



[de]Gebrauchsanleitung

Backofen
JF4619060

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Grundeinstellungen	20
	Wichtige Sicherheitshinweise	4		Liste der Grundeinstellungen	20
	Generell	4		Grundeinstellungen ändern	20
	Halogenlampe	5		Programme	21
	Dampf	5		Geschirr	21
	Ursachen für Schäden	6		Gericht vorbereiten	21
	Generell	6		Dampf	21
	Dampf	6		Vorprogrammierte Rezepte	21
	Umweltschutz	7		Programme	22
	Energiesparen	7		Ein Programm einstellen	24
	Umweltgerecht entsorgen	7		Reinigen	25
	Gerät kennen lernen	8		Geeignete Reinigungsmittel	25
	Bedienfeld	8		Gerät sauberhalten	26
	Tasten und Display	8		Reinigungsfunktion	26
	Heizarten	9		Reinigungsassistent zur Nassreinigung	26
	Temperatur	10		Entkalken	27
	Garraum	10		Gestelle	28
	Zubehör	11		Gestelle aus- und einhängen	28
	Regelzubehör	11		Gerätetür	29
	Zubehör einschieben	11		Gerätetür aus- und einhängen	29
	Sonderzubehör	12		Türscheiben aus- und einbauen	30
	Vor dem ersten Gebrauch	13		Störungen, was tun?	32
	Vor der ersten Inbetriebnahme	13		Störungen selbst beheben	32
	Erste Inbetriebnahme	13		Maximale Betriebsdauer	33
	Garraum und Zubehör reinigen	13		Garraumlampe an der Decke auswechseln	33
	Gerät bedienen	14		Kundendienst	34
	Backofen ein- und ausschalten	14		E-Nummer und FD-Nummer	34
	Heizart und Temperatur einstellen	14		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	34
	Schnellaufheizen	14		Allgemeine Hinweise	34
	Dampf	15		Kuchen und Gebäck	35
	Garen mit Dampfunterstützung	15		Aufläufe und Gratin	39
	Regenerieren	15		Geflügel, Fleisch und Fisch	39
	Wassertank füllen	15		Gemüse und Beilagen	42
	Nach jedem Dampfbetrieb	16		Desserts	42
	Zeitfunktionen	17		Acrylamid in Lebensmitteln	43
	Garzeit einstellen	17		Sanftgaren	43
	Ende einstellen	18		Dörren	44
	Wecker einstellen	19		Einkochen	44
	Uhrzeit einstellen	19		Teig gehen lassen	45
	Kindersicherung	19		Auftauen	46
	Aktivieren und deaktivieren	19		Regenerieren	46
				Warmhalten	47
				Prüfgerichte	47



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 11*



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Halogenlampe**⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Glasabdeckung nicht berühren. Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Dampf**⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!**

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.
- Heißer Dampf entsteht im Garraum. Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwapen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠️ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.



Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 25*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Dampf

Achtung!

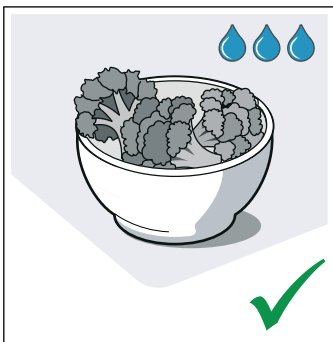
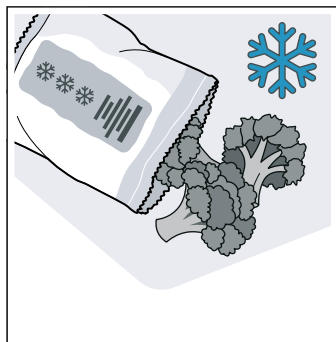
- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann das Dampfsystem beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Emailschiäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Umweltschutz

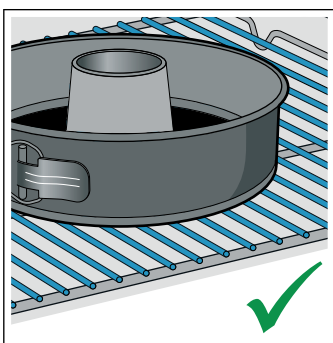
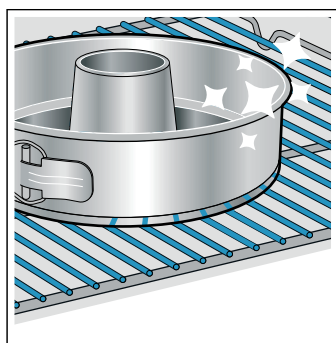
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

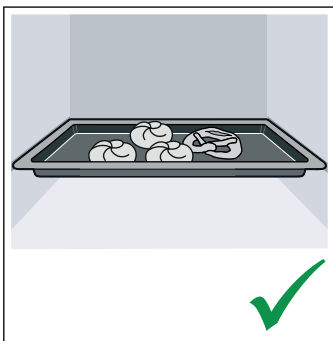
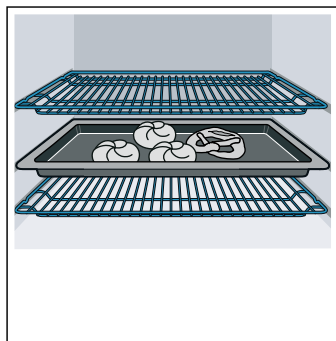
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



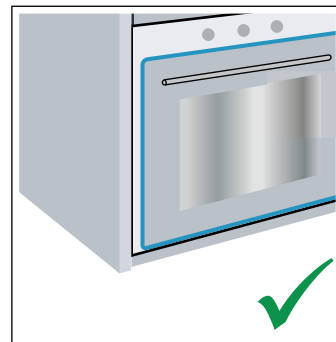
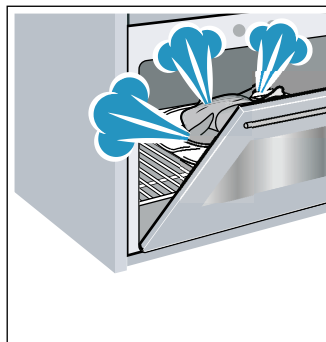
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



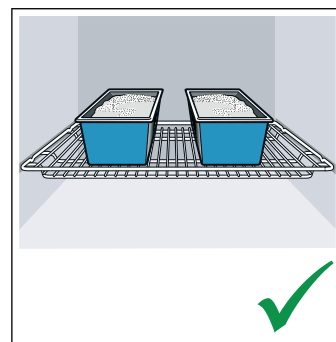
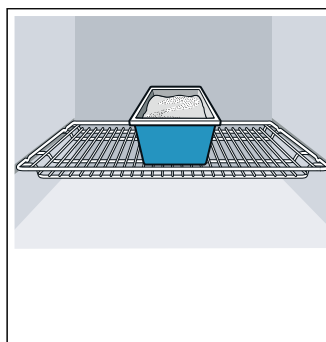
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

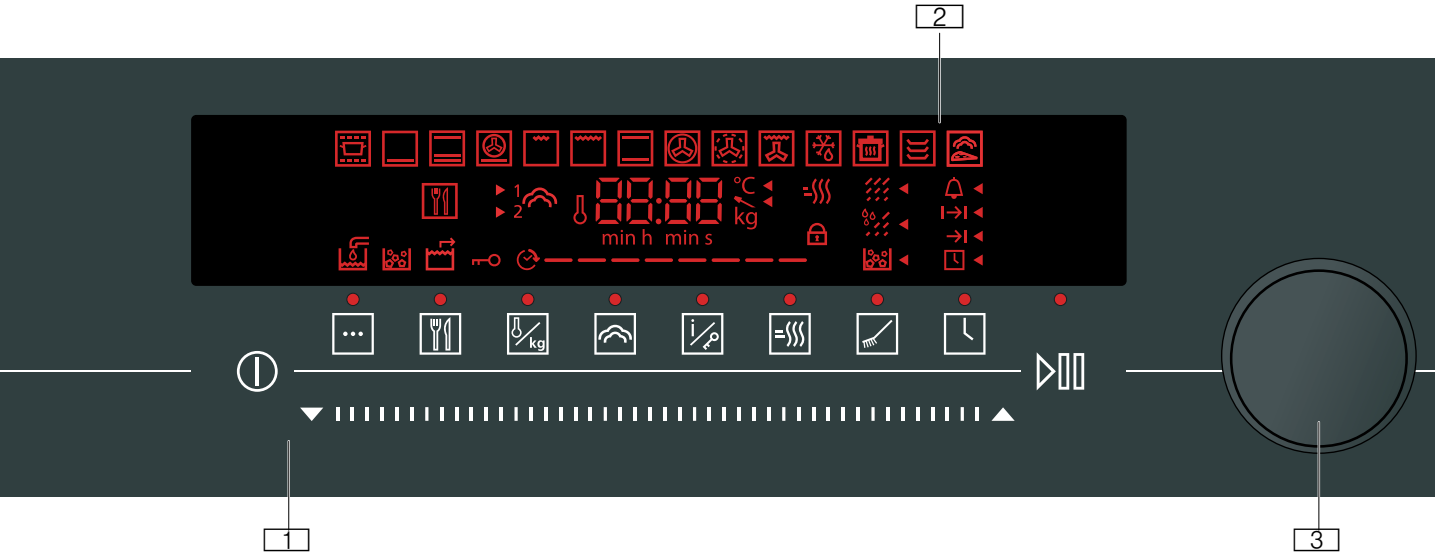
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel werden die Anzeigen und Bedienflächen beschrieben. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: . Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Überblick über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienflächen.



- 1 Sensoren**
Die Sensoren sind Touch-Felder. Um die Funktion auszuwählen, nur das Symbol berühren.
- 2 Anzeigefeld**
Im Anzeigefeld erscheinen die Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen.
- 3 Wassertank**
Wassertank füllen und leeren → "Wassertank füllen" auf Seite 15

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Sensorfeld	Bedeutung	
①	Hauptschalter	Backofen ein- und ausschalten.
⋮	Einstellbereich	Zeitfunktionen, Temperatur oder die Programmautomatik einstellen.
☐	Heizarten	Für jede Speise die am besten geeignete Zubereitungsart wählen.
🍷	Programme	Programmautomatik wählen.

