

► BSE882220M
BSK882220M

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENUNG DES GERÄTS.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	19
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	20
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	22
10. TIPPS UND HINWEISE.....	23
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
12. FEHLERSUCHE.....	50
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	52

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

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

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

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

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

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des 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.

2.4 Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.5 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.6 Backofenbeleuchtung

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



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

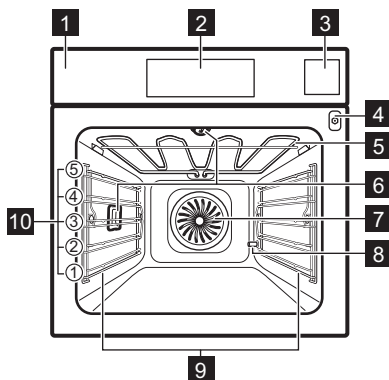
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

2.8 Service

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

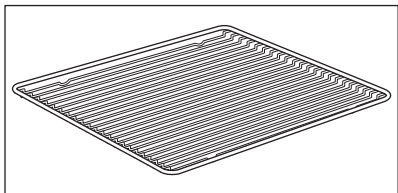
3.1 Gesamtansicht



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

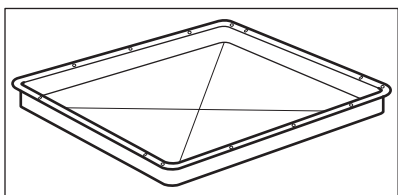
3.2 Zubehör

Kombirost



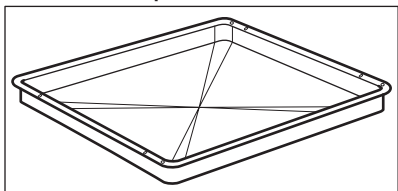
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Backblech



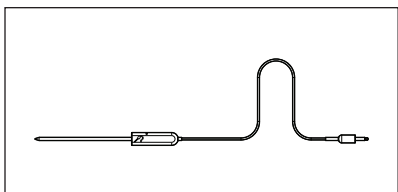
Für Kuchen und Plätzchen.

Brat- und Fettpfanne



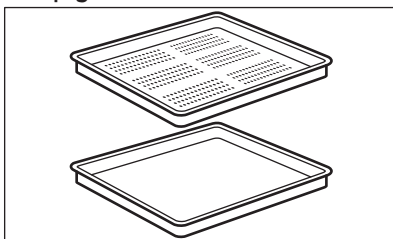
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

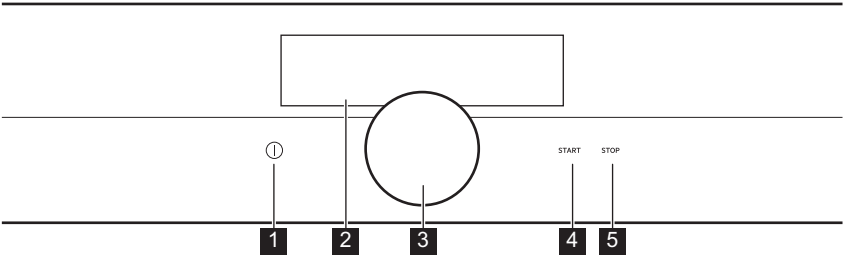


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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

4. BEDIENUNG DES GERÄTS

4.1 Bedienfeld



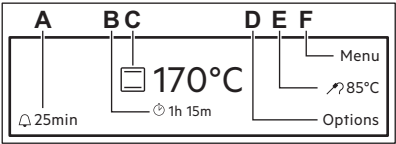
Funktion	Kommentar
1 Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
3 Drehschalter	Vornehmen der Einstellungen und Navigation im Menü. Drücken Sie ①, um das Gerät einzuschalten. Halten Sie den Drehschalter, um den Einstellungsbildschirm einzuschalten. Halten und drehen Sie den Drehschalter, um im Menü zu navigieren. Halten und drücken Sie den Drehschalter, um eine Einstellung zu bestätigen oder das ausgewählte Untermenü aufzurufen. Suchen Sie die Option Zurück in der Menüliste, um zum vorherigen Menü zurückzukehren, oder bestätigen Sie die ausgewählte Einstellung.
4 START	Einschalten der gewählten Funktion.
5 STOP	Ausschalten der gewählten Funktion.

