

▶ BSE998230M
BSK998230B
BSK998230M

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

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:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com/support



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

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.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE	5
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	5
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	5
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN	7
2.1 Montage.....	7
2.2 Elektroanschluss.....	8
2.3 Gebrauch.....	8
2.4 Reinigung und Pflege.....	9
2.5 Dampfgaren.....	10
2.6 Innenbeleuchtung.....	10
2.7 Service.....	10
2.8 Entsorgung.....	10
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	11
3.1 Gesamtansicht.....	11
3.2 Zubehör.....	11
4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	13
4.1 Bedienfeld.....	13
4.2 Display.....	13
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	16
5.1 Erste Reinigung	16
5.2 Erstanschluss.....	16
5.3 Drahtlosverbindung.....	16
5.4 Erstes Vorheizen.....	17
5.5 Einstellung: Wasserhärte.....	17
6. TÄGLICHER GEBRAUCH	19
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	19
6.2 Wassertank.....	20
6.3 Benutzung: Wassertank.....	20
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....	21
6.5 Einstellung: SousVide Garen.....	22
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....	23
6.7 Ofenfunktionen.....	24
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	27
7. UHRFUNKTIONEN	28
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....	28
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	28
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR	31
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	31
8.2 KT-Sensor.....	31
9. ZUSATZFUNKTIONEN	34
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	34
9.2 Abschaltautomatik.....	34
9.3 Kühlgebläse.....	34

10. TIPPS UND HINWEISE	35
10.1 Garempfehlungen.....	35
10.2 Feuchte Umluft.....	35
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....	36
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	36
11. REINIGUNG UND PFLEGE	40
11.1 Hinweise zur Reinigung.....	40
11.2 Entfernen: Einhängegitter.....	40
11.3 Verwendung: Dampfreinigung.....	41
11.4 Erinnerungsfunktionen.....	42
11.5 Reinigung: Wassertank.....	42
11.6 Benutzung: Entkalken.....	43
11.7 Entkalkungserinnerungen.....	44
11.8 Benutzung: Spülen.....	44
11.9 Trocknungserinnerung.....	45
11.10 Benutzung: Trocknen.....	45
11.11 Aus- und Einbau: Tür.....	45
11.12 Austausch: Lampe.....	47
12. FEHLERSUCHE	49
12.1 Was tun, wenn.....	49
12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	51
12.3 Servicedaten.....	52
13. ENERGIEEFFIZIENZ	54
13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*.....	54
13.2 Energie sparen.....	55
14. MENÜSTRUKTUR	56
14.1 Menü.....	56
14.2 Untermenü für: Reinigen.....	56
14.3 Untermenü von: Option.....	57
14.4 Untermenü von: Verbindungen.....	57
14.5 Untermenü von: Einrichtung.....	58
14.6 Untermenü von: Service.....	58
15. DAS IST GANZ EINFACH!	59
16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!	62

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

 **WARNUNG!**

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranksiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 25 mm

2.2 Elektroanschluss

 **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpölig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

 **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgeren

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Service

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

2.8 Entsorgung

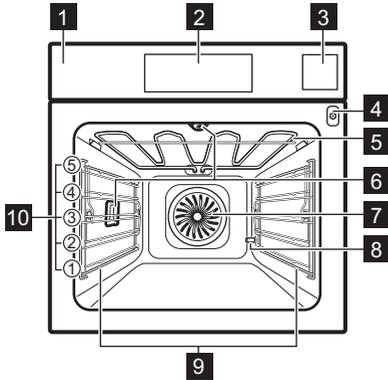
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

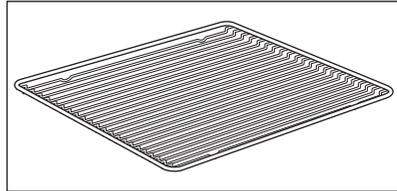


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den KT-Sensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Gebläse
- 8** Ausgang des Entkalkungsrohrs
- 9** Einhängeschiene, herausnehmbar
- 10** Einschubpositionen

3.2 Zubehör

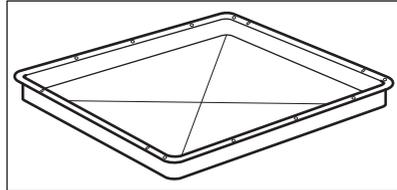
Gitterablage

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



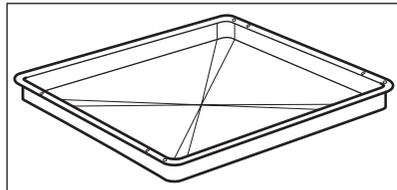
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Kuchenblech hochrandig

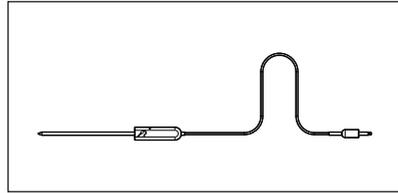
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



GERÄTEBESCHREIBUNG

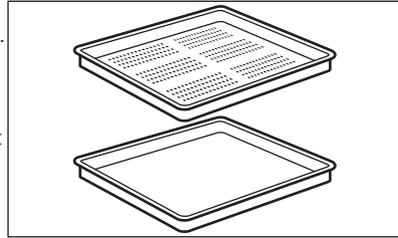
KT-Sensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



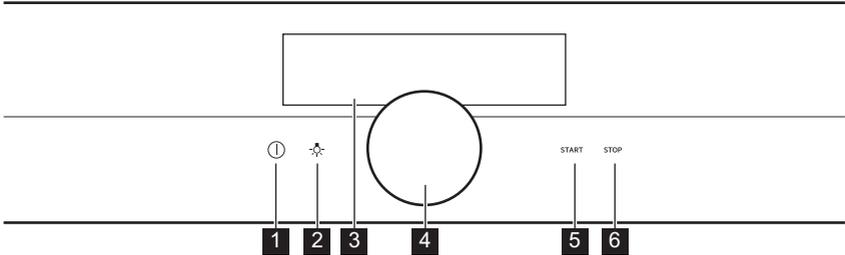
Dampfgarset

Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter. Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld



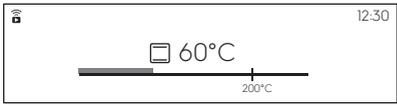
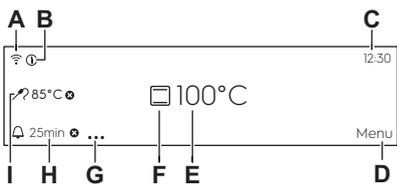
1	An / Aus	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
3	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
4	Drehschalter	Bedienen des Backofens.
5	START	Einschalten der gewählten Funktion.
6	STOP	Ausschalten der gewählten Funktion.

		
Taste gedrückt halten	Drücken	Halten und drehen
Einschalten des Hauptbildschirms.	Bestätigen einer Einstellung oder Öffnen des gewählten Untermenüs.	Vornehmen der Einstellungen und Navigation im Menü.