🌡️	Temperatur oder Grillstufe	Temperatur oder Grillstufe wählen.
⚖️	Gewicht	Gewicht für die Programme auswählen.
☁️	Dampfunterstützung	Dampfunterstützung zuschalten.
🔒	Kindersicherung	Langes Drücken: Backofenfunktionen sperren und entsperren
ℹ️	Information	Kurzes Drücken: Für einige Sekunden wird die Garraumtemperatur während des Aufheizens angezeigt.
🔥	Schnellaufheizen	Schnellaufheizen für den Garraum starten oder abbrechen.
🧼	Reinigungsfunktionen	Reinigungsfunktion wählen.
🕒	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen.
▶⏸	Start/Pause	Kurzes Drücken = Betrieb starten/unterbrechen Langes Drücken = Betrieb abbrechen

Display		
🚰 *	Wassertank leeren	Hinweis Wassertank leeren
🚰 *	Wassertank füllen	Hinweis Wassertank füllen
🧼 *	Entkalken	Gerät entkalken

* Symbol erscheint je nach Situation im Display

Anzeigefeld

Im Anzeigefeld erscheinen die empfohlenen Werte, die, falls nötig, geändert werden können:



- Anzeigen für die Heizart
Sie zeigen die Heizart oder die gewählte Funktion an.

- Zeit- und Temperatur-Anzeigen
Sie zeigen die Uhrzeit, den Wecker, die programmierte Garzeit, das Garzeitende und das Gewicht für das Automatikprogramm an. Zudem zeigen sie die Temperatur, die Grill- oder Reinigungsstufen und die Nummer des Programms an.

Zum Wählen der verschiedenen Zeitfunktionen mehrmals den Sensor  berühren. Der Pfeil  leuchtet neben der aktuell ausgewählten Funktion.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
 Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Intensivhitze	30-275 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
 Pizza-Funktion	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizzen und Speisen, die viel Hitze von unten benötigen. Die Hitze kommt von unten und von dem in der Rückwand befindlichen Ringheizkörper.
 Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen, Toasts und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
 Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Ober- und Unterhitze*	30-275 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
 3D-Heißluft*	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebene/n. Der Ventilator verteilt die Hitze des in der Rückwand befindlichen Ringheizkörpers gleichmäßig im Garraum.
 Heißluft, sanft	125-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des in der Rückwand befindlichen Ringheizkörpers im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus verwendet.
 Umluftgrill*	30-275 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die heiße Luft um die Speisen.
 Auftauen	30-60 °C	Zum schonenden Auftauen von gefrorenen Speisen.
 Warmhalten	60-100 °C	Zum Warmhalten von fertigen Speisen.

	Geschirr vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr und Gefäßen.
	Regenerieren**	80-180 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Speisen oder zum Aufbacken von Gebäck.
* Dampfunterstützung bei dieser Heizart ab 80 °C möglich (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)			
** Dampfheizart (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)			

Hinweise

- Zu jeder Heizart schlägt das Gerät eine Temperatur oder Stufe vor. Diese können Sie übernehmen oder im Einstellbereich ändern.

- Wenn beim Wählen der Funktion Auftauen der Garraum nicht vollständig abgekühlt ist, blinkt im Anzeigefeld  und die Funktion wird nicht aktiviert.

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion	Verwendung
 Programme	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert.
 Reinigungshilfe zur Nassreinigung 	Die Reinigungshilfe zur Nassreinigung erleichtert die Reinigung des Garraums. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 26
Entkalken 	Die Reinigungsfunktion Entkalken hält ihr Gerät funktionsfähig.

Temperatur

Zum Einstellen der Garraum-Temperatur mit dem Finger über den Einstellbereich streichen. Ebenso bei der Auswahl der Grill- und Reinigungsstufen vorgehen.

Hinweis: Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur leicht ab.

30-275	Temperaturbereich	Die einstellbare Temperatur im Garraum wird in °C angezeigt.
1, 2, 3	Grillstufen	Grillstufen für den Grill, große Fläche  und kleine Fläche  (je nach Gerätetyp). 1 = Stufe 1, schwach 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark

Temperaturanzeige

Wenn der Backofen aufheizt, erscheint im Anzeigefeld das Symbol .

Wenn beim Vorheizen des Backofens das Symbol erlischt, ist der optimale Zeitpunkt erreicht und Sie können die Speise einschieben.



Hinweise

- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum leicht unterscheiden.
- Wenn beim Start eines Betriebes die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten ein  im Display. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Danach den Betrieb erneut starten.

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn der Backofen eingeschaltet wird, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein.

Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass sich die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

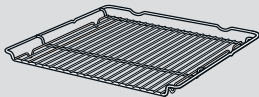
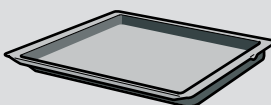
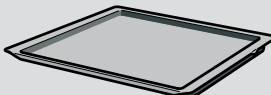
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

	Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
	Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
	Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

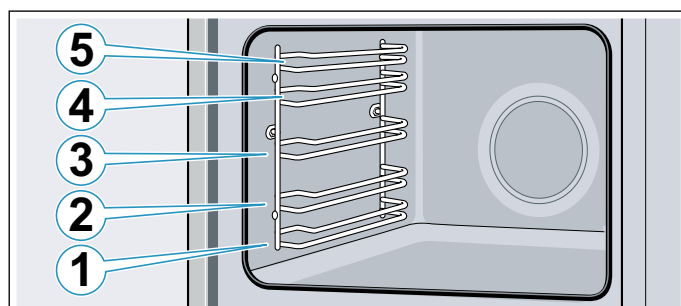
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

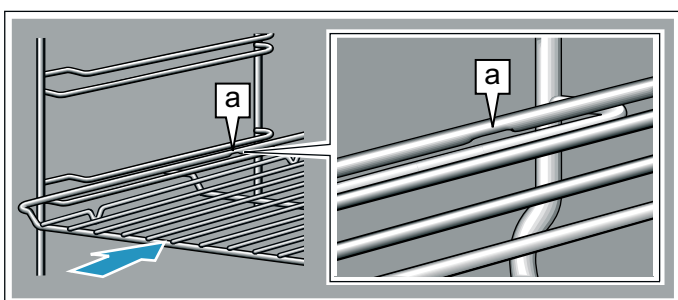
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.

Rastfunktion

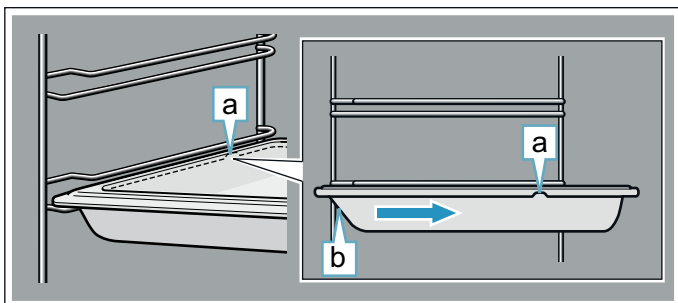
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Kerbe **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

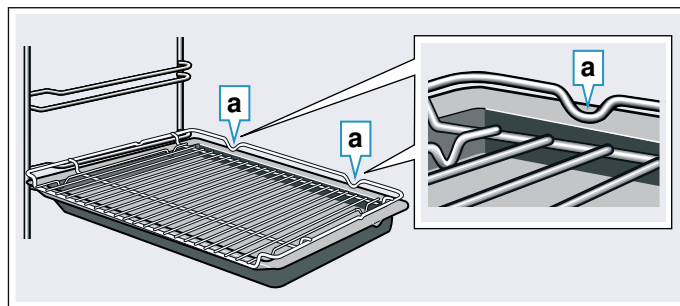
Beispiel im Bild: Universalpfanne

**Zubehör kombinieren**

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

**Sonderzubehör**

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 34

Sonderzubehör**Rost**

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Auszugssystem 2-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 3-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.



Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

Achtung!

- Geräteschäden durch eine falsch eingestellte Wasserhärte. Das Gerät kann Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern. Stellen Sie sicher, dass die Wasserhärte richtig eingestellt ist.
- Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Die Uhr ist werkseitig auf 12:00 eingestellt.

1. Im Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
 2. Zum Bestätigen den Sensor  berühren.
- Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Uhrzeit.

Wasserhärte einstellen

Stellen Sie die Wasserhärte in den Grundeinstellungen ein. → "Grundeinstellungen" auf Seite 20

Einstellung	Wasserhärtebereich		
	mmol/l	Deutsch (°dH)	Französisch (°fH)
 0 = enthärtet	-	-	-
 1 = weich	bis 1,3	bis 7,3	bis 13
 2 = mittel	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
 3 = hart	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
 4 = sehr hart	über 3,8	über 21,3	über 38

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
4. Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen" auf Seite 15
5. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur für Aufheizen mit Dampfunterstützung ein. → "Gerät bedienen" auf Seite 14 → "Dampf" auf Seite 15

Aufheizen mit Dampfunterstützung

Heizart	Heißluft  mit Dampfunterstützung 2 (stark)
Temperatur	200 °C
Dauer	30 Minuten

6. Führen Sie nach dem Aufheizen mit Dampfunterstützung das Aufheizen ohne Dampfunterstützung durch.
7. Stellen Sie die angegebene Heizart und Temperatur für das Aufheizen ohne Dampfunterstützung ein.

Aufheizen ohne Dampfunterstützung

Heizart	Ober-/Unterhitze 
Temperatur	240 °C
Dauer	30 Minuten

8. Lüften Sie die Küche, solange das Gerät heizt.
9. Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.
10. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
11. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
12. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum. → "Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 16

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.



Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweisen haben Sie bereits kennengelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Backofen ein- und ausschalten

Um den Backofen ein- oder auszuschalten, das Sensorfeld ① berühren.

