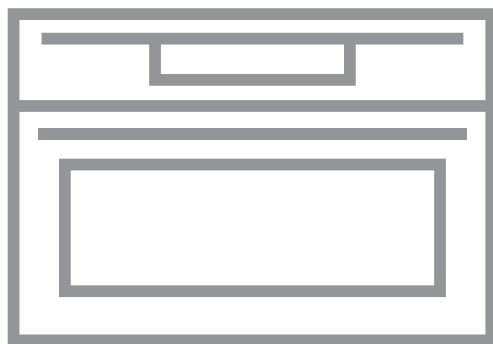


USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	10
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	12
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. MIKROWELLEN-MODUS.....	16
8. UHRFUNKTIONEN.....	21
9. AUTOMATIKPROGRAMME.....	22
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	23
11. ZUSATZFUNKTIONEN.....	24
12. TIPPS UND HINWEISE.....	26
13. REINIGUNG UND PFLEGE.....	46
14. FEHLERSUCHE.....	47

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.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- 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 Metallschaber; 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.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.

- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.

- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

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 Umsetzen 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.
- 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 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 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.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- 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 EC-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 Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr
sowie Risiko von Schäden
am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittlrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- 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 die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 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.

2.6 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

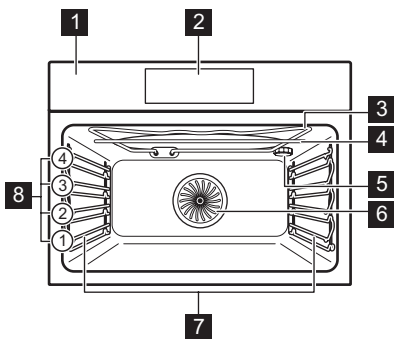
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.7 Service

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

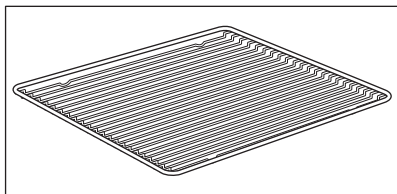
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Backofenbeleuchtung
- 6 Ventilator
- 7 Einhängegitter, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

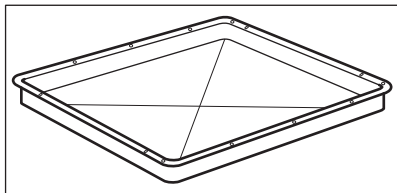
3.2 Zubehör

Kombirost



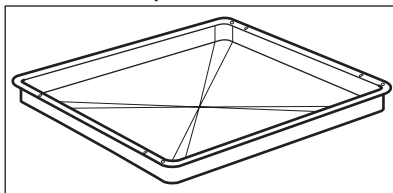
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



Für Kuchen und Plätzchen.

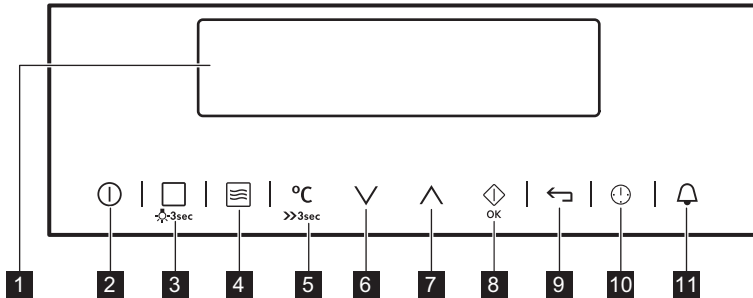
Brat- und Fettpfanne









Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.





4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

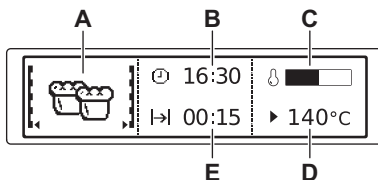


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	 Ofenfunktionen oder 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 berühren.
4	 Mikrowellenfunktion	Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können sie verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion mit der Funktion: Dauer länger als 7 Minuten und im Kombi-Modus verwenden, dann kann die Mikrowellenleistung nicht höher als 600 W sein.
5	 Temperaturoswahl	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.








Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
8 	OK/Mikrowelle Schnellstart	Bestätigen der Auswahl oder Einstellungen. Einschalten der Mikrowellenfunktion. Sie können sie verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
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 aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der Funktionen Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go.
11 	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion Kurzzeit-Wecker.




4.2 Display



- A. Ofen- oder Mikrowellenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur oder Leistung der Mikrowelle
- 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.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Gerät an.