4.2 Display

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.
---	--

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
 <p>A B C I H G F E D</p>	<p>Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle) B. Hinweis C. Uhrzeit D. Menü E. Temperatur F. Ofenfunktionen G. Timer Optionen H. Timer I. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

 <p>Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	 <p>Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	 <p>Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>
---	--	--

Timer-Anzeigen

 <p>Der Timer startet zu einem bestimmten Zeitpunkt.</p>	 <p>Der Timer startet, wenn die Backofentür geschlossen wird.</p>	 <p>Abbrechen der Einstellung.</p>	 <p>Der Timer startet, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p>	 <p>Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.</p>
---	--	---	---	---

Wi-Fi-Anzeige – Der Backofen kann an Wi-Fi angeschlossen werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem ersten Anschluss zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

5.3 Drahtlosverbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

Laden Sie die mobile App herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Einstellung / Verbindungen.
Schritt 3	Wählen Sie: Wi-Fi. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 4	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit der Internetverbindung. Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2412 - 2484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Erstes Vorheizen


Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängегitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:  . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

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

5.5 Einstellung: Wasserhärte

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

Verwenden Sie das mit dem Dampfgeräset mitgelieferte Reagenzpapier.

			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellung / Einrichtung / Wasserhärte.
<p>i Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.</p>			
<p>Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellung / Einrichtung / Wasserhärte.</p>			

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

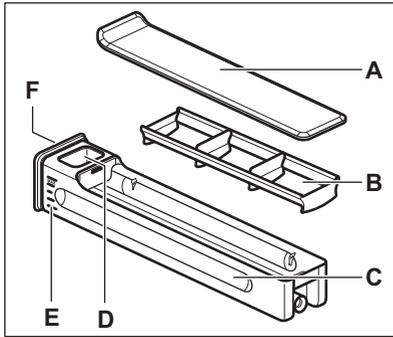
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Halten Sie den Knopf gedrückt. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an.
Schritt 3	Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 4	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 5	Wählen Sie: °C. Drücken Sie den Knopf. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 6	Drehen und drücken Sie den Knopf, um die Temperatur .
Schritt 7	Drücken Sie: START . KT-Sensor - Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 8	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Schublade
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Vordere Abdeckung

6.3 Benutzung: Wassertank

<p>Schritt 1</p>	<p>Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.</p>	
<p>Schritt 2</p>	<p>Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:</p>	
	<p>A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.</p>	<p>B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.</p>
<p>Schritt 3</p>	<p>Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.</p>	
<p>Schritt 4</p>	<p>Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.</p>	
<p>Schritt 5</p>	<p>Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.</p>	



VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.	
Schritt 2	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Knopf, um die Dampfheizfunktion einzustellen.	
Schritt 3	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.	
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie auf den Knopf zur Bestätigung. Die Dampfheizfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.	
Dampf zum Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.	
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.	
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.	
Dampf zum Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.	
Schritt 5	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.	

TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 6	<p>Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠️ WARNUNG!</p><p>Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.</p></div>
Schritt 7	<p>Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.</p>
Schritt 8	<p>Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.</p>
Schritt 9	<p>Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.</p>
Schritt 10	<p>Schalten Sie den Backofen aus.</p>
Schritt 11	<p>Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.</p>
Schritt 12	<p>Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Tür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.</p>

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.5 Einstellung: SousVide Garen

Schritt 1	<p>Schalten Sie den Backofen ein.</p>
Schritt 2	<p>Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion, und drücken Sie auf den Knopf, um das Untermenü zu öffnen.</p>

Schritt 3	Wählen Sie:  . Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Timer. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 5	Drehen Sie den Knopf und drücken Sie auf ihn, um die Zeit einzustellen.
Schritt 6	Wählen Sie: °C. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf und drücken Sie auf ihn, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 8	Drücken Sie: START .
Schritt 9	Restwasser kann sich auf den Vakuumbuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie nach dem Garvorgang die Backofentür vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Geschirrtuch, um die Vakuumbutel herauszuholen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- KT-Sensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie den Knopf.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Schritt 3	Wählen Sie: Koch-Assistent. Drücken Sie den Knopf.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus und drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.7 Ofenfunktionen

Standardmäßige Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion	Gerät
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Besondere Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt-Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Tellerwärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Überbacken/Gratinieren	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.

TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

Dampfgarfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 SousVide Garen	Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.
 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.
 Brotbacken	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Feuchtigkeit, hoch</p>	<p>Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.</p>
 <p>Feuchtigkeit, mittel</p>	<p>Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.</p>
 <p>Feuchtigkeit, niedrig</p>	<p>Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Backofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.</p>

6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Gerät
Garzeit	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Startbedingungen	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen beginnt.
Aktion am Ende	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerungsfunktionen	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

Startbedingungen	Anmerkung
-	Der Timer startet, wenn Sie ihn einschalten.
	Der Timer startet, wenn die Tür geschlossen wird.
	Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
	Der Timer startet, sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
	Der Timer startet zu einer bestimmten Zeit.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Wählen Sie: Uhrzeit. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 2	Drehen Sie den Knopf, um die Uhr einzustellen. Drücken Sie auf den Knopf.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Timer.
Schritt 3	Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktion am Ende. Drücken Sie auf den Knopf. Der Countdown des Timers startet umgehend.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Auswählen der Option Garstart-/ende	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 3	Wählen Sie: Startbedingungen. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktion am Ende. Drücken Sie auf den Knopf.

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 2	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 3	Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen. Drücken Sie auf den Knopf.

UHRFUNKTIONEN

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs

Schritt 4	Drehen Sie den Knopf, um das Ende des Garens einzustellen. Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 5	Wählen Sie: Aktion am Ende. Drücken Sie auf den Knopf.

Verzögerung vom Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs

Schritt 1	Wählen Sie: ● ● ● . Drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 2	Wählen Sie: Startbedingungen / Zu einem bestimmten Zeitpunkt.
Schritt 3	Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen. Drücken Sie zweimal auf den Knopf zur Bestätigung.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Schritt 1	Wählen Sie: Timer.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern und drücken Sie auf den Knopf zur Bestätigung.
Schritt 3	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen und auf den Knopf drücken, um sie zu ändern.

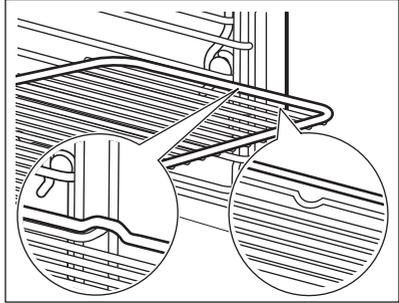
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

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.