Heizart und Temperatur einstellen

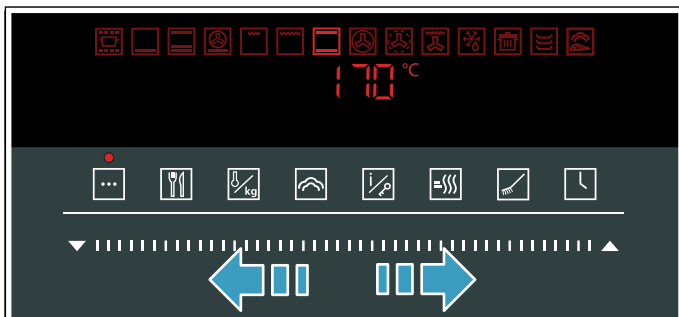
Mit den Sensorfeldern und dem Einstellbereich stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. In der Heizarten-Tabelle finden Sie für jedes Gericht die am besten geeignete Heizart.

Beispiel im Bild: Ober- und Unterhitze bei 190 °C.

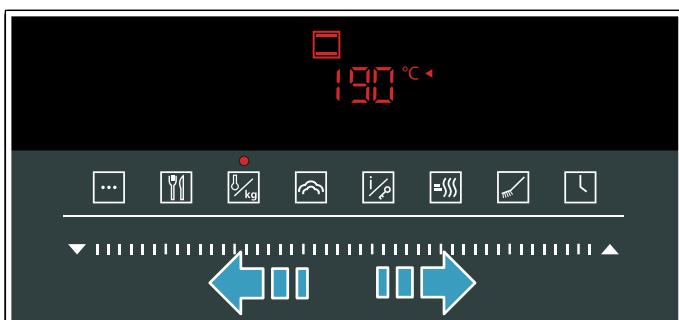
Backofen mit dem Hauptschalter ① einschalten. Im Anzeigefeld leuchten die Symbole für die voreingestellte Heizart und Temperatur:  und 160 °C. Diese Einstellung kann sofort gestartet werden. Dazu den Sensor  berühren.

Um eine andere Heizart oder Temperatur zu wählen, wie folgt vorgehen:

1. Den Sensor  berühren.
2. Im Einstellbereich die Heizart wählen.



3. Den Sensor  berühren.
4. Im Einstellbereich die Temperatur oder Grillstufe wählen.



5. Den Sensor  berühren.
Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit dem Hauptschalter ausschalten.

Hinweis: Sie können auch eine Dauer und Endezeit einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 17

Änderung

Heizart und Temperatur können Sie jederzeit ändern.

Hinweis: Wenn Sie die Heizart während des Backofenbetriebs ändern, wird dieser unterbrochen.

Betrieb unterbrechen

Den Sensor  berühren. Der Backofen ist im Pause-Status. Die Anzeige über dem Sensor  blinkt. Den Sensor  erneut berühren, um die Pause zu beenden.

Betrieb abbrechen

Den Sensor  gedrückt halten, bis das Symbol für die Heizart und die gewählte Temperatur erscheint. Jetzt kann wieder eine Heizart und Temperatur eingestellt werden.

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Geeignete Heizarten sind:

-  3D-Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Intensivhitze

Das Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen von über 100 °C verwenden.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis das Gericht erst in den Garraum geben, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Heizart und Temperatur wählen.
2. Den Sensor  berühren. Das Symbol  leuchtet im Anzeigefeld.
3. Den Sensor  berühren.

Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal und das Symbol  erlischt. Das Gericht in den Garraum geben.

Dampf

Speisen mit der Dampfunterstützung zubereiten.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Wassertank vor dem Leeren abkühlen lassen.

Garen mit Dampfunterstützung

Beim Garen mit Dampfunterstützung wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste
- erhält eine glänzende Oberfläche
- wird innen saftig und zart
- reduziert sein Volumen nur minimal

Nutzen Sie die Angaben in den Tabellen. → *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet"* auf Seite 34 → *"Programme"* auf Seite 21

Dampfintensität

Für die Dampfunterstützung stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung:

- gering = 1
- stark = 2

Geeignete Heizarten

Bei diesen Heizarten können Sie Dampf zuschalten:

- 3D-Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Umluftgrillen 

Starten

1. Wassertank füllen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
Hinweis: Betriebe mit Dampf sind einstellbar zwischen 80 und 240 °C.
3. Das Sensorfeld  berühren, um die gewünschte Dampfintensität zuzuschalten.
Das Gerät startet den Betrieb.

Dampfzugabe abbrechen

Um die Dampfzugabe vorzeitig abbrechen, das Sensorfeld  so oft berühren, bis die Dampfintensität deaktiviert ist.

Hinweis: Der Betrieb läuft ohne Dampfzugabe weiter.

Beenden

Zum Ausschalten des Gerätes das Sensorfeld ① berühren. → *"Nach jedem Dampfbetrieb"* auf Seite 16

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren  können Sie bereits gegarte Speisen schonend wiedererwärmen oder Backwaren vom Vortag aufbacken. Die Zuschaltung des Dampfes erfolgt automatisch.

Starten

1. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
2. Wassertank füllen.
3. Das Sensorfeld  berühren.
4. Im Einstellbereich die Heizart Regenerieren  wählen.
5. Das Sensorfeld  berühren.
6. Im Einstellbereich die Temperatur wählen.
Das Gerät startet den Betrieb.

Beenden

Zum Ausschalten des Gerätes das Sensorfeld ① berühren. → *"Nach jedem Dampfbetrieb"* auf Seite 16

Wassertank füllen

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.
→ *"Grundeinstellungen"* auf Seite 20

Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkungslösung in den Wassertank. Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank. Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Warten Sie nach einem vorherigen Gerätebetrieb ab, bis der Wassertank abgekühlt ist. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Tankschacht.

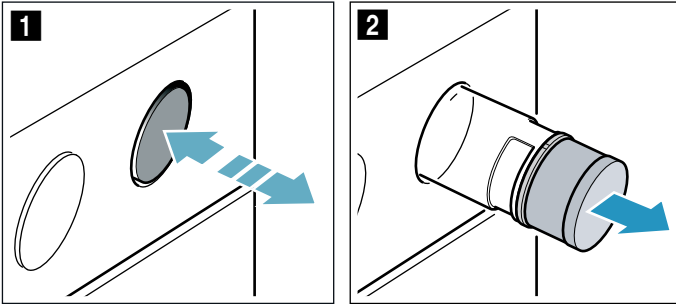
Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

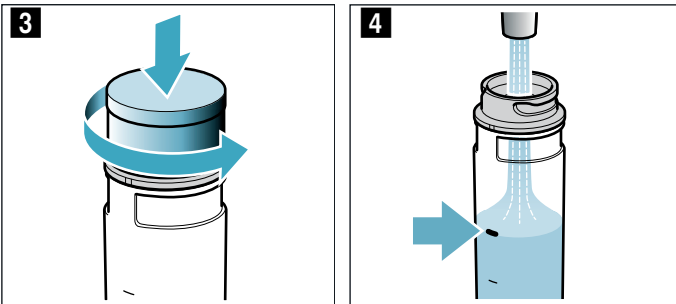
Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

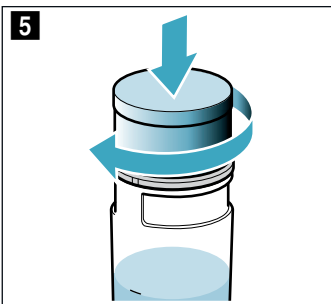
1. Auf den Wassertank drücken (Bild **1**).
2. Wassertank herausziehen (Bild **2**).



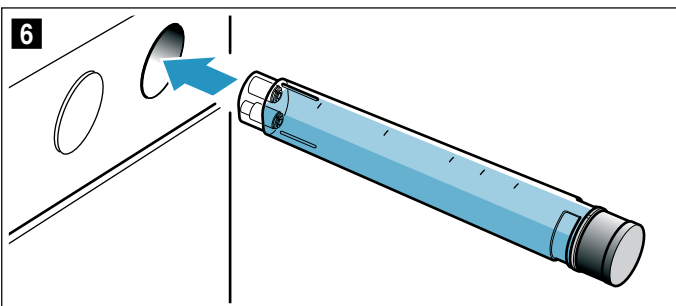
3. Auf den Deckel des Wassertanks drücken, gedrückt halten und aufdrehen (Bild **3**).
4. Wasser einfüllen (Bild **4**).



5. Deckel des Wassertanks zudrehen (Bild **5**).



6. Wassertank wieder in die Öffnung einsetzen und drücken, bis er einrastet (Bild **6**).



Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und das Symbol "Wassertank füllen" leuchtet im Display. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 8

1. Wassertank entnehmen und nachfüllen.
2. Gefüllten Wassertank einsetzen.

Hinweis: Wenn Sie den Wassertank nicht nachfüllen, läuft der Betrieb ohne Dampfunterstützung weiter.

Nach jedem Dampfbetrieb

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen. Wassertank vor dem Leeren abkühlen lassen.

Achtung!

Emailschäden: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.

Nach jedem Betrieb mit Dampf wird das Restwasser zurück in den Wassertank gepumpt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Wassertank. Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Trocknen Sie den Garraum.

Hinweis: Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Wassertank leeren

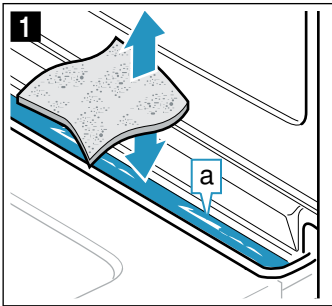
Achtung!

- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
- Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.

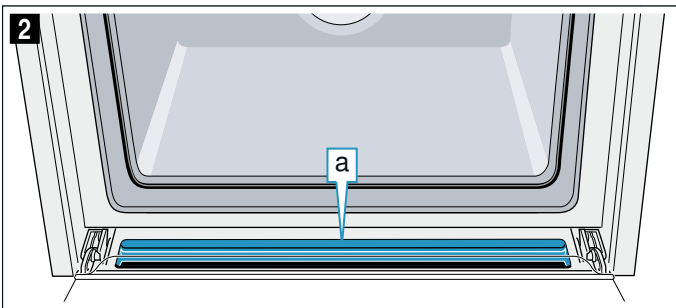
1. Auf Wassertank drücken.
2. Wassertank herausziehen.
3. Deckel des Wassertanks aufdrehen.
4. Wassertank leeren, mit Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
8. Deckel auf den Wassertank setzen und zudrehen.
9. Wassertank einsetzen.

