



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	16
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	17
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	18
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	20
11. TIPPS UND HINWEISE.....	22
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	42
13. FEHLERSUCHE.....	44
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	46

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.

- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Dampfwaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind.

Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

3.2 Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

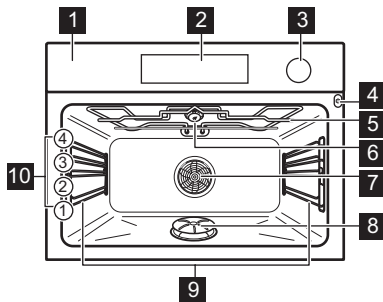
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.8 Service

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

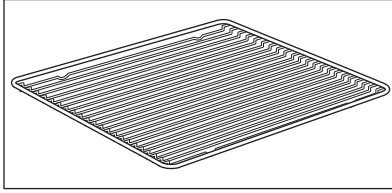
3.1 Gesamtansicht



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

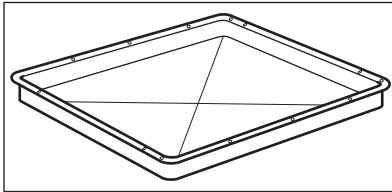
3.2 Zubehör

Kombirost



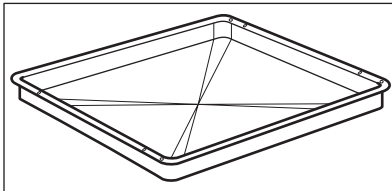
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



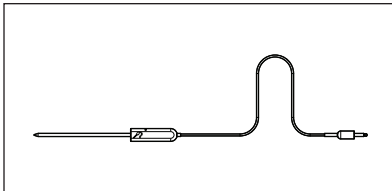
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



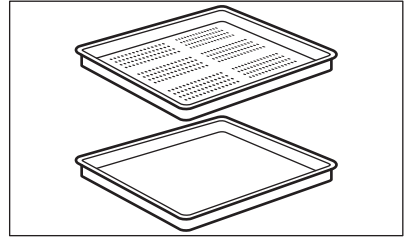
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT Sensor



Zum Messen des Garfortschritts.

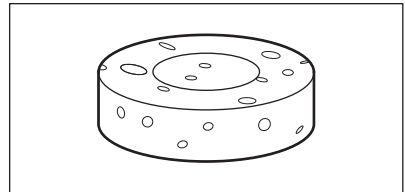
Dampfgarset



Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Verwenden Sie die Garbehälter zur Zubereitung von Speisen, die während des Kochens nicht in Wasser liegen sollten (z. B. Gemüse, Fischstücke, Hähnchenbrust). Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen (z. B. Reis, Polenta, Nudeln).

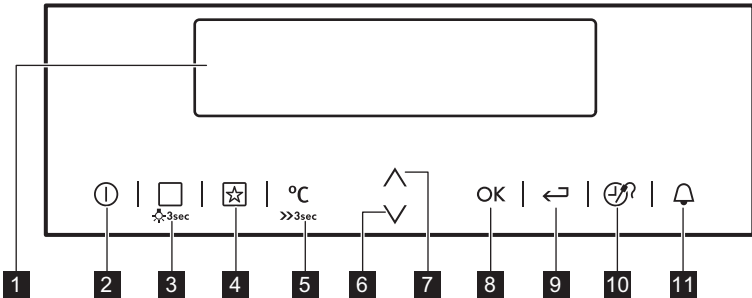
Schwamm










Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.




4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

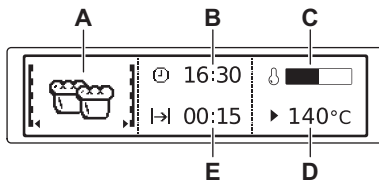


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	 Ofenfunktionen oder Rezepte	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü Rezepte auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, Rezepte umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4	 Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	 TemperaturoAuswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion das Feld 3 Sekunden lang berühren: Schnellaufheizung.
6	 Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7	 Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	 OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.









Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
9 	Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10 	Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktiver Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen 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. Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion	Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
	Dauer	Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
	Ende	Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
	Temperatur	Das Display zeigt die Temperatur an.
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∇ und \blacktriangle gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
	Berechnung	Das Gerät berechnet die Gardauer.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Gerät an.

Symbol	Funktion	
	Anzeige für die Schnell- aufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt, dass die Gewichts- automatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung
und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie \vee oder \wedge , um die Menüoption einzustellen.



3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.






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














6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.



Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Dampfreinigung	Reinigen des Backofens mit Dampf.
	Grundeinstellungen	Einrichten anderer Einstellungen.
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.