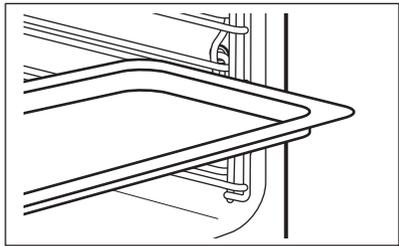
Gitterablage:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



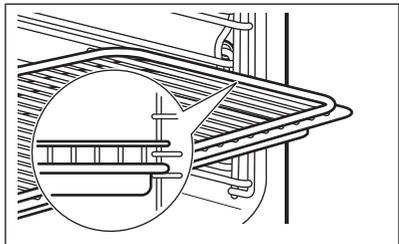
Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterablage, Backblech /Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



8.2 KT-Sensor

Der KT-Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:



Backofentemperatur: min. 120 °C.



Die Kerntemperatur.

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssigen Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.
---	--	--

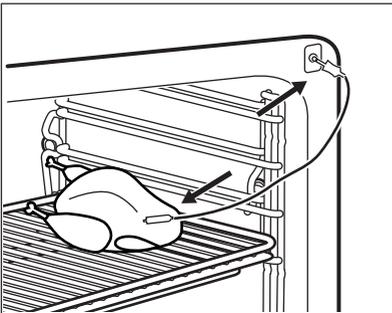
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: KT-Sensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: KT-Sensor.

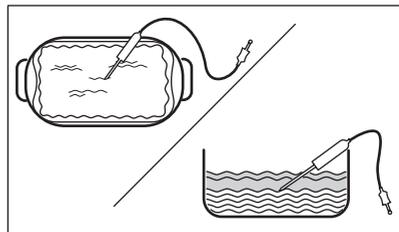
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor 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 Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren. Bedecken Sie den Temperatursensor mit den restlichen Zutaten.



Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: KT-Sensor.
Schritt 5	 – Wählen und drücken Sie den Knopf, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie den Knopf, um die bevorzugte Sensoroption einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> • Alarmsignal – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 7	Drehen Sie den Knopf zum Auswählen der Option. Drücken Sie den Knopf zur Bestätigung.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Backofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen. </div>

Wählen Sie eine Verknüpfung!



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Die gespeicherten Einstellungen können Sie über das folgende Menü aufrufen: Favoriten.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung und drücken Sie auf den Knopf.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern. Drehen Sie den Knopf, um die Position der Einstellung auszuwählen.
Schritt 5	Drücken Sie auf den Knopf, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.

9.2 Abschaltautomatik

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

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, KT-Sensor, Garende, Niedertemperatur Garen.

9.3 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen



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

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

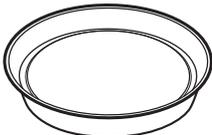
		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

TIPPS UND HINWEISE

		 (°C)		 (Min.)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 Pizzapfanne	 Backform	 Förmchen	 Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2



BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen

		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1



BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen



Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feinge- bäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Heißluft	150	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

TIPPS UND HINWEISE

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

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

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgraren.
Tests gemäß IEC 60350.



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

	 (Gastro-norm) Behälter	 (kg)		 (Min.)	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
---------------------	---

Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
<p>Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.</p>		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

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

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.	
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigen.	
Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Schalten Sie die Funktion ein. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
Schritt 4	Drücken Sie auf den Drehschalter zum Abschalten des Signaltons.	
<p>i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.</p>		

Nach Abschluss der Reinigung:

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

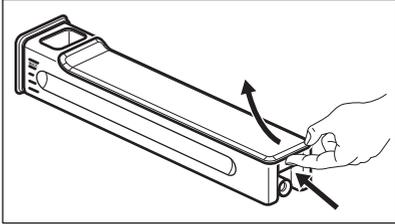
11.4 Erinnerungsfunktionen

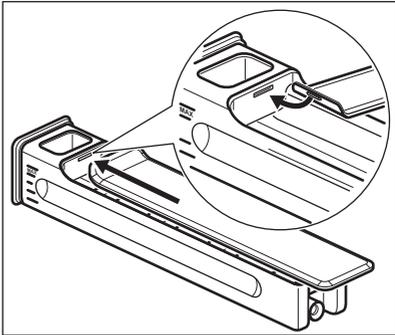
Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

Schalten Sie die Erinnerungsfunktion ein und aus im Menü: Einrichtung.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.	
Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	

Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.	
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalken

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

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigen.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.

Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalklösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
<p>i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.</p>	

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

11.7 Entkalkungserinnerungen

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

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehl die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.
<p>i Diese Erinnerungen werden bei jedem Ausschalten des Backofens aktiviert.</p>	

11.8 Benutzung: Spülen

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

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

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigen / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

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



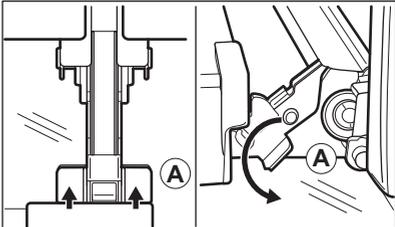
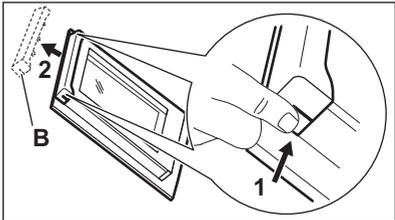
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ VORSICHT!

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

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	

Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.
------------------	--

11.12 Austausch: Lampe

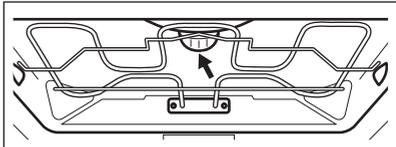
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

Obere Lampe

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

Seitenlampe

Schritt 1	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
Schritt 2	Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...



Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache



Abhilfe

Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Die Uhr ist nicht eingestellt.

Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von: Option.



Bauteile müssen ausgetauscht werden.



Beschreibung



Abhilfe

Die Lampe ist durchgebrannt.

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Austausch: Lampe.

 Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Abhilfe
Der Wassertank bleibt nicht im Ofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Wassertank nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.

 Probleme beim Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Abhilfe
Der Wassertank lässt sich schwer reinigen.	Der Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet.
Nach der Entkalkung 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 das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Backofen gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

 Probleme beim Reinigungsvorgang		
 Beschreibung	 Mögliche Ursache	 Abhilfe
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als der Ofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernt.	Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.

Die Reinigung wurde durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn sie von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

 Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
 Mögliche Ursache	 Abhilfe
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration geändert.	Zur Neukonfiguration des Backofens und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Installieren Sie den Router so nah wie möglich am Backofen.
Das Drahtlossignal wird von einem Mikrowellengerät unterbrochen, das sich in der Nähe des Backofens befindet.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F111 – Der KT-Sensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Dampfgerärsensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BSE998230M 944188450 BSK998230B 944188492 BSK998230M 944188451	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	70 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BSE998230M	38.5 kg
	BSK998230B	38.5 kg
	BSK998230M	38.5 kg

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

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

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

13.2 Energie sparen



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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

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

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Wählen Sie: Menü und drücken Sie den Knopf.