Tropfrinne trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Wasser in der Tropfrinne **a** mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen (Bild **1**).



Die Tropfrinne **a** befindet sich unterhalb des Garraumes (Bild **2**).



Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
I→ Gardauer	Ist die eingestellte Gardauer abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch aus.
→ Endzeit	Die Dauer und die gewünschte Endzeit wählen. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Zeit beendet ist.
🔔 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Backofenbetrieb.
🕒 Uhrzeit	Sofern keine weitere Funktion gewählt ist, erscheint im Anzeigefeld die Uhrzeit.

Um zur Dauer zu gelangen, eine Heizart wählen und den Sensor berühren. Sobald die Garzeit eingestellt ist, kann eine Endzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf der Dauer oder der Weckerzeit ertönt ein Signal. Das Signal kann vorzeitig beendet werden, indem der Sensor berührt wird.

Garzeit einstellen

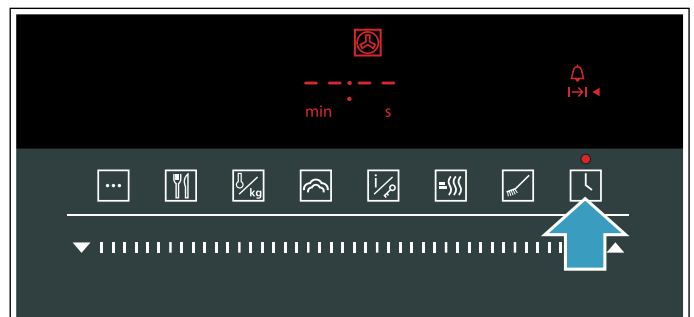
Die Garzeit für Ihr Gericht können Sie am Backofen einstellen. So wird weder die Garzeit ungewollt überschritten noch müssen andere Arbeiten unterbrochen werden, um den Betrieb zu beenden.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Die Garzeit lässt sich bis zu einer Stunde in Minuten-Schritten einstellen, danach in 5-Minuten-Schritten.

Je nachdem, welches Sensorfeld Sie zuerst berühren, beginnt die Garzeit mit einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten mit dem Sensorfeld und 30 Minuten mit dem Sensorfeld .

Beispiel im Bild: Garzeit 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
2. Zwei Mal den Sensor berühren.
Im Anzeigefeld erscheinen und das Symbol I→.



3. Im Einstellbereich die Dauer einstellen.



4. Den Sensor  berühren.

Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen. Im Anzeigefeld erscheinen die Symbole  und  und die Temperaturanzeige . Die verschiedenen Segmente der Fortschrittsleiste leuchten mit ablaufender Zeit immer heller. Zum Anzeigen der verbleibenden Zeit, den Sensor  zwei Mal berühren.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld steht die Zeit auf Null.

Berühren Sie zum Beenden des Signals ein beliebiges Sensorfeld. Sobald das Signal beendet ist, kann im Einstellbereich eine neue Gardauer eingestellt werden.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter  aus.

Ändern und abbrechen

Die Dauer kann jederzeit geändert werden. Dazu den Sensor  zwei Mal berühren und die Zeit im Einstellbereich ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Um abzubrechen, die Dauer im Einstellbereich auf Null stellen. Der Backofen heizt ohne Garzeit weiter.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Garzeit endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens das Gericht in den Backofen schieben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Hinweise

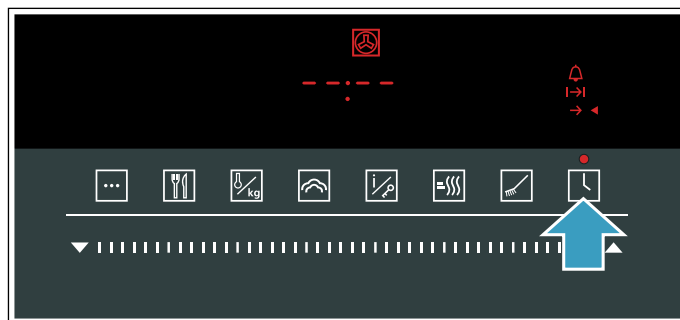
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen und verderben.
- Stellen Sie das Ende ein, solange der Backofen kalt ist.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet ist. Das Garergebnis könnte beeinflusst werden.

Das Ende der Garzeit kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

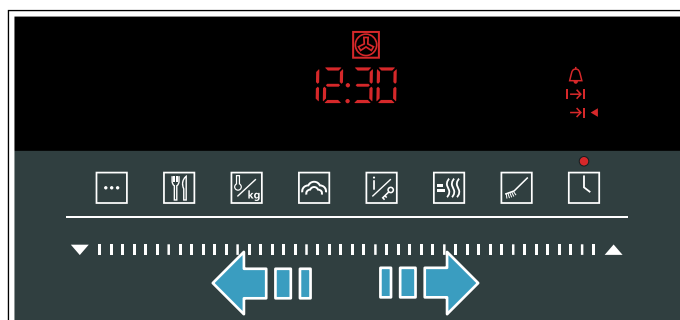
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
2. Den Sensor  zwei Mal berühren und die Dauer im Einstellbereich einstellen.

3. Den Sensor  erneut berühren. Im Anzeigefeld erscheint  und das Symbol  leuchtet.



4. Die Endezeit im Einstellbereich einstellen.



5. Den Sensor  berühren.

Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen. Im Anzeigefeld erscheint die Endezeit und die Symbole  und . Der Pfeil  zeigt dabei auf das Symbol .

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld steht die Zeit auf Null.

Berühren Sie zum Beenden des Signals ein beliebiges Sensorfeld. Sobald das Signal beendet ist, kann im Einstellbereich eine neue Gardauer eingestellt werden.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter  aus.

Ändern und abbrechen

Die Endezeit können Sie im Einstellbereich ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen die Endezeit auf die tatsächliche Uhrzeit plus Dauer einstellen. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen verwenden.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte mit zunehmendem Wert größer.

Je nachdem, welche Position im Einstellbereich als erste berührt wird, beginnt der Wecker mit einem voreingestellten Wert: von der Mitte bis zum Symbol , 10 Minuten; von der Mitte bis zum Symbol , 5 Minuten.

1. Den Sensor  berühren, im Anzeigefeld leuchtet das Symbol .
2. Die Weckerzeit im Einstellbereich einstellen. Nach einigen Sekunden beginnt die Weckerzeit abzulaufen. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol . Zum Anzeigen der verbleibenden Zeit, den Sensor  berühren.

Tip: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Betrieb des Backofens bezieht, verwenden Sie die Garzeit. Der Backofen schaltet sich damit automatisch ab.

Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

Ändern und Abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern. Bei eingeschaltetem Backofen den Sensor  berühren und die Zeit im Einstellbereich ändern. Bei ausgeschaltetem Backofen die Zeit im Einstellbereich ändern. Die Änderung wird nach wenigen Sekunden übernommen.

Um die Änderung abzubrechen, die Weckerzeit im Einstellbereich auf Null stellen. Der Wecker schaltet sich aus.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall, blinkt im Anzeigefeld die Uhrzeit und das Symbol  leuchtet. Uhrzeit einstellen.

1. Im Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
2. Den Sensor  berühren.

Die Uhrzeit hört auf zu blinken.

Nach einigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät mehrmals den Sensor  berühren, bis das Symbol für die Uhrzeit erscheint. Anschließend die Uhrzeit im Einstellbereich ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise

- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstellen lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 20
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Aktivieren und deaktivieren

Den Sensor  ca. 4 Sekunden lang berühren.

Das Symbol  leuchtet im Anzeigefeld. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Zum Deaktivieren den Sensor  erneut 4 Sekunden lang berühren, bis das Symbol  im Anzeigefeld erlischt.

Hinweise

- Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter ab. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.
- Die Kindersicherung beeinträchtigt den Hauptschalter nicht. Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen ausschalten. Drücken Sie dazu den Hauptschalter.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Grundeinstellung	Auswahl
c 1 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden* 3 = ca. 2 Minuten
c 2 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden* 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
c 3 Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein*
c 4 Helligkeit des Anzeigefelds	1 = dunkel 2 = mittel 3 = hell
c 5 Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen*
c 6 Kindersicherung aktivieren möglich	0 = nein 1 = ja* 2 = ja, mit Türverriegelung**
c 7 Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja*
c 8 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel* 3 = lang 4 = extra lang
c 9 Teleskopauszüge nachgerüstet**	0 = nein* (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
c R Wasserhärte**	0 = enthärtet 1 = weich (bis 1,3 mmol/l) 2 = mittel (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = hart (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = sehr hart* (über 3,8 mmol/l)
c b Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein* 1 = ja

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.

Grundeinstellungen ändern

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Den Sensor  ca. 4 Sekunden lang berühren. Im Anzeigefeld erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. **c 1 2**.
2. Die Einstellung im Einstellbereich ändern.
3. Mit dem Sensor  bestätigen. Im Anzeigefeld erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Den Sensor  mehrmals berühren, um alle Grundeinstellungen aufzurufen. Im Einstellbereich die Einstellungen ändern.
5. Abschließend erneut den Sensor  ca. 4 Sekunden lang berühren, um die gewählten Einstellungen zu bestätigen.

Alle Änderungen in den Grundeinstellungen wurden übernommen.

Um die Grundeinstellungen zu verlassen, ohne die Änderungen zu bestätigen, den Sensor  berühren.

Die Grundeinstellungen können jederzeit geändert werden.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr:

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs:

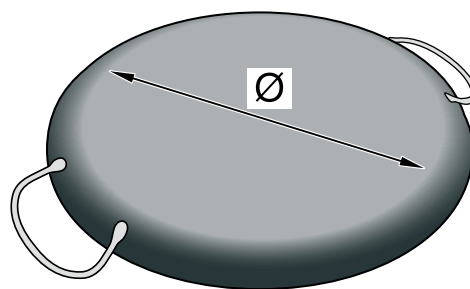
Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Geschirr für Programm 1:

Es wird empfohlen, diese Paella-Pfannengrößen zu verwenden:

- Für 3 bis 4 Portionen: Paella-Pfanne mit einem Bodendurchmesser von 24 cm.
- Für 5 bis 6 Portionen: Paella-Pfanne mit einem Bodendurchmesser von 28 cm



Gericht vorbereiten

Verwenden Sie tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach. Für Fleischgerichte verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschrank-Temperatur.

