

▶ BSE792220B
BSE792220M

DE Benutzerinformation
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	25
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	26
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	27
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	29
11. TIPPS UND HINWEISE.....	31
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	59
13. FEHLERSUCHE.....	64
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	67

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.

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 (Schraubsicherungen 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 Kontaktöffnungsbreite 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.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.
- 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.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung 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.

2.4 Dampfaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

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.

2.6 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.

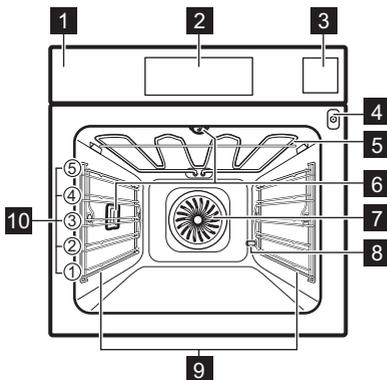
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.8 Service

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

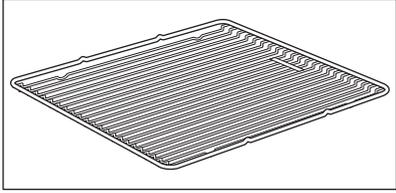
3.1 Gesamtansicht



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

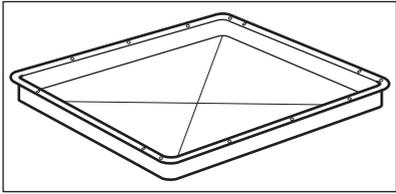
3.2 Zubehör

Kombirost



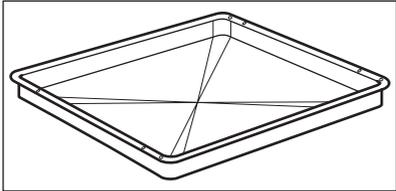
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Backblech



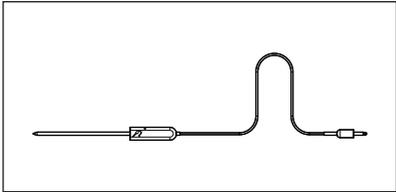
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



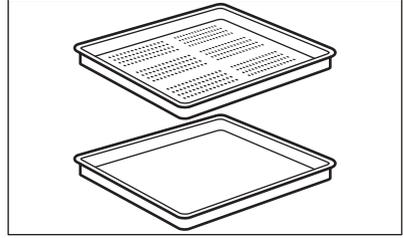
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Kerntemperatursensor



Zum Messen des Garzustands.

Dampfgarset

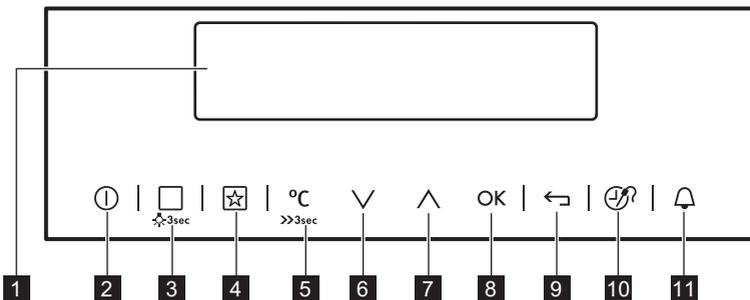


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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).

4. BEDIENFELD

4.1 Elektronischer Programmspeicher

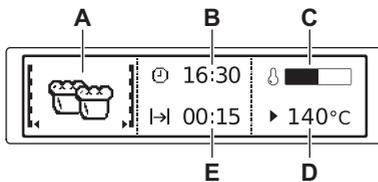


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	 EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	 Ofenfunktionen oder VarioGuide	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü VarioGuide auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, VarioGuide 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	 Temperatureauswahl	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 aktivierter 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



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 **OK** bestätigen.

5.3 Einstellen des Wasserhärtegrads

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

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

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

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

1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgerät im Backofen geliefert wird.

2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des Streifens ca. 1 Sekunde lang in das Wasser.
Halten Sie den Streifen nicht unter fließendes Wasser!
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Streifen ab.
4. Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch noch nach Ablauf von 1 Minute. Berücksichtigen Sie diese Änderungen bei der Messung nicht.
5. Stellen Sie die Wasserhärte in folgendem Menü ein:
Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	1

Teststreifen	Wasserhärte
	2
	3
	4

Die schwarzen Rechtecke in der Tabelle entsprechen den roten Rechtecken auf dem Teststreifen.

Den Wasserhärtegrad können Sie in folgendem Menü ändern:
Grundeinstellungen / Wasserhärte.

Nach einem Stromausfall müssen Sie die Wasserhärte erneut einstellen.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

6.1 Navigation in den Menüs

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

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Sym- bol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	SousVide Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
	Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
	Favoriten	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.

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



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

Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
	Grundeinstellungen	Einrichten anderer Einstellungen.
	Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
	VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen der Speise und Starten des Garvorgangs. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol	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	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.