Menüpunkt		Gerät
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigen		Liste der Reinigungsprogramme.
Option		Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
Einstellung	Verbindungen	Zum Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Einrichtung	Zum Einstellen der Ofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigen

Untermenü	Gerät
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalken	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn der Ofen gereinigt werden muss.

14.3 Untermenü von: Option

Untermenü	Gerät
Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
Lichtsymbol sichtbar	Das Display zeigt das Lampensymbol an.
Schnellaufheizung	Verringerung der Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Ofen einschalten. Um den Ofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Gargvorgang beendet ist. Ist diese Funktion eingeschaltet, zeigt das Display die Meldung „Warmhalten gestartet“ an. Diese Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar, wenn Dauer eingestellt wurde.

14.4 Untermenü von: Verbindungen

Untermenü	Bezeichnung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Ofen.

14.5 Untermenü von: Einrichtung

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Sprache.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.
Erinnerungsfunktionen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich den Ton auszuschalten für: ①, STOP .
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Displayhelligkeit einstellen
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

14.6 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenz	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.
Alle Dialogfenster zurücksetzen	Wiederherstellung der Originaleinstellungen für die Dialogfenster.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	-------------	---------

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 An / Aus	 Informationen	 Timer Optionen	 KT-Sensor	START / STOP
---	--	---	--	-----------------

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens

Schnellstart		Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Drücken und halten Sie:  .	 ... - Drücken Sie auf die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	 - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie auf den Knopf.	 - Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen und drücken Sie auf ihn.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Garen mit Dampf Steamify

Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

DAS IST GANZ EINFACH!

Garen mit Dampf Steamify			
Dampf zum Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
Drücken Sie: ①.	Wählen Sie: Menü. Drücken Sie den Knopf.	Wählen Sie: Koch-Assistent . Drücken Sie den Knopf.	Wählen Sie die Speisenkategorie aus.	Wählen Sie die Speise und drücken Sie den Knopf.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen, um die Garzeit einzustellen oder die Ofenfunktion zu ändern		
Schnelle Timer-Einstellungen Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen durch ihre Auswahl in den Verknüpfungen.	Schritt 1	Schritt 2
	Wählen Sie: Timer . Drücken Sie den Knopf.	Wählen Sie den gewünschten Timer-Wert und drücken Sie den Knopf.
10% Finish Assist Verwenden Sie 10% Finish Assist, um eine Zeitverlängerung durchzuführen oder ändern Sie die Garfunktion, wenn 10% der Garzeit verbleiben.	+1 min +5 min +10 min - Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern.	
	Ändern der Funktion: Wählen Sie die bevorzugte Funktion    ... - Wählen Sie die bevorzugte Funktion. Drücken Sie den Knopf.	

Reinigen Sie den Backofen mit Dampfreinigung		
Schritt 1 Wählen Sie: Menü. Drücken Sie den Knopf.	Schritt 2 Wählen Sie: Reinigen. Drücken Sie den Knopf.	Schritt 3 Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung		Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus		Für eine gründliche Reinigung.
Entkalken		Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen		Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Drahtlosverbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify - Garen mit einer Dampfheizfunktion



Einstellung: SousVide Garen



Einstellung: Koch-Assistent



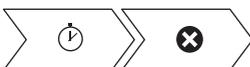
Einstellung: Garzeit



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

Verwendung: Temperatursensor



17. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

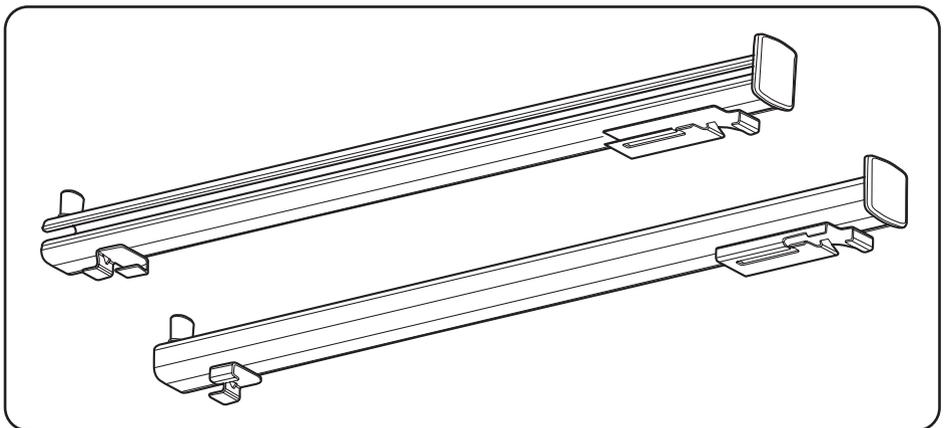
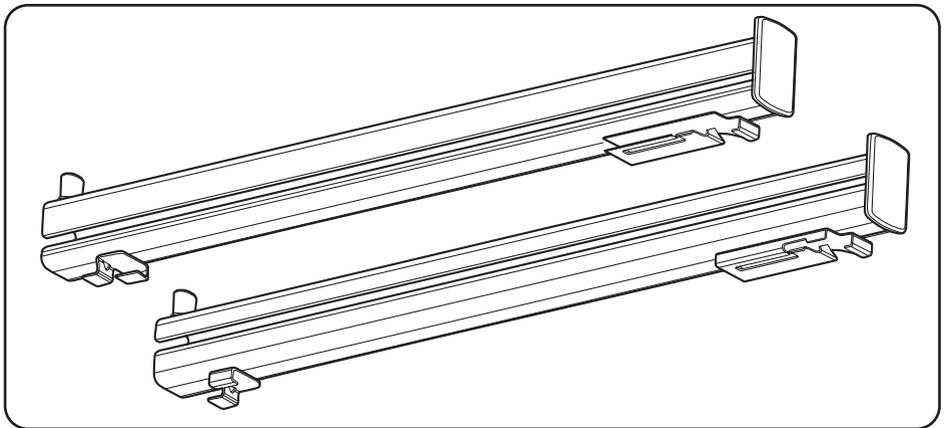
www.aeg.com/shop