Tipp: Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Wiegen Sie Ihr Gericht. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen. Stellen Sie immer das nächsthöhere Gewicht ein.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost. Immer in den kalten Garraum stellen.

Dampf

Bei einigen Speisen wird automatisch die Dampffunktion aktiviert. Allgemeine Hinweise zur Dampffunktion finden Sie im jeweiligen Kapitel.

→ "Dampf" auf Seite 15

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Vorprogrammierte Rezepte

Für die vorprogrammierten Rezepte finden Sie eine Rezeptesammlung mit den spezifischen Angaben für die Zubereitung eines jeden Gerichts.

Hinweis: Bei den vorprogrammierten Rezepten können Sie weder die Dauer noch die Endezeit ändern.

Programm	Gewichtsbe- reich in kg	Einstellgewicht
1 Paella	0,3 - 0,6	Reisgewicht
2 Gratinierte Auberginen	0,2 - 0,8	Gemüsegewicht
3 Escalivada	0,8 - 1,6	Gemüsegewicht
4 Dorade im Salzmantel	0,3 - 1,1	Fischgewicht
5 Seehecht nach Art des Hauses	0,5 - 2,0	Fischgewicht
6 Hähnchen mit Gemüse	1,0 - 2,0	Fleischgewicht
7 Lende in Blätterteig	0,7 - 1,5	Fleischgewicht
8 Thunfisch-Pastete	0,3 - 0,7	Teiggewicht

Programm	Gewichtsbe- reich in kg	Einstellgewicht
9 Pizza	0,1 -0,4	Teiggewicht
10 Käsekuchen	0,8 -1,4	Flüssigteig-Gewicht

Programme

Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweis: Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Programm / Gewichtsbe- reich	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschub- höhe	Einstell- gewicht	Hinweise
11 Hefezopf, Hefekranz* (0,6 - 1,5 kg)	-	Backblech mit Backpapier	nein	3	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
12 Teig gehen lassen* (0,5 - 1,5 kg)	Hefeteig	Schüssel auf Rost	nein	2	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
13 Weizenbrot, Weizen- mischbrot auf Back- blech* (0,5 - 2,0 kg)	-	Backblech mit Backpapier	nein	2	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
14 Weizenbrot, Weizen- mischbrot in Kasten- form* (0,8 - 2,0 kg)	-	Kastenform, gefettet und bemehlt	nein	2	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
15 Weißbrot auf Back- blech* (0,5 - 2,0 kg)	-	Backblech mit Backpapier	nein	2	Teig- gewicht	Wenn Sie 2 Brote gleich- zeitig backen, das Gewicht des schwereren Brottes angeben
16 Roggenmischbrot* (0,8 - 2,0 kg)	-	Kastenform, gefettet und bemehlt	nein	2	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
17 Fladenbrot* (0,4 - 1,0 kg)	-	Backblech mit Backpapier	nein	2	Teig- gewicht	Der Garraum muss zum Start kalt sein.
18 Backofenkartoffeln, ganz (0,3 - 1,5 kg)	ungeschälte, mehlige Kartof- feln	Universalpfanne	nein	3	Gesamt- gewicht	-
19 Eintopf, mit Gemüse (0,5 - 2,5 kg)	vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamt- gewicht	Gemüse mit langer Gar- zeit (z. B. Möhren) in klei- nere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
20 Gulasch (0,5 - 2,5 kg)	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamt- gewicht	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedec- ken. Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
21 Fisch, ganz* (0,8 - 1,5 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Fisch- gewicht	In Schwimmstellung ins Geschirr geben.
22 Hähnchen, ungefüllt* (0,9 - 1,5 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Hähnchen- gewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
* Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)						

Programm / Gewichtsbe- reich	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschub- höhe	Einstell- gewicht	Hinweise
23 Hähnchenteile* (0,1 - 0,8 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	3	Gewicht des schwers- ten Teils	-
24 Putenbrust (0,5 - 2,5 kg)	am Stück, gewürzt	Bräter mit Glas- deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Putenbrust- gewicht	-
25 Ente, ungefüllt* (1,3 - 2,5 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Enten- gewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
26 Gans, ungefüllt* (2,3 - 4,5 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Gans- gewicht	Mit der Brust nach oben ins Geschirr legen.
27 Gänsekeulen (0,3 - 0,8 kg)	küchenfertig, gewürzt	Glasbräter ohne Deckel auf Rost	Bräterboden bedecken	2	Gewicht des schwers- ten Teils	-
28 Rinderschmorbraten (0,5 - 2,5 kg)	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
29 Rinderfilet, medium* (0,8 - 2,0 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
30 Roastbeef, medium (0,5 - 2,5 kg)	küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	nein	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten wer- den!, mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen
31 Rinderrouladen (0,5 - 2,5 kg)	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	Rouladen fast bedec- ken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Gewicht aller gefüll- ten Roula- den	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
32 Hackbraten, frisch (0,5 - 2,5 kg)	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	nein	2	Braten- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
33 Lammkeule, medium (0,5 - 2,5 kg)	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
34 Lammkeule, durchge- gart (0,5 - 2,5 kg)	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
35 Kalbsbraten, durchwachsen (0,5 - 3,0 kg)	z. B. Rücken oder Hüfte	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
36 Kalbsbraten, mager (0,5 - 2,5 kg)	z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
37 Rehkeule (0,5 - 2,0 kg)	ohne Knochen, gesalzen	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedec- ken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch- gewicht	-
38 Schweinenacken-braten* (0,8 - 2,5 kg)	ohne Knochen, gewürzt	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Fleisch- gewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
* Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)						

Programm / Gewichtsbe- reich	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschub- höhe	Einstell- gewicht	Hinweise
39 Schweinebraten , mit Kruste* (1,0 - 2,0 kg)	z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten	Bräter ohne Deckel oder Backblech	nein	2	Fleischgewicht	mit der Fettseite nach oben ins Geschirr legen, Schwarte gut salzen
40 Schweinelenden-braten (0,5 - 2,5 kg)	gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Das Fleisch muss vorher nicht angebraten werden!
* Dampfprogramm (Betrieb nur mit gefülltem Wassertank)						

Ein Programm einstellen

Der Backofen wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Es muss nur das Gewicht eingestellt werden.

Das Gewicht kann nur innerhalb eines bestimmten Bereichs eingestellt werden.

1. Den Sensor  berühren und im Einstellbereich das gewünschte Programm wählen.
 2. Den Sensor  berühren und im Einstellbereich das Gewicht wählen.
 3. Den Sensor  berühren.
- Das Programm beginnt nach wenigen Sekunden. Die programmierte Garzeit läuft sichtbar im Anzeigefeld ab.

Wenn das Programm endet, ertönt ein Signal und die Zeit wird auf **00.00** eingestellt.

Sobald der Garvorgang beendet ist, den Backofen mit dem Hauptschalter ausschalten.

Programmdauer

Die Dauer des eingestellten Programms kann aufgerufen werden. Bevor das Programm startet, mehrmals den Sensor  berühren, bis im Anzeigefeld das Symbol für die Gardauer erscheint. Den Sensor  erneut berühren, bis das Programm oder das Gewicht wieder erscheint.

Die eingestellte Dauer eines Programms kann nicht geändert werden.

Nachgaren

Sobald das Programm beendet und das Signal verstummt ist, kann im Einstellbereich eine Dauer eingestellt werden. Der Backofen heizt mit den Programmeinstellungen weiter.

Hinweis: Mit dieser Funktion kann beliebig oft nachgargt werden.

Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit dem Hauptschalter ausschalten.

Endzeit verzögern

Bei einigen Programmen kann die Endzeit verzögert werden. Vor dem Start den Sensor  mehrmals berühren, bis im Anzeigefeld das Symbol für die Endzeit erscheint. Die Endzeit im Einstellbereich verzögern.

Nach dem Start schaltet das Gerät in Warteposition.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Die Endezeit können Sie ändern, solange das Gerät in Warteposition ist.

Soll das Programm unterbrochen werden, den Backofen mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Hinweis: Durch Lebensmittelmückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
---------	---

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Aqualisis und Entkalken. Verwenden Sie die Reinigungshilfe Aqualisis zur Zwischenreinigung des Garraums. Mit Aqualisis werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen. Mit Entkalken entfernen Sie Kalk aus dem Verdampfer.

Reinigungsassistent zur Nassreinigung

Der Reinigungsassistent zur Nassreinigung erleichtert Ihnen die Reinigung des Garraums. Durch Verdampfen von Spüllauge werden Verschmutzungen zunächst eingeweicht. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Reinigungsassistent einstellen

Hinweis: Der Reinigungsassistent zur Nassreinigung kann nur in einem kalten Garraum eingesetzt werden. Den Garraum vollständig abkühlen lassen.

1. Zubehör aus dem Garraum entfernen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen (Abbildung **1**).
3. Die Gerätetür schließen.
4. Das Sensorfeld  so oft berühren, bis im Anzeigefeld das Symbol  leuchtet. Im Anzeigefeld erscheint die Dauer.
5. Den Sensor  berühren.

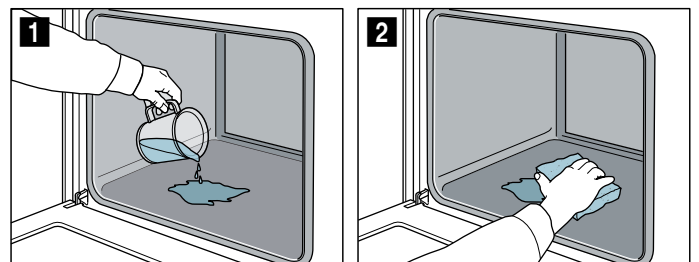
Nach wenigen Sekunden startet der Reinigungsassistent. Das Programm läuft sichtbar im Anzeigefeld ab.