Symbol		Funktion
	Anzeige Für Die Schnell- aufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie ver- kürzt 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



WARNING!

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 \diamond bestätigen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

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 \diamond , 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.
	Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.








Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
	Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.


Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol	Untermenü	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	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.
	DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.



Sym- bol	Untermenü	Beschreibung
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werks-einstellungen.






6.3 Ofenfunktionen

Heizfunktion		Anwendung
	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 Konventionelle Heizfunktion.
	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 Konventionelle Heizfunktion.
	Konventionelle Heizfunktion	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.




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

6.4 Sonderfunktionen

Heizfunktion		Anwendung
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Teller Wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Heizfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
 Gärstufe	Zum kontrollierten gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
 Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Zum Backen von Brot.
 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.

6.5 Einschalten einer Ofenfunktion

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

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  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.

6.9 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, aber nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten.

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.

7. MIKROWELLEN-MODUS

7.1 Mikrowelle

Allgemeines:



VORSICHT!

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen darin befinden.

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Mikrowellen-Kochtabellen: Standzeit.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.
- Es wird nicht empfohlen, im Mikrowellenmodus mehr als eine Ebene zu verwenden.
- Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speise auf einen Teller unten im Garraum.
- Rühren Sie, wenn möglich, die Speisen vor dem Servieren um.

Garvorgang:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeignetem Material abdecken. Garen Sie nur dann ohne Abdeckung, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen oder ähnliches, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Verlängern Sie die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.

- Wenden Sie Lebensmittel in größeren Stücken nach der Hälfte der Garzeit.
- Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke.
- Verwenden Sie flaches, breites Kochgeschirr.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit unglasierten Böden oder kleinen Löchern, z. B. an Griffen. Durch in diese Löcher eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:

- Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen kleinen umgedrehten Teller, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Kunststoffsieb verwendet werden.
- Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur fertig

auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

Auftauen von Obst, Gemüse:

- Sollen Obst und Gemüse nicht gekocht werden, nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Raumtemperatur fertig auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Fertiggerichte:

- Fertiggerichte in Metallverpackungen oder Kunststoffschalen mit Metalldeckeln können nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden, wenn sie speziell für die Zubereitung in der Mikrowelle ausgewiesen sind.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z.B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstechen).

7.2 Geeignetes Kochgeschirr und Materialien

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1 ▼▼▼▼
	Entfros- tung	Aufwär- men	Backen	
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. Pyrex, hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ¹⁾	✓	X	X	X
Grillrost, Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam)	✓	✓	✓	✓
Keramik ²⁾ , Steingut ²⁾	✓	✓	✓	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillstufe 1 ◆◆◆◆
	Entfros- tung	Aufwär- men	Backen	
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X	X
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss ³⁾	✓	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X	✓
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet ³⁾	X	X	X	✓
Backblech	X	X	X	✓
Kombirost	X	X	X	✓
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	X	✓	✓	X
Fertiggerichte in Verpackungen ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallaufgabe/-Dekorationen.

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.

7.3 Tipps für die Mikrowelle


Ergebnis	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Erhöhen oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit.
Die Speise ist nach dem Garen zu trocken.	Wählen Sie eine kürzere Garzeit oder eine niedrigere Mikrowellenleistung und decken Sie die Speisen mit einem mikrowellengeeigneten Material ab.
Die Speise ist nach Ablauf der Garzeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Mikrowellenleistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen im Allgemeinen eine längere Gardauer erforderlich ist. Rühren Sie oder drehen Sie Lebensmittel während des Kochens.

Ergebnis	Abhilfe
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber immer noch nicht gar in der Mitte.	Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. Flüssigkeiten, wie z.B. Suppe, nach der Hälfte der Zeit umrühren.



Was Sie noch berücksichtigen sollten:

- Speisen haben unterschiedliche Formen und Beschaffenheiten. Sie werden in unterschiedlichen Mengen zubereitet. Deshalb kann die notwendige Dauer und Leistungsstufe zum Auftauen, Erwärmen oder Garen unterschiedlich sein. Als Richtlinie gilt: **Doppelte Menge = nahezu doppelte Zeit.**
- Die Mikrowelle erzeugt die Wärme direkt im Lebensmittel. Aus diesem Grund können nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden. Erhitzte Gerichte müssen umgerührt oder gewendet werden, besonders bei der Zubereitung größerer Mengen.
- Die **Standzeit** ist in den Tabellen angegeben. Lassen Sie das Gargut im Gerät oder ausserhalb stehen, damit sich die Wärme gleichmässiger verteilen kann.
- Stellen Sie die Leistungsstufe gemäß der Gargutmenge ein. Eine zu hohe Leistungsstufe kann bei kleinen Gargutmengen das Gargut verbrennen oder bei Verwendung von Zubehör zu Funkenschlag führen.
- Reis lässt sich besser in flachem, breitem Kochgeschirr zubereiten.