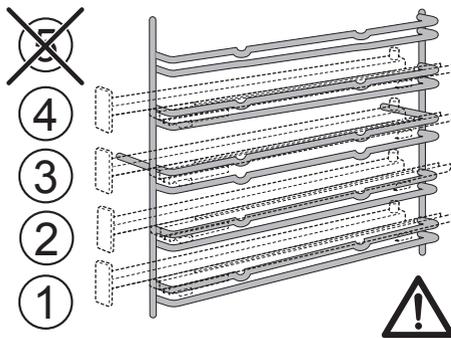
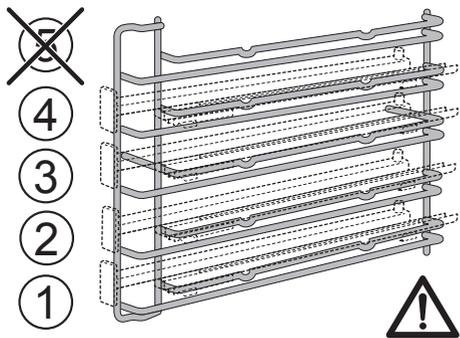
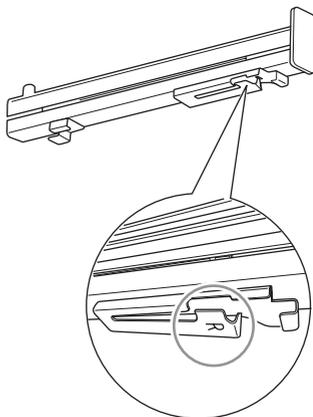
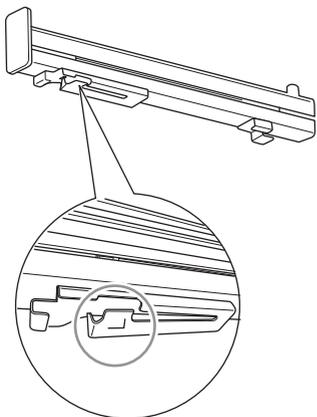


867362069-A-442020

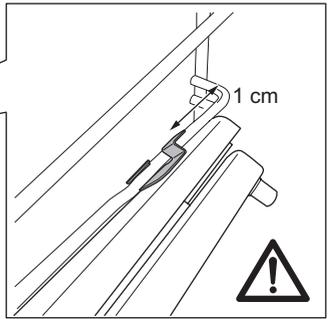
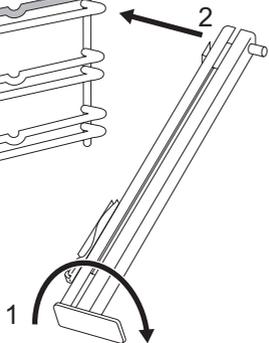
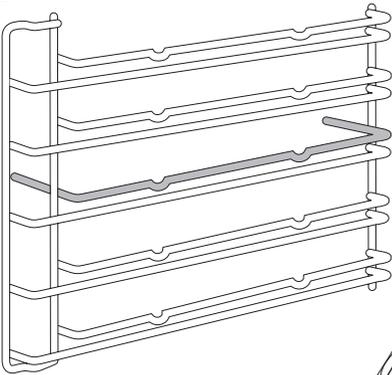
Installation Instruction
Montageanweisung
Instructions d'installation
Istruzioni di installazione
Installationsvejledning
Instruções de instalação
Instrucciones de instalación
Installatie-instructies
Инструкции за инсталиране
Pokyny k instalaci
Οδηγίες εγκατάστασης
Paigaldusjuhised
Asennusohjeet
Upute za instalaciju

Üzembe helyezési útmutató
Įrengimo instrukcija
Uzstādīšanas norādījumi
Monteringsanvisning
Wskazówki dotyczące instalacji
Instruções de instalar
Указания по установке
Pokyny na inštaláciu
Navodila za namestitvev
Udhëzime Instalimi
Упутство за инсталирање
Installationsanvisningar
Montaj Talimatları
Інструкція з установки

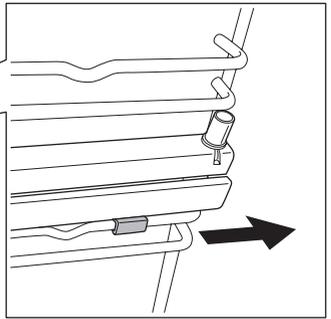
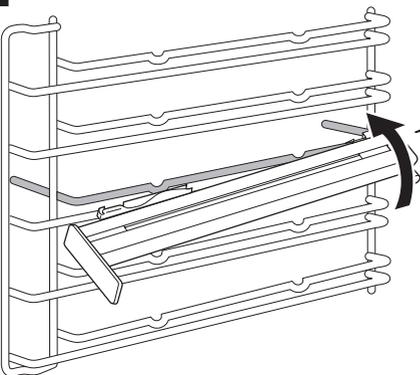




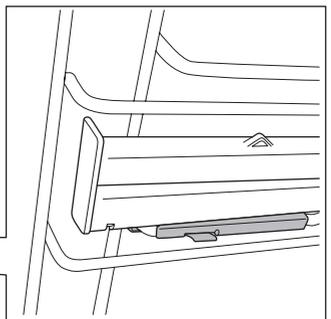
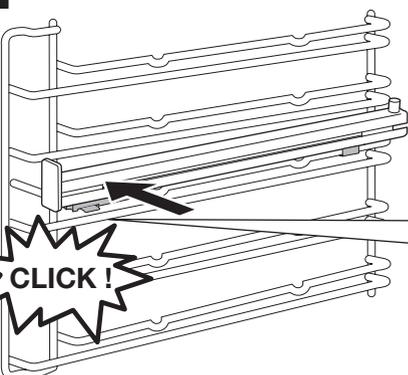
1.



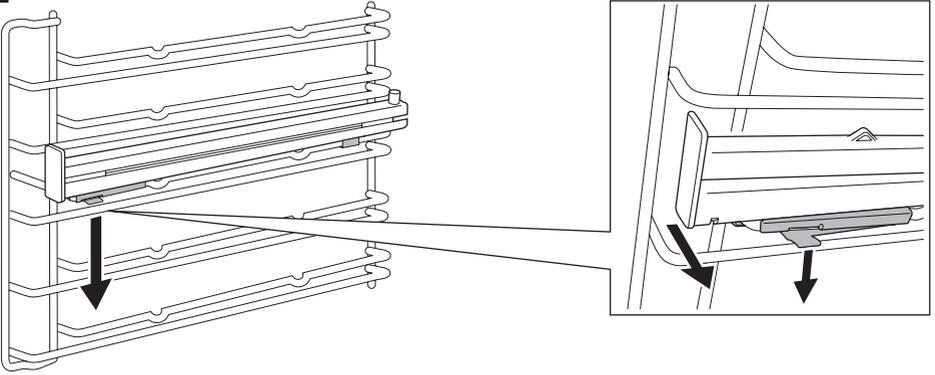
2.



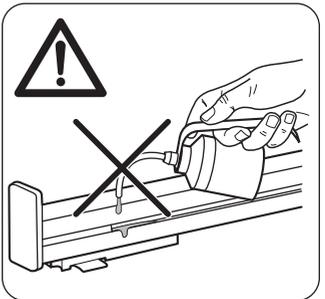
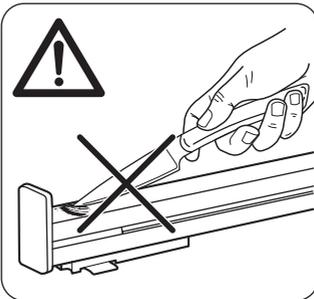
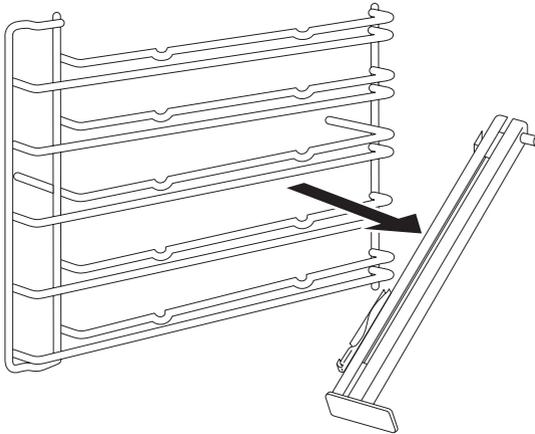
3.