Hinweise

- Die Dauer ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.
- Die Endezeit kann nicht verschoben werden.

Wenn der Garraum nicht vollständig abgekühlt ist, blinkt im Anzeigefeld . Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und die Anzeige  erlischt.

Nach Beendigung der Reinigung ertönt ein Signal. Im Anzeigefeld erscheint . Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter aus.



Nachreinigen

Das Restwasser im Garraum muss zeitnah entfernt werden. Das Restwasser nicht über längere Zeit (z. B. über Nacht) im Garraum lassen. Der Backofen darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Garraum noch feucht oder nass ist.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Abbildung **2**).
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.
3. Kalkränder mit einem in Essig getränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben (auch unter der Türdichtung).
4. Die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) öffnen und für etwa 1 Stunde geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen. Sie können auch eine Schnelltrocknung des Garraums durchführen.

Schnelltrocknung des Garraums

1. Gerätetür nach Ablauf des Reinigungsassistenten in Raststellung (ca. 30°) öffnen.
2. 3D-Heißluft auf 50°C einstellen.
3. Nach 5 Minuten den Backofen ausschalten und die Gerätetür schließen.

Starke Verschmutzungen entfernen

Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, gibt es mehrere Möglichkeiten.

- Lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie den Reinigungsassistenten starten.
- Reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit Spülmittel ein, bevor Sie den Reinigungsassistenten starten.
- Wiederholen Sie die Funktion Reinigungsassistent, nachdem der Garraum abgekühlt ist.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol , wenn das Gerät entkalkt werden muss.

Das Entkalken besteht aus 4 Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt dauert das Entkalken ca. 90 - 110 Minuten:

- Erster Schritt: Entkalken (ca. 65 Minuten), anschließend Wassertank leeren und füllen
- Zweiter Schritt: Spülen (ca. 9 Minuten), anschließend Wassertank leeren und füllen
- Dritter Schritt: Spülen (ca. 9 Minuten), anschließend Wassertank leeren und füllen
- Vierter Schritt: Spülen (ca. 9 Minuten), anschließend Wassertank leeren und trocknen

Entkalken starten

Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen. Entkalkungsmittel Bestellnr. 311 680
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.

Hinweis: Füllen Sie während des gesamten Entkalkungsprozesses nicht mehr als 150 ml Flüssigkeit in den Wassertank.

Erster Schritt

1. 100 ml Wasser mit 50 ml flüssigem Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank mit der Entkalkerlösung füllen und einsetzen.
3. Das Sensorfeld  so oft berühren, bis im Anzeigefeld das Symbol  leuchtet. Im Anzeigefeld erscheint die Dauer.
4. Das Sensorfeld  berühren. Nach wenigen Sekunden startet das Entkalken.
5. Nach Ablauf des Entkalkens blinkt im Anzeigefeld "Out - And - FiLL". Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

Zweiter Schritt

1. Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
2. Das Sensorfeld  berühren.
3. Nach Ablauf des Spülgangs blinkt im Anzeigefeld "Out - And - FiLL". Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

Dritter Schritt

1. Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
2. Das Sensorfeld  berühren.
3. Nach Ablauf des Spülgangs blinkt im Anzeigefeld "Out - And - FiLL". Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

Vierter Schritt

1. Wassertank mit 150 ml Wasser füllen und einsetzen.
2. Das Sensorfeld  berühren.
3. Nach Ablauf des Spülgangs erscheint im Anzeigefeld "00:00" und der Betrieb endet. Wassertank entnehmen und gründlich mit Wasser reinigen.

Nach dem Entkalken

1. Wassertank trocknen.
 2. Wassertank wieder einsetzen.
- Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalken unterbrochen

Wird das Entkalken unterbrochen (z. B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), erscheint nach dem Wiedereinschalten des Gerätes "Ca In" (Cleaning) im Display. Sie werden aufgefordert drei Mal zu spülen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des dritten Spülgangs für andere Betriebe gesperrt. Wiederholen Sie nach dem Spülen das unterbrochene Entkalken.

1. Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
2. Leeren Wassertank einsetzen.
3. Das Sensorfeld  berühren. Im Display erscheint "Ca On". Nach wenigen Sekunden wird die restliche Flüssigkeit zurückgepumpt.
4. Wassertank leeren und gründlich mit Wasser reinigen.
5. Zum Spülen des Dampfsystems die drei Spülgänge des Entkalkens durchführen.
6. Entkalken erneut starten.

Gestelle

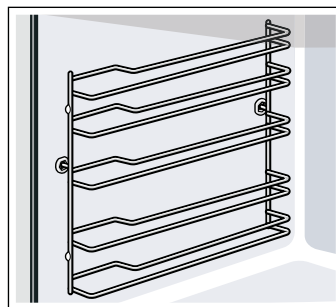
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

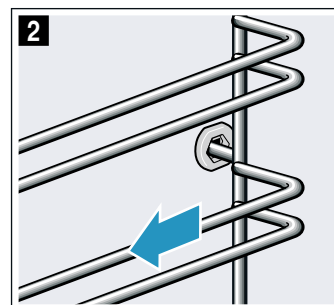
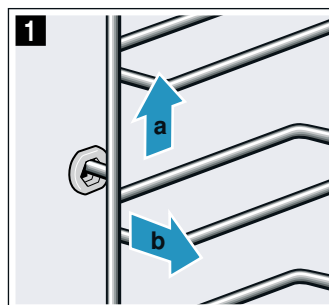
Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen



1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).

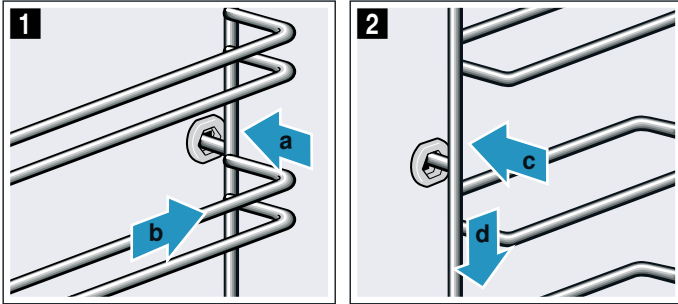


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



Gerätetür

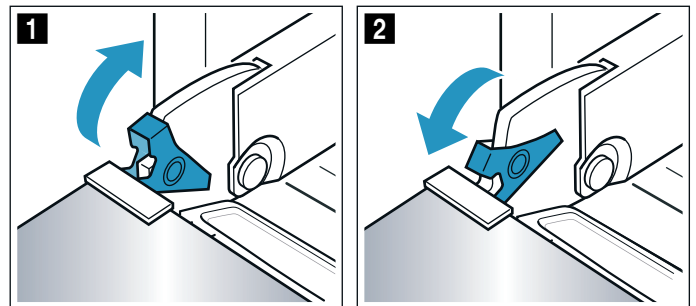
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Gerätetür aus- und einhängen

Zum Reinigen oder zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen.

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild **1**), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild **2**), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



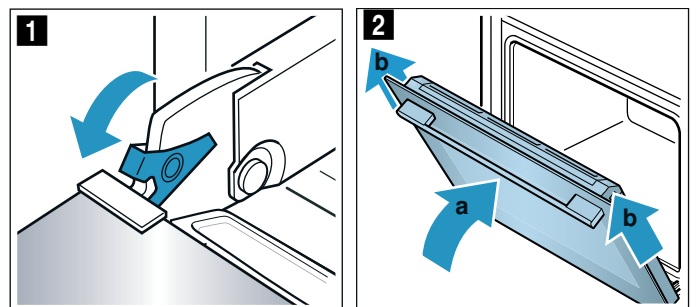
⚠ Warnung

Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

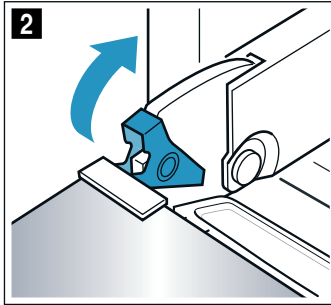
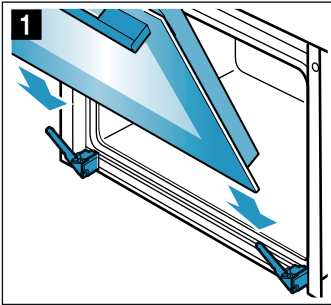
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild **2**).



Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 1). Gerätetür bis zum Anschlag einschieben.
2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild 2).



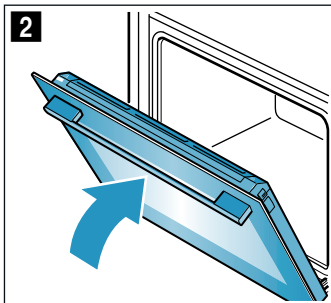
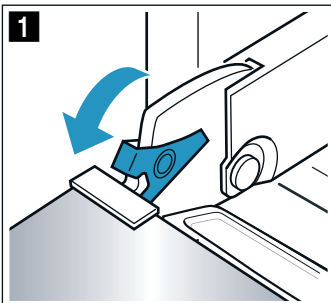
3. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

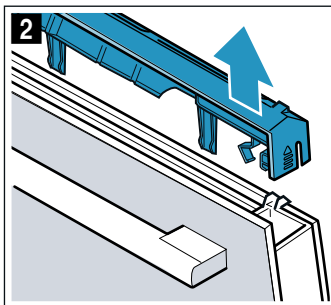
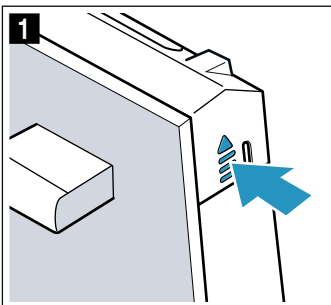
Gerätetür feststellen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild 2).