Untermenü von: Grundeinstellungen


Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	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	Schaltet die Funktion „Zeitverlängerung“ ein und aus.
	Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der 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.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

Heizfunktion	Anwendung
 Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.
 Intervall Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 ÖKO Dampfgaren	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion.
 Feuchte Heißluft	Auch für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen.
 Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Heizfunktion		Anwendung
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.

Heizfunktion	Anwendung
 ÖKO Braten	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion (Heißluftgrillen).


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

6.4 Einschalten einer Ofenfunktion



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

6.5 Dampfgen

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

 **WARNUNG!** Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator. Verwenden Sie nur Wasser. 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. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
2. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
3. Füllen Sie 800 ml Wasser in den Wassertank.

- Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
4. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
 5. Schalten Sie das Gerät ein.
 6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
 7. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer  oder Ende . Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

 Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

8. Schalten Sie das Gerät aus.



VORSICHT!

Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, saugen Sie das gesamte restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

6.6 Aufheiz-Anzeige

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

6.7 Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



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

Zum Einschalten der Funktion halten Sie °C \gg_{3sec} 3 Sekunden lang gedrückt. Das





Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.

6.8 Restwärme

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

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen


Uhrfunktion		Anwendung
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Minuten einzustellen, und OK zum Starten.
	Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).




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



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

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

 Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Backofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. 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 diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten:
Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät 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. Mit **OK** bestätigen.
Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.4 Zeitverlängerung

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

 Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik. Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.
Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

8.1 Rezepte online



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

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit **OK** bestätigen.



Wenn Sie die Funktion **Manuell** verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.3 Rezepte mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü: **Rezepte** . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie die Funktion: **Gewichtsautomatik**. Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit **OK** bestätigen. Das Automatikprogramm startet.
6. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie \wedge oder \vee , um das Gewicht zu ändern.
7. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal auszuschalten.



Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



VORSICHT!
Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntempersensor oder ein Originalersatzteil.

9.1 KT Sensor

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.

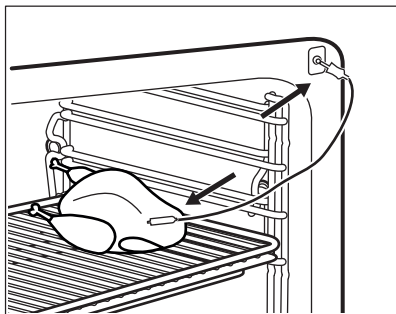
Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Drücken Sie \wedge oder \vee innerhalb von weniger als 5 Sekunden, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das voraussichtliche Ende wird nach ca. 30 Minuten berechnet.

6. Drücken Sie ⌚ , um die Kerntemperatur zu ändern. Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.



WARNUNG!

Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze und den Stecker des KT Sensors herausziehen.

9.2 Einsetzen des Zubehörs

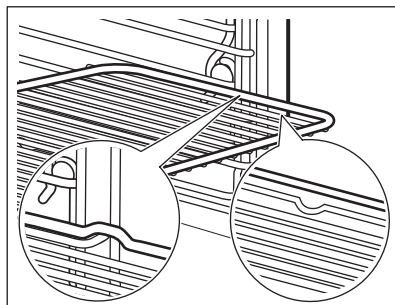


VORSICHT!

Verwenden Sie mit der Funktion Vital-Dampf nicht das Backblech oder das tiefe Blech.

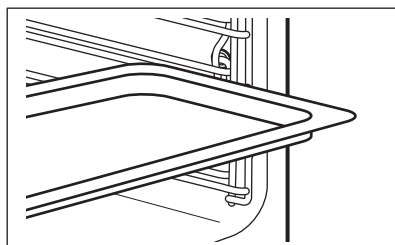
Kombirost:

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



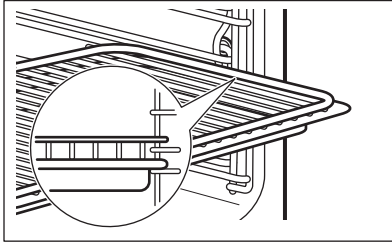
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die Füße nach unten zeigen.






Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.



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 das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren 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. Berühren 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, berühren 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 das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Mit **OK** bestätigen.

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

10.2 Verwenden der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.


1. Berühren Sie , um das Display einzuschalten.
2. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.



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 Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.



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


Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK** zur Bestätigung.

 Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls 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 das Gerät 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 akustisches Signal.

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

10.5 Abschaltautomatik

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

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

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

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

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

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Ofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte.

11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Kombirost verteilen. Schichten Sie das Geschirr nach halber Anwärmszeit um (unten und oben vertauschen).