1.



2.



GARTIPPS

DE



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.

Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter
Umständen anders als Ihr früherer
Backofen. Die Tabellen unten enthalten
die empfohlenen Einstellungen für
Temperatur, Gardauer und
Einschubebene für die einzelnen
Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept
keine konkreten Angaben, orientieren
Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in
den Kochtabellen auf unserer Website.
Um die Gartipps zu finden, suchen Sie
die PNC-Nummer auf dem Typenschild,
das sich am vorderen Rahmen des
Garraums befindet.

Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

Warmhalten

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

Teller wärmen

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

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

Gärstufe

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

Auftauen

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

SousVide Garen

Diese Funktion verwendet niedrigere
Gartemperaturen als beim normalen
Kochen.

SousVide GarenEmpfehlungen

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

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

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

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

Legen Sie die Vakuumbbeutel
nebeneinander auf den Rost.

Sie können gekochte Speisen 2 - 3 Tage
im Kühlschrank lagern. Kühlen Sie die
Speisen schnell ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum
Aufwärmen von Speiseresten.

Vakuumierung

Verwenden Sie nur Vakuumbbeutel und
Kammer-Vakuuierer, die für das
SousVide Garen empfohlen werden. Nur
diese Art von Vakuuierern kann
Flüssigkeiten luftdicht verpacken.

Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht wieder.

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

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

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

SousVide Garen: Fleisch

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

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

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 RIND			
			
Rinder- / Kalbsfilet	(°C)	(Min.)	
Mittel, 4 cm durch, 0,8 kg	60	110-120	
Durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90-100	

 LAMM / WILD			
			
	(°C)	(Min.)	
Lamm blutig, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	60	180-190	
Lamm mittel, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	65	105-115	

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

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

SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

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

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbbeutel, bevor Sie die Muscheln kochen.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
		
	(°C)	(Min.)
Seebrassen, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25

 FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
	 (°C)	 (Min.)
Wolfsbarsch, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25
Dorsch, 2 Filets 2 cm dick, 0,65 kg	65	70-75
Jakobsmuscheln, 0,65 kg	60	100-110
Muscheln mit Schale, 1 kg	95	20-25
Garnelen ohne Schale, 0,5 kg	75	25-30
Oktopus, 1 kg	85	100-110
Forelle, 2 Filets 1,5 cm dick, 0,65 kg	65	55-65
Lachs, Filet 3 cm dick, 0,8 kg	65	100-110

Zur Verhinderung von Eiweißabgabe weichen Sie die Forelle oder Lachs in einer 10%-igen Salzlösung (100 g Salz auf 1 l Wasser) für 30 Minuten ein und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch, bevor Sie sie in einen Vakuumbbeutel legen.

SousVide Garen: Gemüse

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

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 GEMÜSE	
	 Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
	 (Min.)
Spargel grün, ganz, 0,7-0,8 kg	40-50
Spargel weiß, ganz, 0,7-0,8 kg	50-60
Zucchini, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-40
Aubergine, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	30-35
Kürbis, Stücke, 2 cm dick, 0,7-0,8 kg	25-30
 GEMÜSE	
	 Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.
	 (Min.)
Lauch, Streifen oder Ringe, 0,6-0,7 kg	40-45
Paprikas, Streifen oder Viertel, 0,7-0,8 kg	35-40
Sellerie, Ringe von 1 cm, 0,7-0,8 kg	40-45
Karotten, Scheiben von 0,5 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Selleriewurzel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	45-50
Fenchel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Kartoffeln, Scheiben von 1 cm, 0,8-1 kg	35-45

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

SousVide Garen: Obst und Süßigkeiten

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

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

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

Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahl.

Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen, achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, es sei denn, dass in der Tabellen unten das Vorheizen empfohlen wird.

Dampfgaren

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

Entkeimung

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie die sauberen Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Kochen

Mit dieser Funktion können sie sowohl frische als auch gefrorene Speisen zubereiten. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Grieß und Eiern.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Kochvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.

Beispiel: Die Gesamtdauer dieses Kochvorgangs beträgt 40 Min. Geben Sie zuerst die Salzkartoffeln, geviertelt hinein, fügen Sie nach 20 Min. die Lachsfilets und nach 30 Min. die Broccoli, Röschen hinzu.

	 (Min.)
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Lachsfilets	20
Broccoli, Röschen	10

Verwenden Sie die maximale Wassermenge, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor
10	Geschälte Tomaten
10 - 15	Spinat, frisch
10 - 15	Zucchini
15	Gemüse, blanchiert
15 - 20	Pilze
15 - 20	Paprika, Streifen
15 - 25	Broccoli, ganz
15 - 25	Spargel, grün
15 - 25	Auberginen
15 - 25	Kürbis, Würfel

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
15 - 25	Tomaten
20 - 25	Bohnen, blanchiert
20 - 25	Feldsalat, Rosetten
20 - 25	Wirsing
20 - 30	Stangensellerie
20 - 30	Lauch, Ringe
20 - 30	Erbsen
20 - 30	Zuckerschoten / Kaiserpaprika
20 - 30	Süßkartoffeln
20 - 30	Fenchel
20 - 30	Karotten
25 - 35	Spargel, weiß
25 - 35	Rosenkohl
25 - 35	Blumenkohl, Röschen
25 - 35	Kohlrabi, Streifen
25 - 35	Bohnen, weiß
30 - 40	Maiskolben
35 - 45	Schwarzwurzel
35 - 45	Blumenkohl, ganz
35 - 45	Bohnen, grün
40 - 45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50 - 60	Artischocken
55 - 65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1
60 - 90	Sauerkraut

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
70 - 90	Rote Bete

 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linzen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren

 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch/Reis 2,5:1
45 - 55	Kartoffeln mit Schale, mittelgroß
55 - 60	Linzen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linsen 2:1

 OBST	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Fischfilet, dünn	75 - 80

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20 - 30	Wiener	80
25 - 35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60 - 70	Hähnchen, pochiert 1 - 1,2 kg	100
70 - 90	Kasseler, pochiert	90

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
80 - 90	Kalb / Schweineleende, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	100

 EIER		
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.		
 (Min.)		
10 - 11	Eier, weich	
12 - 13	Eier, mittel	
18 - 21	Eier, hart	

Kombination der Funktion: Heißluftgrillen + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen kombinieren, um Fleisch, Gemüse und Beilagen gleichzeitig zu kochen.

1. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Heißluftgrillen um Fleisch zu braten.
2. Fügen Sie die vorbereiteten Gemüse und Beilagen hinzu.
3. Reduzieren Sie die Backofentemperatur auf ungefähr 90 °C. Sie können die Backofentür bis zur ersten Position für ungefähr 15 Minuten öffnen.
4. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Dampfgaren. Kochen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.

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

	 Heißluftgrillen Erster Schritt: Fleisch kochen		 Dampfgaren Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen	
	 (°C)	 (Min.)	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef, 1 kg / Rosenkohl, Polenta	180	60-70	100	40-50
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60-70	100	30-40
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50-60	100	30-40

Feuchtigkeit, hoch

 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dünn	85	15-25
Gebackene Eier	90-110	15-30
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20-30
Fischfilet, dick	90	25-35
Fisch, bis zu 1 kg	90	30-40
Flan, Obstkuchen in kleinen Schalen	90	35-45
Terrine	90	40-50
Knödel	120-130	40-50

Feuchtigkeit, mittel

 Verwenden Sie die zweite Regalposition.		
	 (°C)	 (Min.)
Backwaren aus süßem Hefeteig	170-180	20-35
Brot/Brötchen	180-200	25-35
Fischfilet, gebraten	170-180	25-40
Süßes Brot	160-170	30-45
Fisch, gebraten	170-180	35-45
Süße Ofengerichte	160-180	45-60
Verschiedene Brote, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Rippchen	140-150	75-100
Geschmort / Rinderschmorbraten	140-150	100-140

Feuchtigkeit, niedrig

Verwenden Sie die zweite Regalposition, außer bei anderweitiger Angabe.

	 (°C)	 (Min.)
Backfertige Brötchen	200	15-20
Backfertige Baguettes, 40-50 g	200	15-20
Backfertige Baguettes, gefroren, 40-50 g	200	25-35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30-40
Nudelauflauf	170-190	40-50
Lasagne, frisch	170-180	45-55
Brot, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Kartoffelgratin	160-170	50-60
Hähnchen, 1 kg	180-210	50-60
Schweinelende, geräuchert, 0,6-1 kg, für 2 Stunden einweichen	160-180	60-70
Roastbeef, 1 kg	180-200	60-90
Ente, 1,5-2 kg	180	70-90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80-90
Schweinebraten, 1 kg	160-180	90-100
Gans, 3 kg, verwenden Sie die erste Regalposition.	170	130-170

Regenerieren

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

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

Joghurt Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

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

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

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

Steamify

Dampfgaren

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

	GEMÜSE	
	Stellen Sie das Temperaturmaximum auf 100 °C ein.	
 (Min.)		
8-10	Broccoli, Röschen, heizen Sie den leeren Backofen vor	
10	Geschälte Tomaten	

 GEMÜSE	
 Stellen Sie das Temperaturmaximum auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
10-15	Spinat, frisch
10-15	Zucchini
15	Gemüse, blanchiert
15-20	Paprika, Streifen
15-20	Pilze
15-25	Auberginen
15-25	Blumenkohl, ganz
15-25	Broccoli, ganz
15-25	Spargel, grün
15-25	Tomaten
15-25	Kürbis, Würfel
20-25	Feldsalat, Rosetten
20-25	Wirsing
20-25	Bohnen, blanchiert
20-30	Süßkartoffeln
20-30	Erbsen
20-30	Fenchel
20-30	Karotten
20-30	Lauch, Ringe
20-30	Stangensellerie
20-30	Zuckerschoten
25-35	Blumenkohl, Röschen
25-35	Kohlrabi, Streifen
25-35	Rosenkohl
25-35	Spargel, weiß
25-35	Bohnen, weiß
30-40	Maiskolben

 GEMÜSE	
 Stellen Sie das Temperaturmaximum auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
35-45	Bohnen, grün
35-45	Schwarzwurzel
40-45	Weiß- oder Rotkohl, in Streifen
50-60	Artischocken
55-65	Getrocknete Bohnen, eingeweicht
60-90	Sauerkraut
70-90	Rote Bete
 BEILAGEN / BEIGABEN	
 Stellen Sie das Temperaturmaximum auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
15-20	Couscous, Wasser-Couscous-Verhältnis 1:1
15-25	Tagliatelle, frisch
20-25	Grießbrei, Milch-Grieß-Verhältnis 3:5:1
20-30	Linsen, rot, Wasser-Linsen-Verhältnis 1:1
25-30	Spätzle
25-35	Bulgur, Wasser-Bulgur-Verhältnis 1:1
25-35	Hefeknödel
30-35	Duftreis, Wasser-Reis-Verhältnis 1:1

 BEILAGEN / BEIGABEN	
 Stellen Sie das Temperaturmaximum auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
30-40	Salzkartoffeln, geviertelt
35-45	Kartoffelknödel
35-45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-Reis-Verhältnis kann sich in Abhängigkeit vom Reistyp ändern.
35-45	Semmelknödel
40-50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40-55	Milchreis, Milch-Reis-Verhältnis 2,5:1
45-55	Kartoffeln mit Schale, mittelgroß
55-60	Linsen, braun und grün, Wasser-Linsen-Verhältnis 2:1
 OBST	
 Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.	
 (Min.)	
10-15	Apfelscheiben
10-15	Heiße Beeren
10-20	Schokolade schmelzen
20-25	Obstkompott

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
15-20	Fischfilet, dünn	75-80
20-25	Garnelen, frisch	75-85
20-30	Fischfilet, dick	75-85
20-30	Forelle, 0,25 kg	75-85
20-30	Muscheln	100
30-40	Garnelen, gefroren	75-85

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
15-20	Chipolatas	80
20-30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20-30	Wiener	80
25-35	Hähnchenbrust, pochirt	90
55-65	Gekochter Schinken, 1 kg	100
60-70	Hähnchen, pochirt, 1-1,2 kg	100
70-90	Kasseler, pochirt	90
80-90	Kalb / Schweinelende, 0,8-1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100

 EIER		
 (Min.)		 °C
10-11	Eier, weich	100
12-13	Eier, mittel	100
18-21	Eier, hart	100
35-45	Flan / Flan	85
40-50	Terrine	85

Dampf zum Schmoren

 (Min.)		 (°C)
15-20	Gebackene Eier	110
20-30	Fisch, bis zu 1 kg	120-130
40-50	Knödel	120-130
50-60	Geschmort / Gedünsteter Fisch	130
60-90	Geschmort / Geschmortes Hähnchen	130
100-140	Geschmort / Rinderschmorbraten	130

Dampf zum sanften Überbacken

 (Min.)		 (°C)
20-40	Fischgratin	150
35-50	Gefülltes Gemüse	150
35-45	Nudelaufwurf / Aufläufe	150
40-50	Lasagne, frisch	150
60-70	Kartoffelgratin	150