4.2 Display

Nach dem Einschalten zeigt das Display die zuletzt ausgewählte Ofenfunktion an.



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen.



- A. Erinnerung
- B. Garzeitmesser
- C. Ofenfunktion und Temperatur
- D. Optionen oder Tageszeit
- E. Dauer und Ende einer Funktion oder KT Sensor
- F. Menü

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Sie müssen die Sprache,
Displayhelligkeit, Wasserhärte
und Uhrzeit einstellen.

5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung
und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die
Zubehörteile vor der ersten
Inbetriebnahme.
Setzen Sie das Zubehör und die
herausnehmbaren Einhängegitter wieder
in ihrer ursprünglichen Position ein.

5.3 Einstellen des
Wasserhärtegrads

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

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

5.2 Erstanschluss

Nach dem Erstanschluss wird 7
Sekunden lang die Softwareversion
angezeigt.

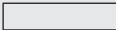
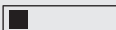
Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassi- fizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

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

1. Nehmen Sie den vierfarbigen
Teststreifen, der mit dem
Dampfgarset im Backofen geliefert
wird.
2. Stecken Sie alle Reaktionszonen des
Streifens ca. 1 Sekunde lang in das
Wasser.
Halten Sie den Streifen nicht unter
fließendes Wasser!
3. Schütteln Sie überschüssiges Wasser
vom Streifen ab.
4. Überprüfen Sie nach 1 Minute die
Wasserhärte mithilfe der Tabelle
unten.

Die Farben der Reaktionszonen ändern sich auch noch nach Ablauf von 1 Minute. Berücksichtigen Sie diese Änderungen bei der Messung nicht.

5. Stellen Sie die Wasserhärte in folgendem Menü ein:
Grundeinstellungen.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	

Teststreifen	Wasserhärte
	2
	3
	4

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

Ein- und Ausschalten der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Halten Sie den Drehschalter.
Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.
3. Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion zu wählen.
4. Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.

5. Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie sie.
6. Drücken Sie **START**. Der KT Sensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen enthalten eine Serie von Pop-ups. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Pop-up zu gelangen. Die Funktion startet nach der letzten Bestätigung.

Drücken Sie **STOP** zum Ausschalten einer Funktion.



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

Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.

Ofenfunktion	Anwendung
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
 Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
 Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

Ofenfunktionen: Standard

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
 Heißluft + Unterhitze	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
 Konventionelle Heizfunktion	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Unterhitze + Grill + Ventilator	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
 Grill + Ventilator	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	Für Backwaren in Backformen auf einer Einsebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.

Ofenfunktionen: Dampf

Ofenfunktion	Anwendung
 Vital-Dampf	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 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 Einsebenen aufwärmen.
 Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Gärstufe	Die Dampffuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.

Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



WARNUNG!

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

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml) bis ein akustisches Signal ertönt, oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Es besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.
3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Wählen Sie, falls erforderlich, die Funktion Dauer  oder Endzeit . Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie das Gerät aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren. Beachten Sie die Reinigungsfunktion: Entleeren des Wassertanks.



VORSICHT!

Das Gerät ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraum erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.

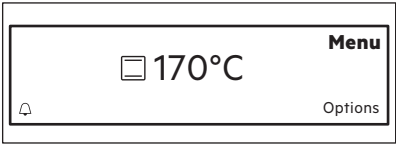


Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und das Gerät mit Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten.



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

6.2 Menü - Überblick



Menü

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste mit Automatikprogrammen.
Reinigen	Liste mit Reinigungsprogrammen.
Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.

Untermenü von: Reinigen

Untermenü	Beschreibung
Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.
Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Schnellaufheizung	Verringern der Standard-Aufheizzeit. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfügung steht.
Uhrzeit und Datum	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
Setup	Zum Konfigurieren des Geräts.
Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

Untermenü von: Koch-Assistent

Für jede Speise in diesem Untermenü wird eine Ofenfunktion und Temperatur vorgeschlagen. Diese Parameter können manuell je nach Präferenz des Nutzers eingestellt werden.