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
	DEMO-Betrieb	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Untermenü von: SousVide Garen

Diese Technologie ist von der Sous-vidé-Technologie (französisch für „unter Vakuum“) abgeleitet. Es handelt sich um

eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Ofenfunktion SousVide	Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und Früchte werden mit Dampf gegart. Stellen Sie die Temperatur auf 50 °C - 95 °C ein.
	SousVide Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
	SousVide VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen der Speise und Starten des Garvorgangs. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

6.4 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebraunten Speisereste.
	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

6.5 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratинieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 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. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.

Ofenfunktion	Anwendung
 Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 Intervall Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.

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

6.6 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
 Joghurt Funktion	Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt. Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Gärstufe	Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.
 Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

Ofenfunktion	Anwendung
 Regenerieren	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.
 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.

6.7 Untermenü von: VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Forelle	
Lachs	Lachsfilet
	Lachs, ganz
Garnelen	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-

Speisekategorie: Geflügel

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

Speisekategorie: Fleisch

Speise	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
Roastbeef, skandinavisch	Durch 
	Blutig 
	Rosa 
Schweinefleisch	Durch 
	Chipolatas
	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kasseler
	Kasseler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Schweinebraten 	
Gekochter Schinken	

Speise	
Kalb	Kalbschaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa 
Wild	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	• Hasenrücken 
	Wildfleisch
• Reh-/Hirschkeule	
• Reh-/Hirschrücken	
Reh-/Hirschbraten 	
Reh-/Hirschrücken 	

Speisekategorie: Ofengerichte

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

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dicker Belag
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

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

Speise	
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Blechkuchen	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Backblech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteig
	Tortenboden aus Rührteig
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-

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

Speisekategorie: Gemüse

Speise	
Broccoli, Röschen	-
Brokkoli, ganz	-
Blumenkohl, Röschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini	-
Grüner Spargel	-
Weißer Spargel	-
Paprika, Streifen	-
Spinat, frisch	-
Lauch	-
Bohnen, grün	-
Pilze	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Sellerie, gewürfelt	-
Erbsen	-

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

Speisekategorie: Flans/Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrine	-
Eier	Eier, weichgekocht
	Eier, mittelweichgekocht
	Eier, hartgekocht
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

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

Speise	
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-
Dampfnudeln, salzig	-
Dampfnudeln, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-

i Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie dazu \wedge oder \vee .

6.8 Untermenü von: SousVide VarioGuide

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

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

6.9 Einschalten einer Ofenfunktion

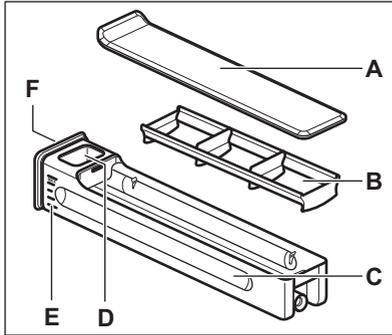
1. Schalten Sie das Gerät ein.

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.

i Wurden die Standardeinstellungen nicht geändert, startet das Gerät automatisch.

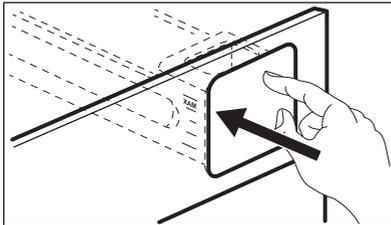
6.10 Wassertank



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

Sie können den Wassertank aus dem Gerät entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste.

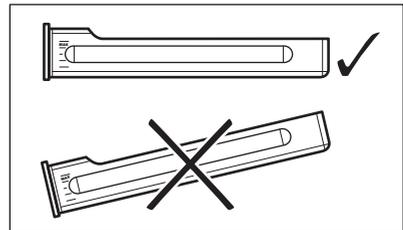
Nach dem Drücken kommt der Wassertank von selbst aus dem Gerät.



Der Wassertank kann auf zweierlei Weise befüllt werden:

- Wassertank im Gerät lassen und mithilfe eines Wasserglases befüllen.
- Wassertank aus dem Gerät herausnehmen und unter dem Wasserhahn befüllen.

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



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

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.

! VORSICHT! Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

6.11 Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

**WARNUNG!**

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

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen, und ziehen Sie ihn aus dem Gerät.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum Höchststand mit Wasser auf (ca. 950 ml).
Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
Verwenden Sie die Skala am Wassertank.
3. Bringen Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.



Ist der Wassertank nach der Befüllung mit Wasser nass, wischen Sie ihn vor dem Einsetzen in das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

4. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wählen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer \rightarrow | oder Ende \rightarrow |.
Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

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

**VORSICHT!**

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



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



Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätedür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

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



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

6.12 SousVide Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.
- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten
- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten
- Einfacheres Arbeiten, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren

- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben

Vorbereiten des Gargutes

1. Zutaten säubern und schneiden.
2. Zutaten würzen.
3. Zutaten in geeignete Vakuumbutel geben.
4. Beutel so verschließen, dass er möglichst wenig Luft enthält.
5. Die Beutel müssen kühl gelagert werden, wenn sie nicht sofort gegart werden.
6. Fortfahren mit folgender Funktion: SousVide Garen beachten Sie für die ausgewählte Speise die Angaben in den Kochtabellen oder in den Rezepten mit dem Koch-Assistent.
7. Öffnen Sie den Beutel und servieren Sie die Speisen.
8. Optional: fleisch können Sie zum Beispiel danach noch anbraten oder grillen, damit es eine schöne Kruste und den typischen Bratengeschmack bekommt.