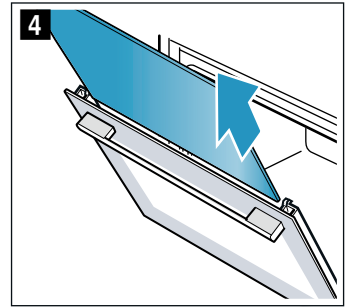
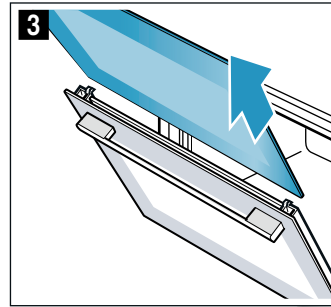


Scheiben ausbauen

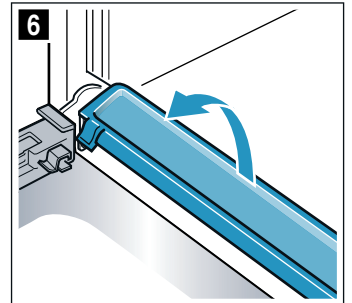
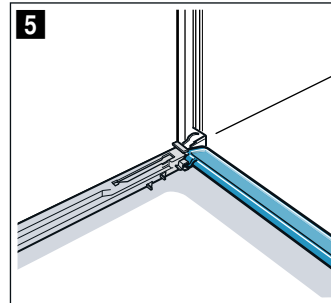
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



4. Innenscheibe herausziehen (Bild 3) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
5. Zwischenscheibe herausziehen (Bild 4) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



6. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 5).
7. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 6).



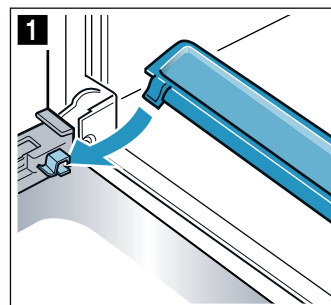
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

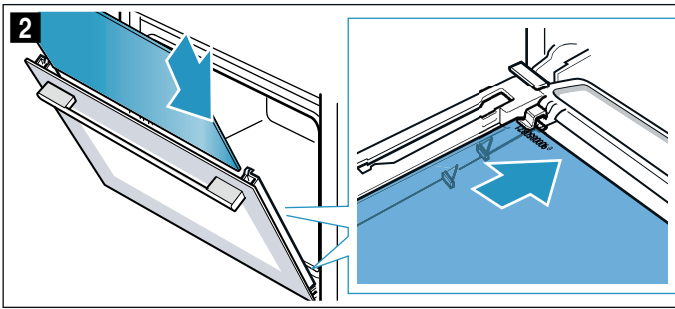
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Scheiben einbauen

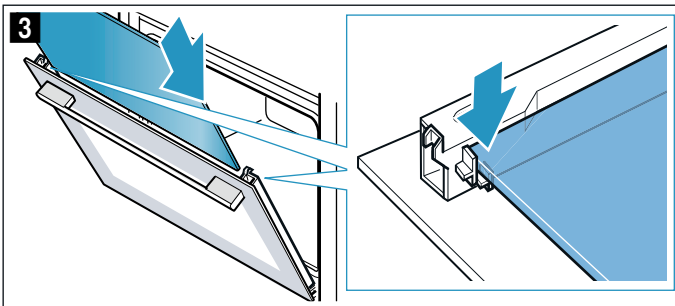
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



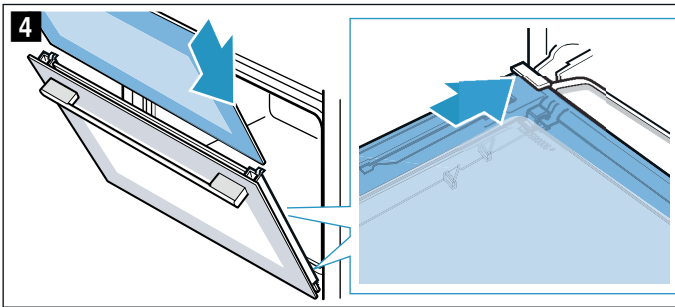
2. Zwischenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



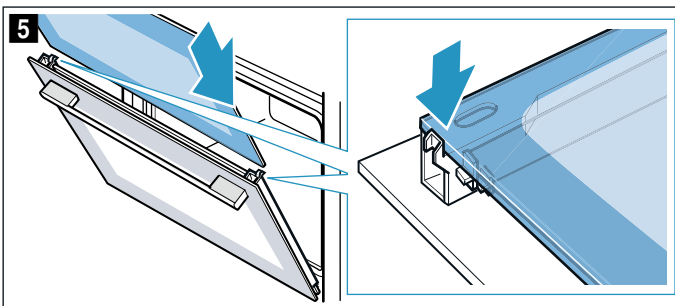
3. Zwischenscheibe oben andrücken (Bild 3).



4. Innenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 4).

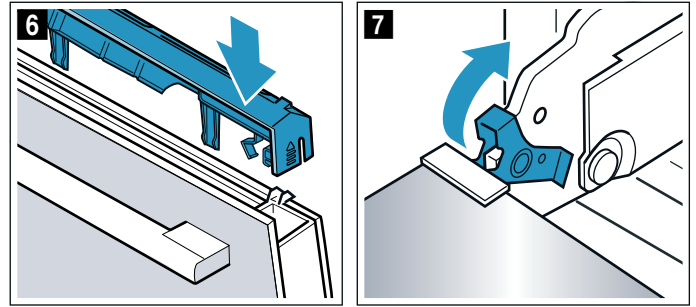


5. Außenscheibe oben andrücken (Bild 5).



6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 6).
7. Gerätetür wieder ganz öffnen.

8. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 7).



9. Gerätetür schließen.

Achtung!

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 34*

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Betrieb mit Dampfunterstützung startet nicht.	Wassertank leer.	Wassertank füllen.
	Entkalken sperrt Betriebe mit Dampf.	Entkalken durchführen.
	Dampfsystem defekt.	Kundendienst rufen.
Das Garergebnis bei Anwendungen mit Dampfunterstützung ist zu trocken oder zu feucht geworden	Die Dampfintensität wurde falsch gewählt	Dampfintensität höher oder geringer wählen
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen	Normaler Vorgang	Nicht möglich
Symbol "Wassertank füllen" leuchtet dauerhaft	Kein Wasser im Wassertank.	Wassertank füllen.
	Wassertank nicht ganz eingeschoben.	Wassertank ganz einschieben.
	Sensor defekt.	Kundendienst rufen.
	Wassertank ist undicht.	Neuen Wassertank bestellen.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE .	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.

Gerätetür lässt sich nicht öffnen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol.	Gerätetür ist mit der Kindersicherung verriegelt.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken. Die Verriegelung kann in den Grundeinstellungen ausgeschaltet werden.
Nach dem Einschalten einer Betriebsart blinkt im Display h .	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt.	Gerät ausschalten, abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten.
Im Display erscheint das Entkalken-Symbol. → <i>"Gerät kennen lernen" auf Seite 8</i>	Gerät verkalkt.	Führen Sie das Entkalken vollständig durch. → <i>"Reinigungsfunktion" auf Seite 26</i>
Im Display erscheint in .	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet.	Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → <i>"Reinigungsfunktion" auf Seite 26</i>
Im Display erscheint ES 1-22 .	Im Dampfsystem ist zu viel Wasser. Das Wasser kann nicht in den Wassertank zurück gepumpt werden.	Wassertank leeren und einsetzen. Tippen Sie auf die Taste  . Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. Führen Sie "Entkalken unterbrochen" vollständig durch. → <i>"Reinigungsfunktion" auf Seite 26</i>
Das Gerät heizt nicht. Im Anzeigefeld blinken zwei Punkte. Bei einigen Geräten erscheint im Anzeigefeld zusätzlich d .	Der Demo-Modus ist aktiviert.	Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren, Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von ca. 5 Minuten. Dazu setzen Sie die Grundeinstellung c 13 bzw. c 1 auf den Wert 0 . → <i>"Grundeinstellungen" auf Seite 20</i>

Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Anzeigefeld

Wenn im Anzeigefeld eine Fehlermeldung mit „E“ erscheint, z.B. **E0502**, berühren Sie das Sensorfeld . Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie gegebenenfalls die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie das Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, benachrichtigen Sie den Kundendienst und geben Sie die genaue Fehlermeldung sowie die E-Nr. des Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 34

Maximale Betriebsdauer

Wenn die Einstellungen am Gerät mehrere Stunden nicht verändert wurden, hört das Gerät automatisch auf zu heizen. So wird ein ungewollter dauerhafter Betrieb verhindert.

Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den entsprechenden Einstellungen am Gerät.

Maximale Betriebsdauer erreicht

Im Display wird **FB** angezeigt.

Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Bei Bedarf kann eine neue Einstellung vorgenommen werden.

Tipp: Damit das Gerät bei sehr langen Zubereitungszeiten nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. Das Gerät heizt, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

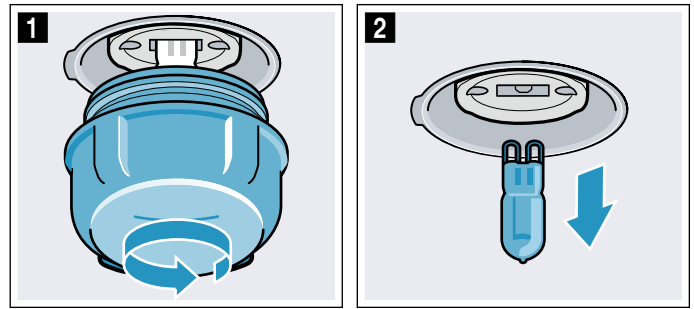
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).

3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder eindrehen. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

Das Diagramm zeigt ein Typenschild mit folgenden Feldern: E-Nr. (Erzeugnisnummer), FD-Nr. (Fertigungsnummer), Z-Nr. (Zubehörnummer) und Type (Gerätetyp). Jedes Feld ist mit einer Reihe von Punkten dargestellt, die die Stellen der Nummerierung andeuten.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.



Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Bei einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist es gewünscht, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie nach dem Garen den Garraum aus, wenn er abgekühlt ist.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Heizart Sanfte Heißluft

Sanfte Heißluft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je

nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Sanfte Heißluft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen (z. B. Hefegebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost: Höhe 2
- flache Gebäcke bzw. im Backblech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

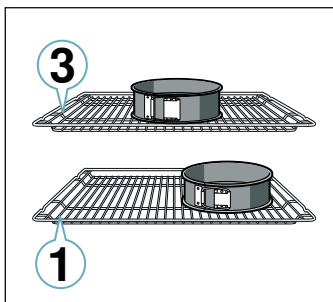
Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 11

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen. Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung sind Silikonformen ungeeignet.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefengebäck, Brot und Brötchen) erhalten mit Dampfunterstützung eine

knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		140-150	-	75-85
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-150	-	70-85
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	-	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	-	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		160-180	-	70-90
Tarte	Tarteform	2		220-240	-	25-45
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	1	50-70
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		150-160	1	30-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160	1	40-45

Kuchen auf dem Blech

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	-	20-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	-	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		180-200	-	25-30
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	-	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		170-180	-	50-60
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		150-160	1	20-30
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	-	30-55
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	40-65
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		150-160	2	25-35
Biskuitrolle	Backblech	3		190-200*	1	10-15
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-200	-	45-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220*	-	35-45
* vorheizen						

Kleingebäck

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Muffins	Muffinblech	2		170-190	-	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-170*	-	20-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-170	1	20-30
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	-	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	15-25
* vorheizen						

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	-	25-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	-	25-45
Brandteiggebäck	Backblech	3		200-220*	1	20-30
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	-	35-45
* vorheizen						

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150**	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140**	40-55
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Backblech	3		80-90*	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-100*	100-150
Makronen	Backblech	3		90-110	20-30
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	20-35
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		90-110	30-40
* vorheizen					
** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion					

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		1	210-220	2	10-15
				2	180-190	-	25-35
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne	2		1	210-220	2	10-15
				2	180-190	-	40-50
Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		1	210-220	2	10-15
				2	180-190	-	45-55
Fladenbrot	Universalpfanne	3		-	220-230	2	20-30
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3		-	160-170	2	20-30
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		-	150-170*	-	15-25
Brötchen, frisch	Backblech	3		-	180-200	2	20-30
Brötchen, Baguette, regenerieren	Rost	2		-	150-160*	-	10-20
Brötchen, Baguette, gefroren, regenerieren	Rost	2		-	160-170*	-	10-20
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3		-	200-220	-	15-20
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3		-	220-240	-	15-25
* vorheizen							

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch	Backblech	3		190-210	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2		250-270*	8-13
Pizza, gekühlt	Rost	3		190-210	10-15
Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück	Rost	2		190-210	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 1 Stück	Rost	3		180-200	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	25-30
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3		180-200	15-20
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	40-50
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	65-75
Empanada	Universalpfanne	2		180-200	35-50
Börek	Universalpfanne	3		200-210	30-40
* vorheizen					

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf. In den Tabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2
- Universalpfanne: Höhe 3

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		150-170	1	40-45
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	-	40-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2		160-170	1	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1		150-160	-	65-80

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 11

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Braten und Schmoren mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Der Braten oder Fisch muss nicht gewendet werden.

Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Tabelle angegeben. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Bei Gerichten mit Dampfunterstützung und einer langen Dauer kann der Wassertank leer werden. Bei Bedarf nachfüllen.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Geflügel

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Geflügel

Gericht	Zubehör / Geschirr	Ein- schubhö- he	Schritte	Heizart	Temperatur in °C	Dampf- finten- sität	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg	Geschirr offen	2	-		220-230	1	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Geschirr offen	2	-		220-230	1	35-45
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3	-		190-210	-	20-25
Ente, 2 kg	Rost	2	1		160-170	1	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Entenbrust, medium, je 300 g	Geschirr offen	2	-		200-220	1	25-30
Gans, 3 kg	Rost	2	1		140-150	1	30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Gänsekeulen, je 350 g	Geschirr offen	2	-		180-190	1	45-55
Babypute, 2,5 kg	Rost	2	1		140-150	1	30-40
			2		170-180	-	60-70
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2	-		240-260	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2	-		170-180	1	80-100

Fleisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Ein- schubhö- he	Heizart	Schritt	Temperatur in °C / Grillstufe	Dampf- finten- sität	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	160-170	1	130-150
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		1	100	2	15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	1	90-100
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost + Universal- pfanne	4*		-	3	-	20-25**
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost + Universal- pfanne	3*		-	210-220	-	40-50**
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		-	200-220	-	130-150***
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	180-200	1	50-60
Burger, 3-4 cm hoch	Rost + Universal- pfanne	4*		-	3	-	25-30**
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	1	110-130
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	150-160	1	150-170
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	1	65-75
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	180-190	-	45-55****
Grillwürste	Rost	3		-	3	-	15-20
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	1	70-80

* Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

** Wenden nach 1/2 - 2/3 der Garzeit

*** Flüssigkeit zugeben, so dass das Bratenstück mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

**** Ohne wenden

Fisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Fisch, gebraten, ganz 300 g, z. B. Forelle	Universalpfanne	2		170-180	1	30-30
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2*		170-190	-	30-40
Fischfilet, -kotelett, gegrillt, 2-3 cm dick	Rost	4**		3	-	12-22
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		170-190	-	40-50
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		180-200	-	55-65
Fischfilet, gedünstet, natur, 2-3 cm dick	Geschirr geschlossene	2		170-190	-	35-45
* Universalpfanne darunter einschieben						
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben						

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	10-15
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	45-60
Kartoffelprodukte, gefroren z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	3		200-220	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	30-40

Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

Soufflés

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

Joghurt

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.

2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		-*	8-9h
Soufflée	Portionsformen	2		160-180	35-45

* 15 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist beim Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanftgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr ca. 15 Minuten gut durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust, je 300 g	Geschirr offen	2		6-8	95*	60-70
Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch	Geschirr offen	2		4	120*	70-80
Putenbrust, ohne Knochen, 6,5-8,5 cm dick, 1 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	120*	140-180
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	85*	150-210
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	2		4-6	85*	75-100

* vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rinderhüfte, 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Geschirr offen	2		6-8	100*	160-220
Rinderfilet, 4-6 cm dick, 1 kg	Geschirr offen	2		6-8	85*	90-150
Roastbeef, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	85*	120-180
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	40-80
Kalbsnuss, 7-10 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	2		6-8	85*	250-310
Kalbsfilet, ganz	Geschirr offen	2		4-6	85*	100-160
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	2		4	80*	50-70
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	2		4	85*	30-70
Lammkeule ohne Knochen, 1 kg gebunden	Geschirr offen	2		6-8	95*	150-210

* vorheizen

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Mit Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	4-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	4-7
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		80	5-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-5

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie

keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst: Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse: Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	120	vom Perlen an: 30-40
				3.	-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabelle für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		1.	35-40	25-30
	Backblech	2		2.	35-40	10-20

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		1.	35-40	60-75
	Hitzebeständiges Geschirr	2		2.	35-40	45-60

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75

Regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren werden Speisen schonend mit Dampfunterstützung wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Verwenden Sie möglichst flache, weite und temperaturbeständige Gefäße. Kalte Gefäße verlängern den Regenerationsprozess.

Regenerieren Sie, wenn möglich, nur gleichartige und gleich große Speisen. Wenn das nicht möglich ist, richtet sich die Zeit nach der Speisenkomponente mit der längsten Regenerationszeit.

Decken Sie die Speisen während des Regenerierens nicht ab.

Stellen Sie die Speise in einem Geschirr auf den Rost oder legen Sie sie direkt auf den Rost in Höhe 2.

Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst viel Dampf entweicht.

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Einstellung. Die Zeitangaben sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschirr offen	2		120-130	5-15
Gemüse, gekühlt, 1 kg	Geschirr offen	2		120-130	15-25
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	Geschirr offen	2		120-130	15-25
Suppe, Eintopf, gekühlt, 400 ml	Geschirr offen	2		120-130	10-25
Beilagen, gekühlt, z.B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis	Geschirr offen	2		100-120	10-25
Aufläufe, gekühlt, z.B. Lasagne, Kartoffelgratin	Geschirr offen	2		120-140	10-25
Pizza, gekühlt, gebacken	Rost	2		170-180*	5-15
Brötchen, Baguette, gebacken	Rost	2		150-160*	10-20

* vorheizen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, gefroren, gebacken	Rost	2		170-180*	10-15
Brötchen, Baguette, gefroren, gebacken	Rost	2		160-170*	10-20
* vorheizen					

Warmhalten

Sie können fertiggegarnte Speisen mit der Heizart Ober-/Unterhitze bei 70 °C warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarnte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

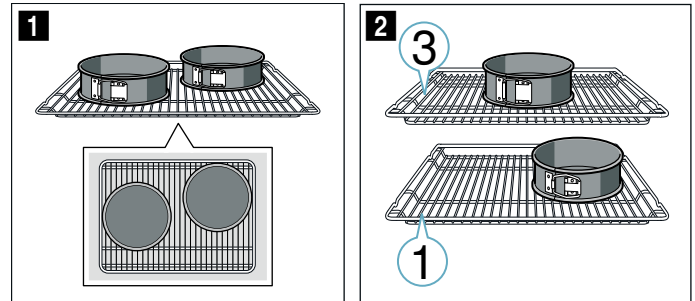
- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)

Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfintensität	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150*	-	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	-	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140*	-	35-55
Small Cakes	Backblech	3		150*	-	25-35
Small Cakes	Backblech	3		150*	-	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140*	-	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140*	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170	-	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion



Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Backen mit Dampfunterstützung ist nur in einer Ebene möglich.

Zur Zubereitung mit Dampfunterstützung müssen die Backformen hitze- und dampfbeständig sein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dampfinten- sität	Dauer in Min.
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2x Springformen Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Gedeckter Apfelkuchen	Schwarzblechform Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Gedeckter Apfelkuchen	Schwarzblechform Ø 20 cm	2		170-180	-	85-95
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90
* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion						
** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion						

Grillen

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3	5-6*
Beefburger, 12 Stück	Rost	4		3	25-30**
* nicht vorheizen					
** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden					



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND



9001584551
001009