Für einige der Speisen können Sie auch die Garmethode wählen:

- Gewichtsautomatik
- KT Sensor

Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

Speisekategorie: Fleisch und Fisch

Fleisch	
Rindfleisch	Lendenstück
	Braten
	Tafelspitz
	Hackbraten
	Roastbeef
	Skand.

Fleisch		
Schweinefleisch	Lende	Frisch
		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	Gebraten
		Gedämpft
	Haxe	
	Rippchen	
	Würste	
Kalb	Lende	
	Braten	
	Haxe	
Lamm	Braten	
	Rücken	
	Keule	
Wild	Wildfleisch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule

Geflügel	
Hähnchen	ganz
	Hälfte
	Brust
	Keulen
	Flügel
Ente	
Gans	
Pute	ganz
	Brust

Fisch		
Fisch	klein	Gebraten
		Gedämpft
	Rosa	Gebraten
		Gedämpft
	Groß	Gebraten
		Gedämpft
Fischfilet	Dünn	
	Dick	
Fischaufläufe		
Fischstäbchen		

Meeresfrüchte	
Garnelen	
Muscheln	

Speisekategorie: Beilagen und Ofengerichte

Speisen		
Beilagen	Kartoffeln Frisch	ganz
		Viertel
	Kartoffeln Gefrorenes	Pommes fri- tes
		Kroketten
		Kartoffel- spalten
		Rösti
	Reis	
	Nudeln, frisch	
	Polenta	
	Knödel	Kartoffelknö- del
Semmelknö- del		
Hefeknödel		
Ofengerich- te	Lasagne	
	Kartoffelgra- tin	
	Nudelauflauf	
	Überbacke- nes Gemüse	
	Auflauf, pi- kant	
	Auflauf, Ge- müse	
Hülsenfrüch- te und Ge- treide		
Terrinen		

Speisen	
Eier	weich
	Rosa
	Hart
	Eier, geba- cken

Speisekategorie: Backwaren, pikant

Speise		
Pizza	Frisch	Dünn
		Dick
	Gefrorenes	Dünn
		Dick
		Snacks
Quiche	Gekühlt	
	Dünn	
		Dick
Brot	Frisch	Baguette
		Ciabatta
		Weißbrot
		Dunkles Brot
		Roggenbrot
		Vollkornbrot
		Fladenbrot
		Hefekranz
		Butterzopf
	Gefrorenes	Baguette
		Brot
	Vorgeba- cken	

Speise	
Brötchen	Frisch
	Gefrorenes
	Vorgebacken

Speisekategorie: Backwaren, Süßspeisen

Speise	
Kuchen in Form	Mandelkuchen
	Apfelkuchen
	Brioche
	Käsekuchen
	Apfelkuchen, gedeckt
	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
	Sandkuchen
	Gugelhupf
	Biskuit
	Obsttörtchen

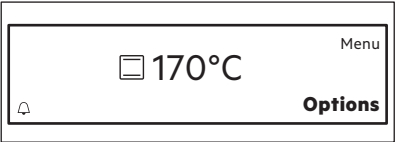
Speise		
Kuchen auf Blech	Gefrorener Apfelstrudel	
	Brownies	
	Käsekuchen	
	Christstollen	
	Streuselkuchen	
	Obstkuchen	Mürbeteig
		Rührteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerkuchen	
	Biskuitrolle	
	Wähe, süß	
Hefekuchen		
Kleingebäck	Kuchen, klein	
	Windbeutel	
	Eclairs	
	Makronen	
	Muffins	
	Feingebäck	
	Blätterteig	
	Mürbeteigplätzchen	
Flan		
Pudding		
Auflauf, süß		
Süße Knödel		

Speisekategorie: Gemüse

Speise	
Artischocken	
Spargel, grün	
Spargel, weiß	
Rote Bete	
Schwarzwurzel	
Broccoli	Röschen
	ganz
Rosenkohl	
Kohlrabi, Streifen	
Möhren	
Blumenkohl	Röschen
	ganz
Sellerie	
Zucchini	
Aubergine	