Einschalten der Funktion: Ofenfunktion SousVide

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü SousVide Garen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Ofenfunktion SousVide.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.



Wenn Sie mit dieser Funktion garen, entsteht Restwasser auf den Vakuumbuteln und im Garraum. Seien Sie beim Öffnen der Backofentür nach dem Gargvorgang vorsichtig, um zu vermeiden, dass Wasser auf die Möbel tropft. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbutel herauszuholen. Trocken Sie die Tür, den Wassersammler im Boden und den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.

6.13 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.

6.14 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** **>>>** 3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.

6.15 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  oder  , 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.

 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.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

9.1 Kerntempersensur

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



VORSICHT!
Verwenden Sie nur den
mitgelieferten
Kerntempersensur und
Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

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



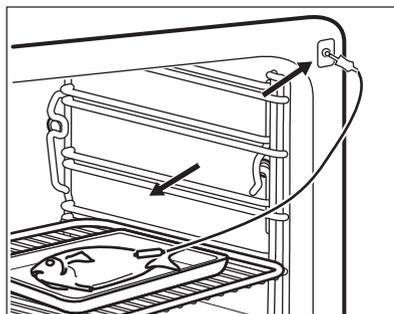
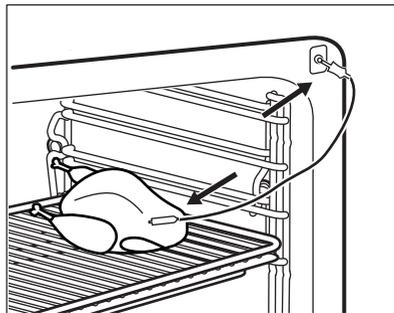
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensurs so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass

sich mindestens 3/4 des Sensors in der Speise befinden.

3. Stecken Sie den Stecker des Kerntempersensurs in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensurs an.

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

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

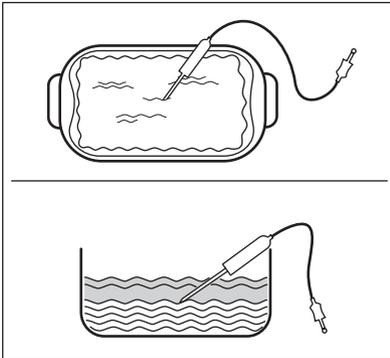
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensurs aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

**WARNUNG!**

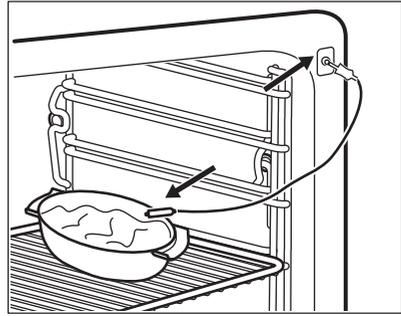
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntempersensur heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Speisekategorie: Auflauf

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



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



Das Display zeigt das Symbol des Kerntempersensurs an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
 7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
 8. Drücken Sie ⌚ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.
- Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
 10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntempersensurs aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

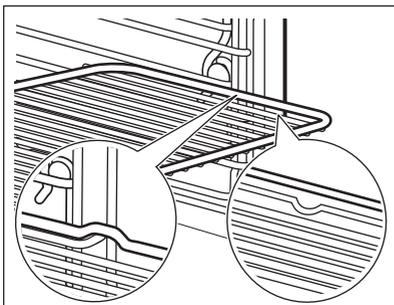
**WARNUNG!**

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

9.2 Einsetzen des Zubehörs

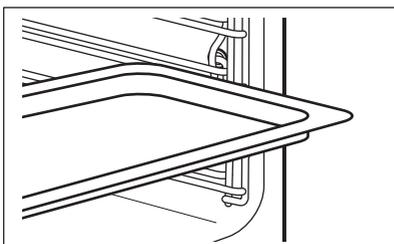
Kombirost:

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



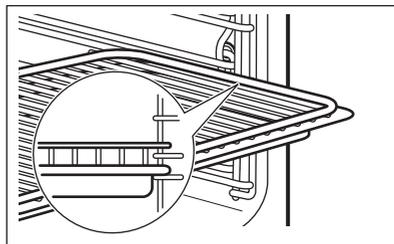
Tiefes Blech:

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 Anwärmzeit 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.

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Lebensmittel

nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte. Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.

11.3 SousVide Garen

Diese Funktion verwendet niedrigere Gartemperaturen als beim normalen Kochen. Behandeln Sie die Lebensmittel sorgfältig, damit deren Qualität erhalten bleibt.

Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit:

- Verwenden Sie qualitativ hochwertige rohe Zutaten.
- Verwenden Sie möglichst frische rohe Zutaten.
- Bewahren Sie die rohen Zutaten unter den richtigen Bedingungen auf, bevor Sie sie garen.
- Spülen Sie die Lebensmittel vor dem Garen ab.
- Für gute und sichere Ergebnisse richten Sie sich nach den Werten in den Kochtabellen. Prüfen Sie die Gardauer, Temperatur und das Gewicht der Lebensmittel.
- Um Sicherheitsprobleme zu vermeiden, sollten Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum bei Temperaturen unter 60 °C gegart werden.
- Verwenden Sie niedrige Temperaturen nur für Lebensmittel, die auch roh verzehrt werden könnten und nur für kurze Zeit.
- SousVide-Gerichte schmecken am besten sofort nach dem Garen. Wenn die Speisen nicht sofort nach dem Garen verzehrt werden, verringern Sie die Temperatur schnell. Geben Sie die Speisen in ein Eisbad und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Sie können die Speisen 2 - 3 Tage im Kühlschrank lagern.
- Verwenden Sie die Funktion SousVide Garen nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.
- Vermeiden Sie beim Zubereiten und Garen einen Kontakt zwischen rohen und gekochten Zutaten.
- Verwenden Sie nicht dasselbe Kochwerkzeug für verschiedene Lebensmittel, ohne es vorher sorgfältig abgespült zu haben.

- Achten Sie bei Rezepten mit rohen Eiern darauf, dass das Eiweiß oder Eigelb nicht in Kontakt mit der Außenseite der Schale kommt.

Tipps und Hinweise für das Vakuumieren der Lebensmittel:

- Für das SousVide Garen benötigen Sie ein Vakuumiergerät sowie Vakuumbbeutel.
- Empfohlenes Vakuumiergerät: Kammervakuumierer. Nur diese Art von Geräten kann Flüssigkeiten luftdicht verpacken.
- Verwenden Sie Vakuumbbeutel, die für das SousVide Garen geeignet sind.
- Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht wieder.
- Legen Sie die Lebensmittel in einer Schicht in den Vakuumbbeutel, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen.
- Damit die Speisen schneller und gleichmäßiger gar werden, stellen Sie den Vakuumgrad auf die höchst mögliche Stufe.
- Für einen sicheren Verschluss des Vakuumbeutels achten Sie darauf, dass der Bereich um den Verschluss sauber ist.

Allgemeine Tipps und Hinweise zur Funktion SousVide Garen:

- Damit der Gardampf nicht entweicht, halten Sie die Gerätetür während des SousVide Garens geschlossen.
- Öffnen Sie die Tür nach dem Garvorgang vorsichtig, da sich im Gerät Dampf angesammelt hat.
- Sie können je nach Geschmack Öl und Gewürze zu den Speisen geben. Öl verhindert ein Anhaften der Speisen am Vakuumbbeutel.
- Würzen Sie die Speisen am Anfang nicht zu stark, da beim Vakuumieren keine Geschmacksstoffe verloren gehen.
- Um Alkohol aus den Flüssigkeiten zu verdampfen, bringen Sie die Flüssigkeiten zum Kochen, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.
- Sie können frisches Knoblauch durch Knoblauchpulver ersetzen.
- Anstatt Olivenöl können Sie ein anderes neutrales Öl verwenden.
- Damit die Speisen schneller und gleichmäßiger gar werden, stellen Sie

den Vakuumgrad auf die höchst mögliche Stufe (99.9%).

- Die Garzeiten sind Empfehlungen und können Ihren Vorlieben entsprechend abweichen.
- Die in den Kochtabellen angegebene Gardauer gilt für Speisen für 4 Personen. Bei einer größeren Speisemenge verlängert sich möglicherweise die Gardauer.
- Weicht das Gewicht der Lebensmittel von dem in den Kochtabellen angegebenen Gewicht ab, ändert sich die Gardauer.
- Wenn Sie mehrere Vakuumbbeutel garen, legen Sie die Vakuumbbeutel so auf den Rost, dass sie nicht aufeinander liegen.

11.4 SousVide Garen: Fleisch

- Richten Sie sich nach den Tabellen, um nicht ausreichend gegarte Speisen zu vermeiden. Das Fleisch sollte nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.
- Die in den Tabellen angegebene Gardauer ist die Mindestdauer. Die Gardauer kann je nach persönlichen Vorlieben verlängert werden.
- Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um eine Beschädigung des Vakuumbetels zu vermeiden.
- Damit Hähnchenfilets besser schmecken, braten Sie sie vor und nach dem Vakuumieren auf der Hautseite an.