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

Gärstufe

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Teig zum gehen lassen in ein ausreichend großes Gefäß legen. Es ist nicht notwendig es abzudecken. Schieben Sie den Kombirost in die erste Einschubebene ein und stellen Sie das Gefäß darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion Gärstufe ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

11.3 Dampfgaren

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).
- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.
- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Beginnen Sie mit einem kalten Gerät, außer bei abweichenden Angaben in den Tabellen.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept nicht finden.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5: 1 – 2 : 1, da Reis Wasser aufnimmt.

11.4 Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.5 Vital-Dampf / ÖKO Dampfgaren



WARNUNG!

Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die Funktion eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Lebensmittel. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Grieß und Eiern.

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein,

wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren mit der Funktion Vital-Dampf

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere Behälter in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.
- Füllen Sie die Wasserschublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Artischocken	96	50 - 60	1	800
Auberginen	96	15 - 25	1	450
Blumenkohl, ganz	96	35 - 45	1	600
Blumenkohl, Röschen	96	25 - 30	1	500
Brokkoli, ganz	96	30 - 40	1	550
Brokkoli, Röschen	96	20 - 25	1	400
Pilzscheiben	96	15 - 20	1	400
Erbsen	96	20 - 25	1	450

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubla- de (ml)
Fenchel	96	35 - 45	1	600
Möhren	96	35 - 45	1	600
Kohlrabi, Streifen	96	30 - 40	1	550
Paprika, Streifen	96	15 - 20	1	400
Lauch, Ringe	96	25 - 35	1	500
Grüne Bohnen	96	35 - 45	1	550
Feldsalat, Rosetten	96	20 - 25	1	450
Rosenkohl	96	30 - 40	1	550
Rote Beete	96	70 - 90	1	800 + 400
Schwarzwurzel	96	35 - 45	1	600
Sellerie, gewürfelt	96	20 - 30	1	500
Grüner Spargel	96	25 - 35	1	500
Weißer Spargel	96	35 - 45	1	600
Spinat, frisch	96	15	1	350
Tomaten schälen	96	15	1	350
Weißer Gartenbohnen	96	25 - 35	1	500
Wirsing	96	20 - 25	1	400
Zucchini, Scheiben	96	15	1	350

Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubla- de (ml)
Dampfnudeln	96	30 - 40	1	600
Kartoffelknödel	96	35 - 45	1	600
Kartoffeln mit Schale, mittelgroß	96	45 - 55	1	750

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubla- de (ml)
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Salzkartoffeln, geviertelt	96	35 - 40	1	600
Semmelknödel	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, frisch	96	20 - 25	1	450
Polenta (Flüssig- keit/Polenta- Verhältnis 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubla- de (ml)
Forelle, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnelen, frisch	85	20 - 25	1	450
Garnelen, gefro- ren	85	30 - 40	1	550
Lachsfilets	85	25 - 35	1	500
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Muscheln	96	20 - 30	1	500
Plattfischfilet	80	15	1	350

Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubla- de (ml)
Gekochter Schinken, 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35	1	500

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler, pochiert	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Eier

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschubblende (ml)
Eier, weich gekocht	96	10 - 12	1	400
Eier, mittelhart gekocht	96	13 - 16	1	450
Eier, hart gekocht	96	18 - 21	1	500

11.6 Heißluft mit Ringheizkörper und Vital-Dampf nacheinander

Sie können Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander durch die Kombination der Funktionen garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Braten Sie zunächst den Braten mit der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper.
- Füllen Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen. Stellen Sie diese in den Backofen, in dem sich der Braten befindet.

- Lassen Sie den Backofen auf ca. 80 °C abkühlen. Um den Backofen schneller abzukühlen, lassen Sie die Backofentür in der ersten Stellung etwa 15 Minuten offen.
- Starten der Funktion Vital-Dampf. Garen Sie alles zusammen fertig.



Maximale Wassermenge: 650 ml.

11.7 Intervall Plus

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾	90	40 - 45	1
Gebackene Eier ¹⁾	90	35 - 45	1
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	1
Fischfilet, dünn	85	15 - 25	1
Fischfilet, dick	90	25 - 35	1
Kleiner Fisch bis 350 g	90	25 - 35	1
Fisch bis 1000 g	90	35 - 45	1

¹⁾ Eine halbe Stunde mit geschlossener Tür weitergaren.