Speise
Fenchel
Bohnen, Grün
Lauch
Pilze
Erbsen
Paprika
Kürbis
Wirsing
Spinat, frisch
Tomaten

6.3 Optionen



Optionen	Beschreibung
Timer-Einstellungen	Liste der Uhrfunktionen.
Schnellaufheizung	Verringern der Aufheizzeit der laufenden Ofenfunktion. Ein / Aus
Backofenbeleuchtung	Ein / Aus

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion	Anwendung
 Garzeitmesser	Automatische Überwachung der Einschalt- dauer der Funktion. Der Garzeitmesser kann ein- oder ausgeblendet werden.
 Dauer	Zum Einstellen der Dauer einer Funktion. ¹⁾

Uhrfunktion	Anwendung
 Endzeit	Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Sie können die Funktion Dauer und Endzeit gleichzeitig verwenden, um das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und auszuschalten. ¹⁾
 Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. ¹⁾ Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten. Die Erinnerung kann auch bei ausgeschaltetem Gerät verwendet werden.

¹⁾ Max. 23 Std. 59 Min.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 KT Sensor

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der KT Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der KT Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.

- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Kerntempersensor.



WARNUNG!

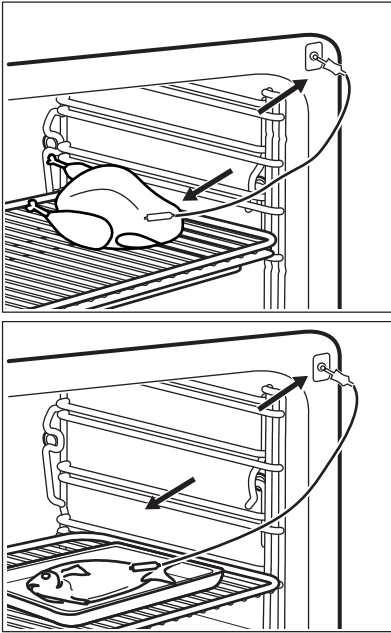
Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des KT Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des KT Sensor in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des KT Sensor  an.

4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
- Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
6. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.
 7. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.



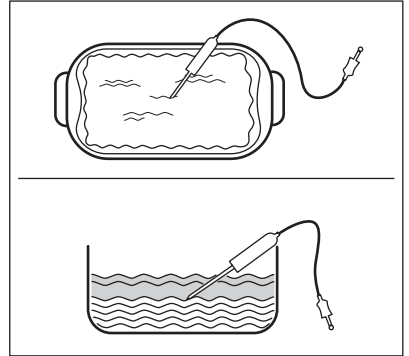
WARNUNG!

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

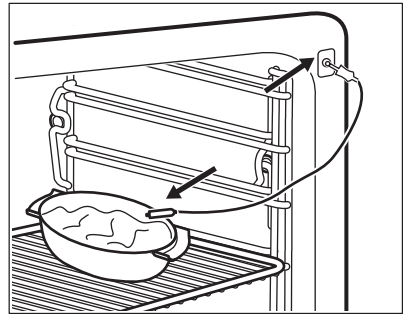
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.

3. Führen Sie die Spitze des KT Sensor so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der KT Sensor 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 KT Sensor. Die Spitze des KT Sensor sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den KT Sensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des KT Sensor in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des KT Sensor  an.

6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
- Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
8. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.

9. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gerät aus dem Gerät.



WARNUNG!

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

Ändern der Kerntemperatur

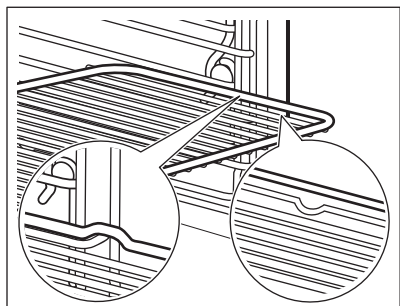
Sie können die Kerntemperatur und Ofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