Rindfleisch

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Rinderfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	3
Rinderfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	3
Kalbsfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	3
Kalbsfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	3

Lamm/Wild

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lamm, englisch	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Lamm, medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Wildschwein	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Hasenbraten, ohne Knochen	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Geflügel

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchenbrust, ohne Knochen	3 cm	750	70	70 - 80	3
Entenbrust, ohne Knochen	2 cm	900	60	140 - 160	3
Putenbrust, ohne Knochen	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

- Richten Sie sich nach der Tabelle, um nicht ausreichend gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fischportionen sollten nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.
- Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbbeutel geben.
- Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, wenn Sie Muscheln kochen.

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Seebrassenfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	3
Wolfsbarschfilet	4 Filets à 1 cm	500	70	25	3
Stockfisch	2 Filets à 2 cm	650	65	70 - 75	3
Jakobsmuscheln	groß	650	60	100 - 110	3
Muscheln mit Schale		1000	95	20 - 25	3
Garnelen ohne Schale	groß	500	75	26 - 30	3
Tintenfisch		1000	85	100 - 110	3
Forellenfilet ¹⁾	2 Filets à 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Lachsfilet ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Um ein Entweichen der Proteine zu verhindern, legen Sie den Fisch 30 Minuten in eine 10 %-Salzlösung (100 g Salz in 1 Liter Wasser) und tupfen Sie ihn mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie ihn in den Vakuumbbeutel geben.

11.6 SousVide Garen: Gemüse

- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im
- Gemüse schälen, wenn nötig.

Vakuumbbeutel gegart werden. Für bessere Ergebnisse garen Sie die Lebensmittel sofort nach der Zubereitung.

- Damit Artischocken ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit

Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Spargel, grün	ganz	700 - 800	90	40 - 50	3
Spargel, weiß	ganz	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	3
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	3
Aubergine	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	3
Kürbis	2 cm große Stücke	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	Streifen/Viertel	700 - 800	95	35 - 40	3
Stangensellerie	1 cm große Stücke	700 - 800	95	40 - 45	3
Möhren	0,5 cm dicke Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Knollensellerie	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	95	45 - 50	3
Fenchel	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	95	35 - 45	3
Kartoffeln	1 cm dicke Scheiben	800 - 1000	95	35 - 45	3
Artischockenherzen	geviertelt	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide Garen: Obst und Süßes

- Obst schälen, Samen entfernen und ggf. entkernen
- Damit Äpfel und Birnen ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit

Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

- Für bessere Ergebnisse garen Sie die Lebensmittel sofort nach der Zubereitung.

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pfirsich	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Pflaumen	halbiert	600 g	90	10 - 15	3

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mango	in ca. 2 x 2 cm große Würfel geschnitten	2 Stück	90	10 - 15	3
Nektarinen	halbiert	4 Stück	90	20 - 25	3
Ananas	1 cm dicke Scheiben	600 g	90	20 - 25	3
Apfel	geviertelt	4 Stück	95	25 - 30	3
Birne	halbiert	4 Stück	95	15 - 30	3
Vanille-creme	350 g in jedem Beutel	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Vital-Dampf



WARNUNG!

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

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 den Wassertank bis

zur Höchstgrenze. 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 dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie die sauberen 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 den Wasserbehälter mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Artischocken	99	50 - 60	2
Auberginen	99	15 - 25	2
Blumenkohl, ganz	99	35 - 45	2
Blumenkohl, Röschen	99	25 - 35	2
Brokkoli, ganz	99	30 - 40	2
Brokkoli, Röschen ¹⁾	99	13 - 15	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pilzscheiben	99	15 - 20	2
Erbsen	99	20 - 30	2
Fenchel	99	25 - 35	2
Karotten	99	25 - 35	2
Kohlrabi, Streifen	99	25 - 35	2
Paprika, Streifen	99	15 - 20	2
Lauchringe	99	20 - 30	2
Grüne Bohnen	99	35 - 45	2
Feldsalat, Rosetten	99	20 - 25	2
Rosenkohl	99	25 - 35	2
Rote Bete	99	70 - 90	2
Schwarzwurzel	99	35 - 45	2
Sellerie, gewürfelt	99	20 - 30	2
Spargel, grün	99	15 - 25	2
Spargel, weiß	99	25 - 35	2
Spinat, frisch	99	15 - 20	2
Tomaten schälen	99	10	2
Weißer Gartenbohnen	99	25 - 35	2
Wirsing	99	20 - 25	2
Zucchini, Scheiben	99	15 - 25	2
Bohnen, blanchiert	99	20 - 25	2
Gemüse, blanchiert	99	15	2
Getrocknete Bohnen, eingeweicht (Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1)	99	55 - 65	2
Zuckererbsen (Zuckerschoten)	99	20 - 30	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weiß- oder Rotkohl, in Streifen	99	40 - 45	2
Kürbis, Würfel	99	15 - 25	2
Sauerkraut	99	60 - 90	2
Süßkartoffeln	99	20 - 30	2
Tomaten	99	15 - 25	2
Maiskolben	99	30 - 40	2

1) Backofen 5 Min. vorheizen.

Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Dampfnudeln	99	25 - 35	2
Kartoffelklöße	99	35 - 45	2
Pellkartoffeln, mittelgroß	99	45 - 55	2
Reis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Salzkartoffeln, geviertelt	99	35 - 45	2
Semmelknödel	99	35 - 45	2
Tagliatelle, frisch	99	15 - 25	2
Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (Verhältnis Wasser/Couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spätzle (deutsche Nudelart)	99	25 - 30	2
Duftreis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1)	99	30 - 35	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Linsen, rot (Verhältnis Wasser/Linsen 1:1)	99	20 - 30	2
Linsen, braun und grün (Verhältnis Wasser/Linsen 2:1)	99	55 - 60	2
Milchreis (Verhältnis Milch/Reis 2,5:1)	99	40 - 55	2
Grießpudding (Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Das Wasser/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren.

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Apfelscheiben	99	10 - 15	2
Heiße Beeren	99	10 - 15	2
Obstkompott	99	20 - 25	2
Schokolade schmelzen	99	10 - 20	2

Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Forelle, ca. 250 g	85	20 - 30	2
Garnelen, frisch	85	20 - 25	2
Garnelen, gefroren	85	30 - 40	2
Lachsfilets	85	20 - 30	2
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40 - 45	2
Muscheln	99	20 - 30	2
Plattfischfilet	80	15	2

Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gekochter Schinken, 1000 g	99	55 - 65	2
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35	2
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Kasseler, pochiert	90	70 - 90	2
Tafelspitz	99	110 - 120	2
Chipolatas	80	15 - 20	2
Bayerische Weißwurst	80	20 - 30	2
Wiener	80	20 - 30	2

Eier

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Eier, hart gekocht	99	18 - 21	2
Eier, mittelweich gekocht	99	12 - 13	2
Eier, weich gekocht	99	10 - 11	2

11.9 Heißluftgrillen und Vital-Dampf nacheinander

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

- Braten Sie zunächst den Braten mit der Funktion Heißluftgrillen.
- Geben Sie dann das vorbereitete Gemüse und die Beilagen in

offenfestes Geschirr und stellen Sie es mit dem Braten in den Backofen.

- 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.

Gargut	Heißluftgrillen (erster Schritt: Fleisch garen)			Vital-Dampf (zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen)		
	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef 1 kg Rosenkohl, Polenta	180	60 - 70	Fleisch: 1	99	40 - 50	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Schweinebraten 1 kg Kartoffeln, Gemüse, Soße	180	60 - 70	Fleisch: 1	99	30 - 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Kalbsbraten 1 kg Reis, Gemüse	180	50 - 60	Fleisch: 1	99	30 - 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3

11.10 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, hoch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pudding/Flan in Portionsschalen ¹⁾	90	35 - 45	2
Gebackene Eier ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
Fischfilet, dünn	85	15 - 25	2
Fischfilet, dick	90	25 - 35	2
Kleiner Fisch bis 350 g	90	20 - 30	2
Fisch bis 1000 g	90	30 - 40	2
Ofenknödel	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

11.11 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, mittel

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brötchen	180 - 200	25 - 35	2
Süßes Brot	160 - 170	30 - 45	2
Backwaren aus süßem Hefeteig	170 - 180	20 - 35	2
Süße Ofengerichte	160 - 180	45 - 60	2
Gedünstetes/ geschmortes Fleisch	140 - 150	100 - 140	2
Rippchen	140 - 150	75 - 100	2
Fischfilet, gebraten	170 - 180	25 - 40	2
Fisch, gebraten	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, niedrig

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweinebraten, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Rinderbraten, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalbsbraten, 1000 g	180	80 - 90	2
Hackbraten, roh, 500 g	180	30 - 40	2
Geräucherter Schweinerücken, 600 - 1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	160 - 180	60 - 70	2
Hähnchen, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Ente, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gans, 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Nudelaufguss	170 - 190	40 - 50	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Frischback-Brötchen	200	15 - 20	2
Frischback-Baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Frischback-Baguettes, 40 - 50 g, gefroren	200	25 - 35	2

11.13 Regenerieren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tellergerichte	110	10 - 15	2
Nudelauflauf	110	10 - 15	2
Reis	110	10 - 15	2
Knödel	110	15 - 25	2

11.14 Joghurt Funktion

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt.

Zutaten:

- 1 l Milch
- 250 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Joghurt mit der Milch mischen und in Joghurtgläser füllen.

Wird Rohmilch verwendet, Milch zum Kochen bringen und auf 40 °C abkühlen lassen. Anschließend die Milch mit dem Joghurt vermischen und in Joghurtgläser füllen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Joghurt, cremig	42	5 - 6	2
Joghurt, halbfest	42	7 - 8	2

11.15 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.

11.16 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.

