 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 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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 soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol 🗑 nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867370702-B-372021

CE

AEG