1. Wählen Sie  auf dem Display.
2. Drehen Sie den Drehschalter, um die Temperatur zu ändern.
3. Zur Bestätigung drücken.

8.2 Einsetzen des Zubehörs

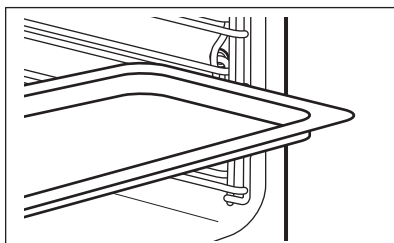
Kombirost:

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



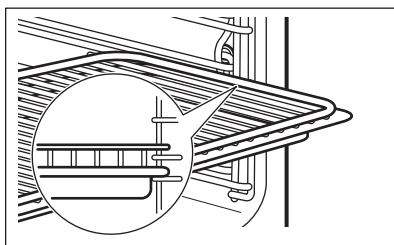
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

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



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

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Abschaltautomatik

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

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



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Endzeit.

9.2 Kühlgebläse

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

10. 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.

10.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

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

10.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

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

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

Auftauen

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

10.3 Vital-Dampf



WARNUNG!

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

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

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren

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

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Artischocken	99	50 - 60	2
Auberginen	99	15 - 25	2
Blumenkohl, ganz	99	35 - 45	2
Blumenkohl, Röschen	99	25 - 35	2
Brokkoli, ganz	99	30 - 40	2
Brokkoli, Röschen ¹⁾	99	13 - 15	2
Pilzscheiben	99	15 - 20	2
Erbsen	99	20 - 30	2
Fenchel	99	25 - 35	2
Karotten	99	25 - 35	2
Kohlrabi, Streifen	99	25 - 35	2
Paprika, Streifen	99	15 - 20	2
Lauchringe	99	20 - 30	2
Grüne Bohnen	99	35 - 45	2
Feldsalat, Rosetten	99	20 - 25	2
Rosenkohl	99	25 - 35	2
Rote Bete	99	70 - 90	2
Schwarzwurzel	99	35 - 45	2
Sellerie, gewürfelt	99	20 - 30	2
Spargel, grün	99	15 - 25	2
Spargel, weiß	99	25 - 35	2
Spinat, frisch	99	15 - 20	2
Tomaten schälen	99	10	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weiß- e Gartenbohnen	99	25 - 35	2
Wirsing	99	20 - 25	2
Zucchini, Scheiben	99	15 - 25	2
Bohnen, blanchiert	99	20 - 25	2
Gemüse, blanchiert	99	15	2
Getrocknete Bohnen, eingeweicht (Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1)	99	55 - 65	2
Zuckererbsen (Zuckerschoten)	99	20 - 30	2
Weiß- oder Rotkohl, in Streifen	99	40 - 45	2
Kürbis, Würfel	99	15 - 25	2
Sauerkraut	99	60 - 90	2
Süßkartoffeln	99	20 - 30	2
Tomaten	99	15 - 25	2
Maiskolben	99	30 - 40	2

1) Backofen 5 Min. vorheizen.

Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Dampfnudeln	99	25 - 35	2
Kartoffelklöße	99	35 - 45	2
Pellkartoffeln, mittelgroß	99	45 - 55	2
Reis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Salzkartoffeln, geviertelt	99	35 - 45	2
Semmelknödel	99	35 - 45	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tagliatelle, frisch	99	15 - 25	2
Polenta (Flüssigkeitsverhältnis 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Couscous (Verhältnis Wasser/Couscous 1:1)	99	15 - 20	2
Spätzle (deutsche Nudelart)	99	25 - 30	2
Duftreis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1)	99	30 - 35	2
Linsen, rot (Verhältnis Wasser/Linsen 1:1)	99	20 - 30	2
Linsen, braun und grün (Verhältnis Wasser/Linsen 2:1)	99	55 - 60	2
Milchreis (Verhältnis Milch/Reis 2,5:1)	99	40 - 55	2
Grießpudding (Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Obst

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

Fisch

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

Fleisch

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

Eier

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

10.4 Grill + Ventilator und Vital-Dampf nacheinander

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

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

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

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

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

10.5 Feuchtigkeit, hoch

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch bis 1000 g	90	30 - 40	2
Ofenknödel	120 - 130	40 - 50	2

1) Eine halbe Stunde mit geschlossener Tür weitergaren.