Aufwärmen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Knödel	85	20 - 30	1
Nudelauflauf	85	15 - 20	1
Reis	85	15 - 20	1
Tellergerichte	85	15 - 20	1

11.8 Intervall-Dampf

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweinebraten	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalbsbraten	1 kg	180	80 - 90	1
Hackbraten, roh	0,5 kg	180	30 - 40	1
Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden durchziehen lassen)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Hähnchen	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Ente	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Nudelauflauf	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Brot, verschiedene Arten	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Backfertige Brötchen	-	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes, gefroren	40 - 50 g	200	25 - 35	2

11.9 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

11.10 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

11.11 Backen auf einer Ebene

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			1
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	2
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	2
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	2
Brötchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	10 - 25	2
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.12 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.13 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	180 - 200	45 - 60	1
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	1
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	1
Gugelhupf oder Brioché	160 - 170	50 - 70	1
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	1
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	2
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

11.14 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Blätterteig ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.15 Bio-Garen

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch zusammen mit der heißen Bratpfanne auf den Kombirost im Backofen stellen.
3. Stecken Sie den KT Sensor in das Fleisch.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Rinderfilet, Roastbeef	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.16 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230	10 - 20	2
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

11.17 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

11.18 Brat-Tabellen

Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch ¹⁾	Heißluftgrillen	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: medium	Heißluftgrillen	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: durch	Heißluftgrillen	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10 je cm Dicke	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalbshaxe	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammrücken	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken, Hasenkeule 1)	Ober-/Unterhitze	bis zu 1 kg	230	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Stubenküken	Heißluftgrillen	je 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Geflügelstücke	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ente	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

11.19 Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.

- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Gargut	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Gargut	Grillzeit (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Würstchen	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	3

11.20 Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
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	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	2
Kroketten	220 - 230	20 - 35	2
Rösti	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.21 Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.
- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Gargut	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

11.22 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metall Dosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/ Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.23 Dörren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

11.24 Brot Backen

100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	1
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	1
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	1

11.25 KT Sensor-Tabelle

Rindfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Rostbraten / Filet: englisch	45 - 50
Rostbraten / Filet: medium	60 - 65
Rostbraten / Filet: durch	70 - 75

Schweinefleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Schulter / Schinken / Nackenstück vom Schwein	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalbfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Hammel-/Lammfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lamnbraten / Lammkeule	70 - 75

Wild

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Hase, ganz	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

12.1 Hinweise zur Reinigung

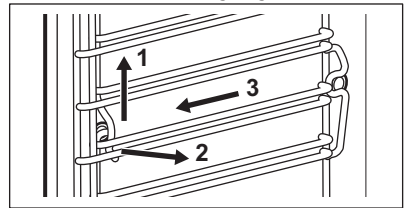
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

12.2 Entfernen von Einhängegittern

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

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

12.3 Dampfreinigung

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie die Funktion: Dampfreinigung.

Das Display zeigt die Dauer der Funktion an. Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.

3. Berühren Sie ein Symbol, um das Signal abzuschalten.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser aus dem Dampfgenerator.

Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

12.4 Dampferzeugungssystem



VORSICHT!

Den Dampfgenerator nach jeder Benutzung trocknen. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.



Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.



VORSICHT!

Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

12.5 Aus- und Einbauen der Tür

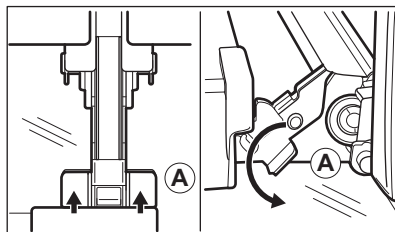
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



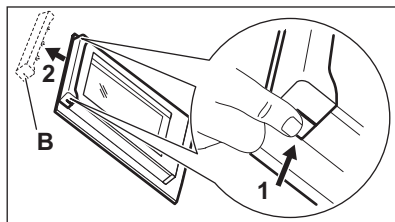
WARNUNG!

Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

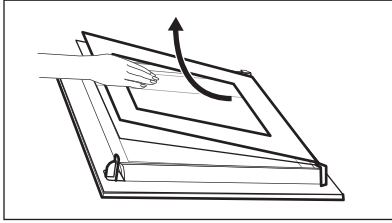
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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



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



9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

12.6 Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



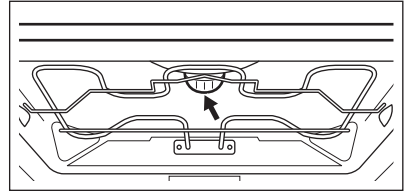
WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

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



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

13.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

13.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	KS8404021M KS8404101M	
Energieeffizienzindex	94.5	
Energieeffizienzklasse	A	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/ Unterhitze	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	43 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	KS8404021M	34.0 kg
	KS8404101M	34.9 kg

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

14.2 Energie sparen



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

Allgemeine Tipps

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Bei einigen Ofenfunktionen und bei Programmen mit aktivierter Option Dauer oder Ende sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten schalten sich die Heizelemente automatisch 10 % früher aus.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.


Warmhalten von Speisen


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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

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



867335210-B-392016