11.17 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Biskuit (oh- ne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (oh- ne Butter)	Ober-/Unterhit- ze	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	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	60 - 90	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhit- ze	180	70 - 90	1
Käsekuchen	Ober-/Unterhit- ze	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefe- kranz	Ober-/Unterhit- ze	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Ober-/Unterhit- ze	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/ Blätterteig	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zucker- kuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	30 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	3
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gebäck

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig- Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 25	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	3
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	160 ¹⁾	10 - 25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.18 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

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gemüseauf- lauf ¹⁾	Heißluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhit- ze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemü- se	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.19 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	200 - 220	35 - 45	3
Kartoffelgratin	180 - 200	60 - 75	3
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne, frisch	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Brotpudding	180 - 200	45 - 60	3
Milchreis	170 - 190	40 - 55	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	55 - 70	3
Weißbrot	190 - 200	40 - 50	3

11.20 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Hefekleinge- bäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Brötchen	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

11.21 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (mit viel Belag)	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Blätterteigquiche	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

11.22 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.

11.23 Brattabellen

Rindfleisch

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150	1

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roastbeef oder Filet: rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1
Kotelett/Rippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	170 - 190	30 - 60	1
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	Heißluftgrillen	160 - 180	90 - 120	1
Kalbshaxe	1.5 - 2	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule/Lammbraten	1 - 1.5	Heißluftgrillen	150 - 170	100 - 120	1
Lammrücken	1 - 1.5	Heißluftgrillen	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrücken/-keule	bis zu 1 kg	Heißluftgrillen	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Reh-/Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Gargut	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 200-250 g	Heißluftgrillen	200 - 220	30 - 50	1
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	190 - 210	40 - 50	1
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	190 - 210	50 - 70	1
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	180 - 200	80 - 100	1
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 180	1
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	160 - 180	120 - 150	1
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	140 - 160	150 - 240	1

Fisch (gedämpft)

Gargut	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	Heißluftgrillen	180 - 200	30 - 50	1

11.24 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 Grill-Funktion vor.

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rinderfilet	230	20 - 30	20 - 30	3
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grillstufe 2

Gargut	Dauer (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	8 - 10	6 - 8	4
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	4
Würstchen	10 - 12	6 - 8	4
Filet/Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	4
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	5
Überbackener Toast	6 - 8	-	4

11.25 Tiefkühlgerichte

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes frites, dünn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes frites, dick	190 - 210	20 - 30	3
Kroketten	190 - 210	20 - 40	3
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	180 - 200	40 - 50	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

¹⁾ Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

11.26 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. 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	120	120 - 150	1

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Rinderfilet, Roastbeef	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaks	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- 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.

11.28 Dörren

Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.29 Brot Backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70	2
Dunkles Brot	170 - 190	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60	2
Brot/Brötchen	190 - 210	20 - 35	2

11.30 KT Sensor-Tabelle

Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Rosa	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70

Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hackbraten	80	83	86

Schweinefleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), Kassler, Kassler, pochiert	75	78	82

Kalb	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

Hammel-/Lammfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammkeule, Lammbraten	65	70	75

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

Geflügel	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hähnchen (ganz/Hälfte/Brust)	80	83	86
Ente (ganz/Hälfte), Pute (ganz/Brust)	75	80	85
Ente (Brust)	60	65	70

Fisch (Lachs, Forelle, Zander)	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Fisch (ganz/groß/gedämpft) Fisch (ganz/groß/gebraten)	60	64	68

Aufläufe - Vorgegartes Gemüse	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Zucchini-auflauf, Brokkoli-auflauf, Fenchel-auflauf	85	88	91

Aufläufe - Pikant	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Cannelloni, Lasagne, Nudelaufauf	85	88	91

Aufläufe - Süß	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Weißbrot-auflauf mit/ohne Obst, Reisbrei mit/ohne Obst, Süßer Nudelaufauf	80	85	90

11.31 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Tests für die Funktion: Vital-Dampf.

Gargut	Behälter (Gastromorm)	Menge (g)	Ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Brokkoli ¹⁾	1 x 2/3ge- locht	300	3	99	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Brokkoli ¹⁾	2 x 2/3 ge- locht	2 x 300	2 und 4	99	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Brokkoli ¹⁾	1 x 2/3ge- locht	max.	3	99	15 - 18	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 ge- locht	2 x 1500	2 und 4	99	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

¹⁾ Backofen 5 Minuten vorheizen.

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 eventuelle Kalkablagerungen am Boden mit ein paar Tropfen Essig.
- 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 Empfohlene Reinigungsprodukte

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und keine aggressiven Reinigungsmittel. Diese könnten die Email- und Stahlteile beschädigen.

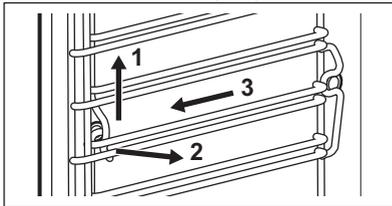
Sie erhalten unsere Produkte bei www.aeg.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

12.3 Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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

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

12.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

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

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Gerät.

- i** Für eine effizientere Wirkung schalten Sie die Reinigung ein, wenn das Gerät abgekühlt ist.

- i** Die angegebene Dauer bezieht sich auf die Dauer der Funktion und beinhaltet nicht die Zeit, die für die Reinigung des Garraums durch den Benutzer benötigt wird.