10.6 Feuchtigkeit, niedrig

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweinebraten 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Roastbeef 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalbsbraten 1000 g	180	80 - 90	2
Hackbraten, roh, 500 g	180	30 - 40	2
Geräucherter Schweinerücken 600-1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	160 - 180	60 - 70	2
Hähnchen 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Ente 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gans 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	2
Nudelauflauf	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Brötchen	180 - 210	25 - 35	2
Backfertige Brötchen	200	15 - 20	2
Backfertige Baguettes 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Backfertige Baguettes 40 - 50 g, gefroren	200	25 - 35	2

10.7 Regenerieren

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

10.8 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.
- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

10.9 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.10 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Konventionelle Heizfunktion	160	35 - 50	2
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft	160	60 - 90	2
Apple pie/ Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Konventionelle Heizfunktion	180	70 - 90	1

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Käsekuchen	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Konventionelle Heizfunktion	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Windbeutel/Eclairs	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskuitrolle	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Streuselkuchen trocken	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft	150 - 170	30 - 55	3
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Konventionelle Heizfunktion	170	35 - 55	3
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft	160 - 170	40 - 80	3

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 25	3
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Heißluft	140	20 - 35	3
Short bread/ Mürbeteigge- bäck/Feinge- bäck	Konventionelle Heizfunktion	160 ¹⁾	20 - 30	3
Rührteigplätzchen	Heißluft	150 - 160	15 - 20	3
Eiweißgebäck/ Baiser	Heißluft	80 - 100	120 - 150	3
Makronen	Heißluft	100 - 120	30 - 50	3
Hefekleinge- bäck	Heißluft	150 - 160	20 - 40	3
Blätterteigge- bäck	Heißluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Brötchen	Heißluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Brötchen	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Konventionelle Heizfunktion	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Backofen vorheizen.

10.11 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Grill + Ventilator	170 - 190	15 - 35	1
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufäufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.12 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, Frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weißbrot	190 - 200	55 - 70	3

10.13 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.14 Heißluft + Unterhitze

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

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

1) Backofen vorheizen.

2) Verwenden Sie ein tiefes Blech.

10.15 Braten

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

10.16 Brat-Tabellen

Rindfleisch

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

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

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

Kalb

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

Lamm

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

Wild

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

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

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

Fisch, gedämpft

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

10.17 Grill

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

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

**VORSICHT!**

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

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

Großflächengrill

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

10.18 Unterhitze + Grill + Ventilator

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Rösti	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	3
Hähnchenflügel	180 - 200	40 - 50	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Grill + Ventilator	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	3
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3
Obstkuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	3

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

10.19 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke mit Kerntemperaturen von bis zu 65 °C. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensor-Tabelle).

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C

bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

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

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

10.20 Einkochen

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

Beerenobst

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

Steinobst

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

Gemüse

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

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perl- beginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

10.21 Dörren

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

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

Gemüse

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

Obst

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

10.22 Brot backen

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roggenbrot	170 - 190	50 - 70	2
Dunkles Brot	170 - 190	50 - 70	2
Vollkornbrot	170 - 190	40 - 60	2
Brot/Brötchen	190 - 210	20 - 35	2

10.23 Tabelle „KT Sensor“

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.24 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Tests für die Funktion: Vital-Dampf.

Gargut	Behälter (Gastro-norm)	Menge (g)	Ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkungen
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforiert	300	3	99	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforiert	2 x 300	2 und 4	99	13 - 15	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforiert	Max.	3	99	15 - 18	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 1/2 perforiert	2 x 1300	2 und 4	99	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.	Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

¹⁾ Backofen 5 Min. vorheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihftbeschichtung beschädigt werden.

11.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

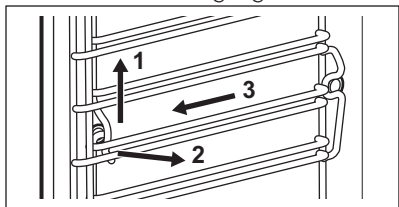
Sie erhalten unsere Produkte bei , www.aeg.com/shop und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

11.3 Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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

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

11.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

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

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Gerät.

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

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

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigen.