7.4 Mikrowellenfunktionen

Ofenfunktionen	Bezeichnung
Mikrowelle	Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst oder zum Garen von Gemüse und Fisch.
Kombi	Wird für den gemeinsamen Betrieb der Ofenfunktion und der Mikrowelle verwendet. Dient dem schnelleren Garen und gleichzeitigen Bräunen. Die Höchstleistung für diese Funktion beträgt 600 W.
Schnellstart	Verwenden Sie diese Funktion, um durch einmaliges Berühren des Symbols  die Mikrowellenfunktion bei maximaler Mikrowellenleistung einzuschalten. Einschaltdauer: etwa 30 Sekunden gedrückt.


7.5 Einstellen der Mikrowellenfunktion


1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
3. Berühren Sie . Die Funktion Dauer wird auf 30 Sekunden eingestellt, und der Mikrowellenbetrieb wird gestartet.





Jede Berührung von  erhöht die Dauer der folgenden Funktion um 30 Sekunden: Dauer.








Wenn  nicht mehr berührt wird, wird das Gerät nach 20 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



4. Berühren Sie  zum Einstellen der Funktion Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.




 Bei einer Dauer der Funktion Dauer von mehr als 7 Minuten wird die Mikrowellenleistung auf 600 W reduziert.

 Die maximale Einstellung der Dauer der Funktion Dauer beträgt 90 Minuten.

 Sie können die Mikrowellenleistung (durch Berühren von  und anschließendes Berühren von  oder ) und die Funktion Dauer  während des Mikrowellenbetriebs jederzeit ändern.

5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Die Mikrowellenfunktion wird automatisch ausgeschaltet. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.

 Um die Mikrowellenfunktion auszuschalten, berühren Sie .


 Wenn Sie  berühren oder die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Um Sie wieder einzuschalten, berühren Sie .

7.6 Einstellen der Kombi-Funktion

1. Schalten Sie eine Ofenfunktion ein. Mehr Informationen hierzu finden Sie



unter „Einschalten einer Ofenfunktion“.

2. Berühren Sie , und führen Sie dieselben Schritte durch wie beim Einstellen der Mikrowellenfunktion.


 Bei einigen Funktionen startet die Mikrowelle, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Funktionen, die nicht als Kombi-Funktion zur Verfügung stehen: Favoriten, Ende, Set + Go, Heat + Hold.

7.7 Einstellen der Schnellstartfunktion

1. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf aus, indem Sie  berühren.
2. Berühren Sie , um die Schnellstartfunktion einzuschalten.

Mit jedem Berühren von  wird die Dauer um 30 Sekunden erhöht.

 Sie können die Mikrowellenleistung ändern (siehe Kapitel „Einstellen der Mikrowellenfunktion“).

3. Berühren Sie  zur Einstellung der Dauer für die Funktion: Dauer. Siehe „Einstellen der Uhrfunktionen“.

7.8 Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen








Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Leistungsstufe	Verwendung
• 1000 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
• 900 Watt	Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs
• 800 Watt	Garen von Gemüse
• 700 Watt	Schmelzen von Gelatine und Butter

Leistungsstufe	Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten Erwärmen von Tellergerichten Köcheln von Eintopfgerichten Garen von Eierspeisen
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	Weitergaren von Speisen Garen empfindlicher Lebensmittel Erwärmen von Babynahrung Köcheln von Reis Erwärmen von empfindlichen Speisen Schmelzen von Käse
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot Auftauen von Käse, Sahne, Butter Auftauen von Obst und Kuchen (Torten) Gehen lassen von Hefeteig Anwärmen von kalten Speisen und Getränken

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 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  oder  , um die Minuten einzustellen, und  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).

8.2 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.

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 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.

8.3 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 bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.

Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

8.4 Zeitverlängerung

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



Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.

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 .


9. AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG!




Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


9.1 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.

9.2 Koch-Assistent 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 Koch-Assistent. Mit  bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit  bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit  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.