 (Min.)		 (°C)
75-100	Rippchen	140-150

Dampf zum knusprig Backen und Braten

 (Min.)		 (°C)
15-20	Backfertige Baguettes, 0,04-0,05 kg	200
15-25	Kekse	155-170
20-35	Backwaren aus süßem Hefeteig	170-180
25-35	Backfertige Baguettes, gefroren, 0,04-0,05 kg	200
25-35	Brot/Brötchen	180-200
25-40	Fischfilet, gebraten	170-180
30-40	Hackbraten, ungekocht, 0,5 kg	180
30-40	Gebratener Auflauf	160
30-40	Omelett	160-170
30-45	Süßes Brot	160-170
35-45	Fisch, gebraten	170-180
45-60	Verschiedene Brote, 0,5-1 kg	180-190
45-60	Süßspeisen	160-180
50-60	Hähnchen, 1 kg	180-210
60-70	Kassler, 0,6-1 kg	160-180
60-90	Roastbeef, 1 kg	180-200
70-90	Ente, 1,5-2 kg	180
80-90	Kalbsbraten, 1 kg	180

 (Min.)		 (°C)
90-100	Schweinebraten, 1 kg	160-180

 **Verwenden Sie die erste Regalposition.**

 (Min.)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190-210
30-45	Blätterteig-Kleingebäck / Pikanter Kuchen / Brötchen	155-180
45-60	Mürbeteiggebäck	155-170

 **Verwenden Sie die erste Regalposition.**

 (Min.)		 (°C)
130-170	Gans, 3 kg	170

Backen

Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern. Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist spintig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Der Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Ebene

 BACKEN IN DOSEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heißluft	150-160	50-70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140-160	70-90	1
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150-160	20-30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150-170	20-25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170-190	60-90	1

 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH				
 Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefe- kranz, Vorheizen ist nicht erforder- lich	Ober-/Unterhit- ze	170-190	30-40	3



KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



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

		 (°C)	 (Min.)	
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160-180	50-70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230 danach: 160-180	20 30-60	1
Windbeutel / Ec-lairs	Ober-/Unterhitze	190-210	20-35	3
Biskuitrolle,	Ober-/Unterhitze	180-200	10-20	3
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150-160	20-40	3
Mandelkuchen mit Butter / Zu- ckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190-210	20-30	3
Obsttorten, Vor- heizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	180	35-55	3
Hefekuchen mit empfindlichen Be- lägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160-180	40-60	3



KEKSE



Verwenden Sie die dritte Regalposition.

		 (°C)	 (Min.)
Mürbeteig / Biskuitteig	Heißluft	150-160	15-25
Baiser	Heißluft	80-100	120-150
Makronen	Heißluft	100-120	30-50

 KEKSE			
 Verwenden Sie die dritte Regalposition.			
		 (°C)	 (Min.)
Hefeteigplätzchen	Heißluft	150-160	20-40
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170-180	20-30
Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	190-210	10-25

Aufläufe und Gratins

 Verwenden Sie die erste Regalposition.			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	170-190	15-35
Baguettes mit geschmolzenem Käse	Heißluft	160-170	15-30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180-200	40-60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180-200	30-60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160-170	30-60

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH		
	 (°C)	 (Min.)
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45

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

 Plätzchen		
	 (°C)	 (Min.)
Brötchen	180	20 - 30

Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt.

Braten Sie große Fleischkeulen direkt im Blech oder auf der Drahtablage über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.

Drehen Sie den Braten nach 1/2-2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).

Beträufeln Sie die Fleischkeulen mehrere mit dem eigenen Saft während des Bratens.

Braten

Verwenden Sie die erste Regalposition.

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

 RIND				
			 (°C)	 (Min.)
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	180-190	6-8
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Heißluftgrillen	170-180	8-10

 SCHWEIN				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1-1,5	150-170	90-120	
Koteletts / Rippchen	1-1,5	170-190	30-60	
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60	
Schweinschaxe, vorgegart	0,75-1	150-170	90-120	

 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160-180	90-120	
Kalbschaxe	1,5-2	160-180	120-150	

 LAMM				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Lammkeule / Lammbraten	1-1,5		150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5		160-180	40-60

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Ha- senkeule, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor	1	Heißluftgrillen	180-200	35-55
Hirschrücken	1,5-2	Ober-/Unterhit- ze	180-200	60-90
Reh-/Hirsch- keule	1,5-2	Ober-/Unterhit- ze	180-200	60-90

 GEFLÜGEL				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Geflügelteile	0,2-0,25		200-220	30-50
Hähnchenhälfte	0,4-0,5		190-210	40-50
Hähnchen, Poular- de	1-1,5		190-210	50-70
Ente	1,5-2		180-200	80-100
Gans	3,5-5		160-180	120-180

 GEFLÜGEL				
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Pute	2,5-3,5	160-180	120-150	
Pute	4-6	140-160	150-240	

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

Brot backen

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

Vorheizen wird nicht empfohlen.

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

Knuspriges Backen mit Pizzastufe

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

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

Grill

Stellen Sie die Pfanne in die erste Regalposition, um das Fett aufzufangen.

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.

 GRILL				
	 (°C)	 (Min.) 1. Seite	 (Min.) 2. Seite	
Roastbeef	210-230	30-40	30-40	2
Rinderfilet	230	20-30	20-30	3
Schweinelende	210-230	30-40	30-40	2
Kalbsrücken	210-230	30-40	30-40	2
Lammrücken	210-230	25-35	20-25	3
Fisch, 0,5-1 kg	210-230	15-30	15-30	3 / 4

Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. Die Temperatursensor Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein. Die .

1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein Backblech unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen.

Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

3. Verwenden Sie den Temperatursensor.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur Garen. . Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für den Temperatursensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.

 Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein.			
	 (kg)	 (Min.)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

Tiefkühlgerichte

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

Einkochen

Verwenden Sie nur Einmachgläser mit denselben Abmessungen, die auf dem Markt verfügbar sind.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Dreh- und Bajonettdeckeln oder Metall Dosen.

Verwenden Sie die erste Regalposition.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-l-Einmachgläser auf das Backblech.

Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.

Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Stellen Sie die Temperatur auf 160-170 °C ein.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

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

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

 GEMÜSE		
	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50-60	5-10
Gurken	50-60	-
Mixed Pick- les	50-60	5-10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50-60	15-20

Dörren - Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dorrzeit den

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

Nutzen Sie für ein Blech die dritte Einschubebene.

Nutzen Sie für 2 Bleche die erste und vierte Einschubebene.

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

 OBST		
	Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.	
	 (Std.)	
Pflaumen	8 - 10	
Aprikosen	8 - 10	
Apfelscheiben	6 - 8	
Birnen	6 - 9	

Temperatursensor

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

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

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

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

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

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

 GEFLÜGEL	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hähnchen	80	83	86

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

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

 EINTÖPFE - VORGE- KOCHTES GEMÜSE	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91

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

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