Dampfreinigung - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

 - a) Schalten Sie die Funktion ein.
 - b) Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.
 - c) Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.

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

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

Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreinigungsmittel zur Reinigung des Innenraums verwenden.

- d) Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser zur Reinigung des Innenraums verwenden.

Lassen Sie die Gerätetür nach dem Reinigungsvorgang ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie das Gerät mit Heißluft und einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten einschalten. Das beste Ergebnis mit der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie das Gerät sofort nach Beendigung der Funktion per Hand säubern.

11.5 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich. Schalten Sie die Funktion Dampfreinigung Plus ein.

11.6 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Um dies zu verhindern, sollten Sie Kalkrückstände aus dem Dampfgenerator-Kreislauf entfernen.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.
 2. Drücken Sie **START**.
 3. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
 4. Drücken Sie den Drehschalter.
 5. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
 6. Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
 7. den Drehschalter.
- Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.



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

8. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
 9. Drücken Sie den Drehschalter.
 10. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
 11. Drücken Sie **START**.
- Dadurch starten Sie den zweiten Teil des Verfahrens: Entkalkung. Dadurch wird der Dampfgenerator-Kreislauf gespült.



Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.



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

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

11.7 Entkalkungserinnerungen

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion: Entkalkung.

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

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.



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

11.8 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
3. Drücken Sie **START**.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

11.9 Entleeren des Wassertanks

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Mithilfe der Reinigungsfunktion wird das Restwasser aus dem Wassertank entleert. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

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

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

11.10 Aus- und Einbauen der Tür

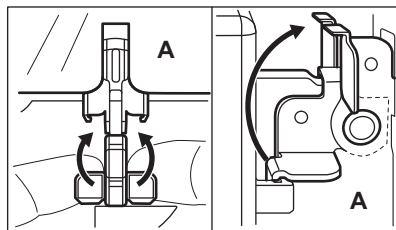
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



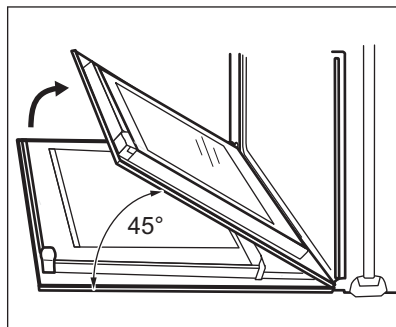
WARNUNG!

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

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.

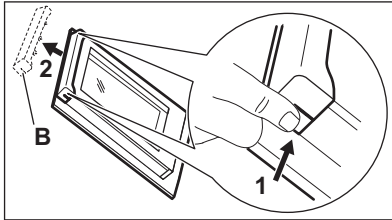


3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.



4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.

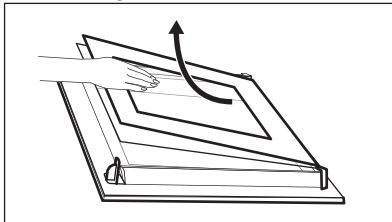
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



VORSICHT!

Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

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



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

Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.



WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.11 Austauschen der Lampe

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



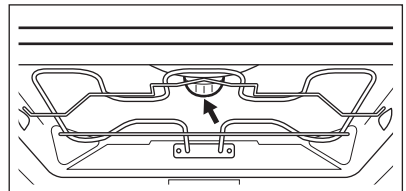
WARNUNG!

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

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

Obere Lampe

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



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

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display fordert Sie auf, die Sprache einzustellen	Es gab einen länger als drei Tage dauernden Stromausfall.	Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display fordert Sie auf, die Sprache einzustellen.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Schalten Sie Demo im folgenden Menü aus: Grundeinstellungen: Demo. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben den Wassertank nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.

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

12.2 Servicedaten

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

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

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellernamen	AEG
-----------------	-----

Modellidentifikation	BSE882220M BSK882220M	
Energieeffizienzindex	81.0	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.68 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Nutzbares Volumen	70 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BSE882220M	40.0 kg
	BSK882220M	40.0 kg

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

13.2 Energie sparen



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

Allgemeine Tipps

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Heißluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der

auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

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

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

14. 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



867335321-B-012017



AEG