9.3 Koch-Assistent 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: Koch-Assistent. Mit  bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit  bestätigen.
4. Berühren Sie  oder , um das Gewicht der Lebensmittel einzugeben. Mit  bestätigen. Das Automatikprogramm startet.
5. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie  oder , um das Gewicht zu ändern.
6. 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.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

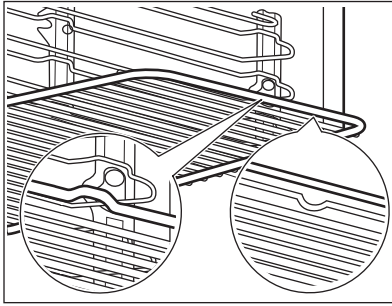
10.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material.



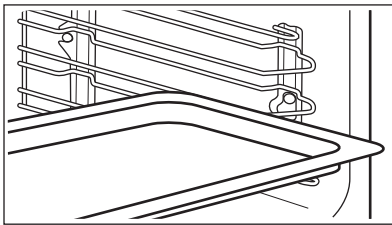
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Mikrowellenmodus“.

Kombirost:



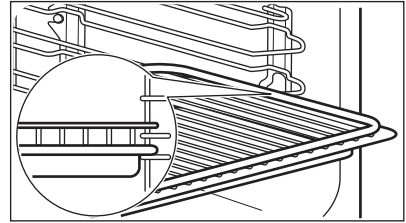
Tiefes Blech:

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.



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

11. ZUSATZFUNKTIONEN

11.1 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.

- i** Sie können Mikrowelle und Mikrowellen-Kombi-Funktionen nicht als bevorzugte Programme speichern.

Speichern eines Programms

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
- Berühren Sie wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: SPEICHERN.
- Mit bestätigen.



Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

- Mit bestätigen.
- Geben Sie den Namen für das Programm ein. Der erste Buchstabe blinkt.
- Berühren Sie oder , um den Buchstaben zu ändern.
- Drücken Sie . Der nächste Buchstabe blinkt.
- Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
- Zum Speichern halten Sie gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie oder und drücken Sie , 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  bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms aus.
5. Mit  bestätigen.

11.2 Verwendung 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.

11.3 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 Einstellung vor.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit  bestätigen.

Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann , um zu bestätigen.







Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

11.4 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  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.

11.5 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, Dauer, Ende.

11.6 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.

11.7 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.

12. 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.

12.1 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 und mit einem feuchten Handtuch oder Plastikfolie abdecken. 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.

12.2 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.
- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem 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.

- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nach dem

Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

12.3 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.
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.

12.4 Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	2
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake/Biskuit	Heißluft Mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Biskuit	Konventionelle Heizfunktion	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig ¹⁾	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	2
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)	Konventionelle Heizfunktion	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Konventionelle Heizfunktion	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	2
Christstollen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion			2
erste		230	20	
dann		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	20 - 35	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Biskuitrolle ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Konventionelle Heizfunktion	170	35 - 55	1
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft Mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	1
Makronen	Heißluft Mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft Mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	3
Brötchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft Mit Ringheizkörper	160	20 - 35	3
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

12.5 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heißluftgrillen	210 - 230	10 - 20	1
Überbackene Baguettes	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft Mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

12.6 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft Mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 3
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

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 in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen.

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

12.8 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	3
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	3
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	3
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	3
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	3
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	3
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230	10 - 20	3
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammkuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

12.9 Braten

- Verwenden Sie zum Braten hitzefestes Geschirr. Siehe hierzu die Angaben des Geschirrherstellers.
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne, um zu verhindern, dass austretende Fleischsäfte auf der Oberfläche anbrennen.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wenden Sie den Braten nach Bedarf nach 1/2 bis 2/3 der Garzeit.
- Für saftigeres Fleisch:
 - Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
 - Braten Sie Fleisch und Fisch in Stücken mit einem Mindestgewicht von 1 kg.
 - Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

12.10 Brat-Tabellen

Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Konventionelle Heizfunktion	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Schweinsaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Kalb

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Schweinsaxe	Heißluftgrillen	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Lamm

Gargut	Funktion	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Geflügel

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügel- teile	Heiß- luftgril- len	je 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Halbes Hähnchen	Heiß- luftgril- len	je 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Hähnchen, Poularde	Heiß- luftgril- len	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Ente	Heiß- luftgril- len	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Fisch, gedämpft

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch, ganz	Kon- ventio- nelle Heiz- funkti- on	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Speisen

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Süßspeisen	Heißluft - Mit Ring- heizkör- per	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Herzhafte Gerichte mit ge- kochten Zutaten (Nudeln, Gemüse)	Heißluft - Mit Ring- heizkör- per	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1

Gargut	Funkti- on	Menge (kg)	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Herzhafte Gerichte mit rohen Zutaten (Kartoffeln, Gemüse)	Heißluft Mit Ring- heizkör- per	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 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 Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, me- dium	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	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers / Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	2
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks / Kalbs- steaks	7 - 10	6 - 8	3

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Toast / Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	2

12.12 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	3
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	3
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	3
Pommes Frites, dünn ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Pommes Frites, dick ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Kroketten ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Tabelle für gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren ¹⁾	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ²⁾ (300 - 600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Baguettes ³⁾	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

1) Backofen vorheizen.

2) Zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

3) Backofen vorheizen.

12.13 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	-

12.14 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.

12.15 Dörren

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3
Birnen	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	180 - 200	50 - 70	2
Dunkles Brot	180 - 200	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Mikrowellen-Gartabellen



Stellen Sie das Gargut auf einem Teller oder in einem Behälter auf den Boden des Garraums, falls nicht anders angegeben.

Fleisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Ganze Fleischstücke	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Steak	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Gemischtes Hackfleisch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.
Gulasch	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen.

Geflügel auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen	200	1	25 - 30	10 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchenbrust	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Hähnchenschlegel	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.
Ente	200	2	45 - 60	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken.

Fisch auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilets	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wurst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wurst in Scheiben	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Milchprodukte auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Quark	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Butter	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Käse	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Sahne	100	0.2	7 - 12	20 - 30	Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Kuchen/Gebäck auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hefeteig	100	1 Stück	2 - 3	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Käsekuchen	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Kuchen (Torte)	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen)	100	1 Stück	2 - 4	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Früchtekuchen	100	1 Stück	1 - 2	15 - 20	Platte nach der Hälfte der Zeit drehen.
Brot	100	1 kg	15 - 20	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brot, geschnitten	100	0,5 kg	8 - 12	10 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brötchen	100	4 Brötchen	5 - 8	5 - 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Obst auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Erdbeeren	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aprikosen	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Garen/Schmelzen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge (kg)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Schokolade/Schokoladenkuvertüre	600	0.15	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Butter	200	0.1	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Unter Hitzzufuhr auftauen

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Babynahrung in Gläsern	300	0,2 kg	2 - 3	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren, Temperatur überprüfen.
Babymilch (Flasche, 180 ml)	1000	0,2 kg	0:20 - 0:40	-	Löffel in die Flasche geben, umrühren, Temperatur überprüfen.
Fertiggerichte	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Tiefgefrorene Fertiggerichte	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Alle Aluminiumdeckel entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
Milch	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Löffel in das Gefäß geben.
Wasser	1000	1 Tasse, ca. 200 ml	1:30 - 2	-	Löffel in das Gefäß geben.
Soße	600	200 ml	1 - 2	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Suppe	600	300 ml	2 - 4	-	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gartabelle

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	500	0,5 kg	8 - 10	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Fischfilets	500	0,5 kg	6 - 8	-	Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen.
Frisches Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	12 - 16	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Gargut	Leistung (Watt)	Menge	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Gefrorenes Gemüse, kurze Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 18	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Frisches Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	14 - 20	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gefrorenes Gemüse, lange Garzeit ¹⁾	600	0,5 kg	18 - 24	-	Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Pellkartoffeln	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Reis	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Popcorn auf einem Teller in die untere Einschubebene geben.

¹⁾ Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

Kombifunktionstabelle

- Nur ausgewählte Modelle.

- Verwenden Sie die Funktionen Grillstufe 1 und Mikrowelle.

Gargut	Hitzefestes Geschirr	Leistung (Watt)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Bemerkungen
2 halbe Hähnchen (2 x 0,55 kg)	Runde Glasschüssel, Ø 26 cm	300	220	40	2	Nach 20 Min. wenden, 5 Min. Standzeit.
Gratinkartoffeln (1 kg)	Gratinform	300	200	40	2	10 Min. Standzeit.
Gebratener Schweinsschweinchen (1,1 kg)	Glasform mit Sieb	300	200	70	1	Zwischendurch wenden, 10 Min. Standzeit.

13. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 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 Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- 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.

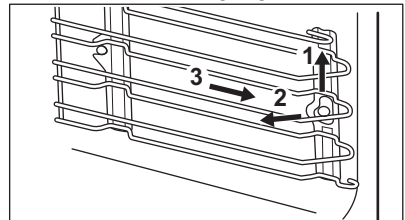
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

13.2 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.

13.3 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.



VORSICHT!

Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

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

14. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 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 auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	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 erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
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 Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
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.

14.2 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.)

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



867300454-B-492016



AEG