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigung. **Dampfreinigung** - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.
 - a) Schalten Sie die Funktion ein.
 - b) Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.
 - c) Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.

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

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmäßig in den Garraum des Ofens, auf Email- wie Stahlteile. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist.
- b) Schalten Sie die Funktion ein. Nach ca. 50 Minuten, wenn der erste Teil des Programms abgeschlossen ist, ertönt ein Signal.
- c) Drücken Sie **OK**.

- i** Dies ist noch nicht das Ende des Reinigungsverfahrens. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise, um die Reinigung fertig zu stellen.

- d) Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreinigungsmittel zur Reinigung des Innenraums verwenden.
- e) Drücken Sie **OK**.
Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser zur Reinigung des Innenraums verwenden.
 4. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.
Lassen Sie die Gerätetür nach dem Reinigungsvorgang 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. Das beste Ergebnis mit der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie das Gerät sofort nach Beendigung der Funktion per Hand säubern.

12.5 Erinnerungsfunktionen

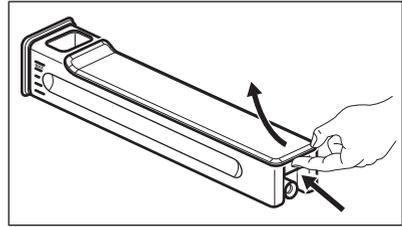
Diese Funktion erinnert Sie daran, dass eine Reinigung erforderlich ist, und dass Sie folgende Funktion ausführen sollten: Dampfreinigung Plus.

Sie können die Funktion freigeben/sperren: Erinnerungsfunktionen im Menü: Grundeinstellungen ein/ ausschalten.

12.6 Reinigen des Wassertanks

Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät.

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



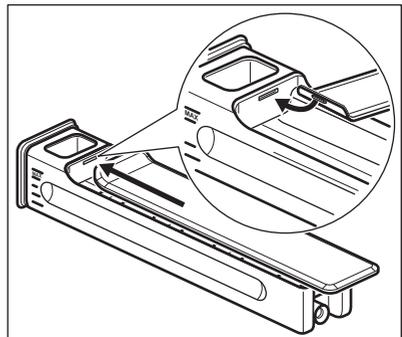
2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks von Hand mit Leitungswasser und Spülmittel.



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

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

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



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

12.7 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im

Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um dies zu verhindern, sollten Sie Kalkrückstände aus dem Dampfgenerator-Kreislauf entfernen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

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

Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.

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

7. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet.
10. Setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein.
11. Drücken Sie **OK**.

Dadurch starten Sie den zweiten Teil des Verfahrens: Entkalkung. Dadurch wird der Dampfgenerator-Kreislauf gespült.

 Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.

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

Ist das Gerät feucht oder nass, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch aus. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

12.8 Entkalkungserinnerungen

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

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

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.

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

12.9 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.

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

12.10 Aus- und Einbauen der Tür

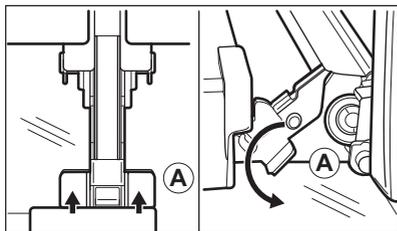
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



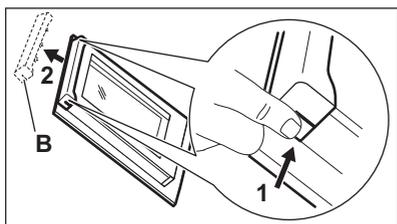
WARNUNG!

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

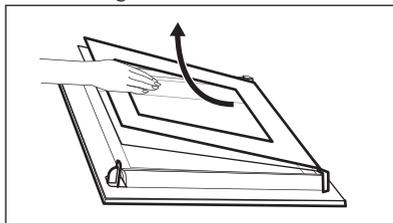
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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.

12.11 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.



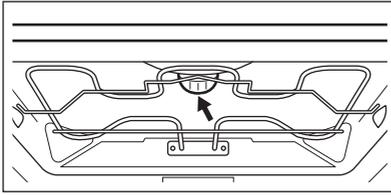
WARNUNG!

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.

2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
"Sicherheitshinweise".

13.1 Was tun, wenn ...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks richtig auf.
Wasser läuft aus dem Wassertank, nachdem Sie ihn transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks richtig auf.
Wasser läuft aus dem Wassertank, nachdem Sie ihn transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme des Wassertanks ein.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben den Wassertank nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie den Wassertank in das Gerät und drücken Sie ihn bis zum Anschlag hinein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Wassertank lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen des Wassertanks“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben den Wassertank nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach Beendigung der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmäßig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

13.2 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an 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	BSE792220B BSE792220M
Energieeffizienzindex	81.0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen

Gewicht	BSE792220B	43.0 kg
	BSE792220M	42.0 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 Restwärmanzeige oder die Temperatur an.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie Feuchte Heißluft verwenden, schaltet die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus.

Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umweltschutz 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



867335098-B-412016



AEG