

JUNKER

Einbaubackofen

JF.3790.3

de Gebrauchs- und Montageanleitung



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG			
1 Sicherheit	2	12 Grundeinstellungen	20
2 Sachschäden vermeiden	5	13 Reinigen und Pflegen	21
3 Umweltschutz und Sparen	5	14 Pyrolyse	23
4 Kennenlernen	6	15 Reinigungshilfe zur Nassreinigung	24
5 Zubehör	8	16 Gerätetür	25
6 Vor dem ersten Gebrauch	10	17 Gestelle	28
7 Grundlegende Bedienung	10	18 Störungen beheben	29
8 Schnellaufheizen	10	19 Entsorgen	30
9 Zeitfunktionen	11	20 Kundendienst	31
10 Programme	12	21 So gelingt's	31
11 Kindersicherung	20	22 MONTAGEANLEITUNG	35
		22.1 Allgemeine Montagehinweise	35

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. 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 und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ 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.

- ▶ 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 zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. 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.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 5*

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
 - ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 31*
- Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein.
- ▶ Spezielle Montageanleitung beachten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 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 Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Reinigungsfunktion

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
 - ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
 - ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
 - ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

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.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

→ *"So gelingt's", Seite 31*

- ✓ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- ✓ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ✓ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodes bezeichnet. Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

- Detektion der Betätigung der Sensortasten

- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

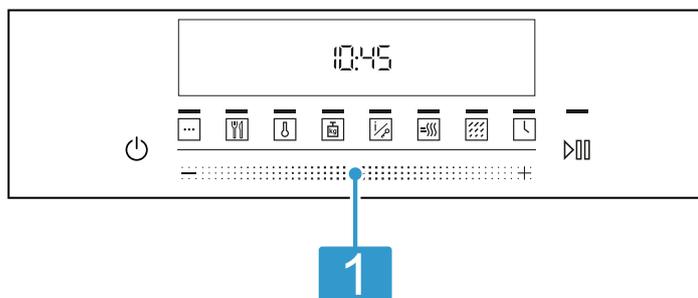
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodes verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodes ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



Tasten und Display

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

1 Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.
→ "Tasten und Display", Seite 6

4.2 Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Die Einstellungen erscheinen im Display.

Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. Das Uhrzeitsymbol leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

4.3 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Funktion
	Backofen einschalten und ausschalten.
- ::::: +	Die Zeitfunktionen oder die Temperatur konfigurieren oder die Automatikprogramme einstellen.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kurz drücken: Betrieb starten oder anhalten. ▪ Lang drücken: Betrieb abbrechen
	Für jede Speise die am besten geeignete Zubereitungsart wählen. → "Heizarten und Funktionen", Seite 6
	Automatikprogramm wählen. → "Programme", Seite 12
	Temperatur oder Grillstufe wählen. → "Temperatur und Einstellstufen", Seite 7
	Gewicht für Programme wählen. → "Programme", Seite 12
	Für einige Sekunden wird die Garraumtemperatur während des Aufheizens angezeigt.
	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren. → "Kindersicherung", Seite 20
	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnell aufheizen", Seite 10
	Reinigungsart auswählen. → "Pyrolyse", Seite 23 → "Reinigungshilfe zur Nassreinigung", Seite 24
	Uhrzeit , Wecker , Dauer und Ende wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach auf die Taste drücken. → "Zeitfunktionen", Seite 11

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft 30 - 275 °C	Auf einer Ebene oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Heißluft Sanft 125 - 275 °C	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Wenn Sie die Gerätetür auch nur kurz öffnen, heizt das Gerät danach ohne Restwärmenutzung weiter. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Pizzastufe 30 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Auftauen 30 - 60 °C	Gefrorene Speisen schonend auftauen.
	Unterhitze 30 - 250 °C	Speisen nachbacken oder im Wasserbad garen. Die Hitze kommt von unten.
	Warmhalten 60 - 100 °C	Gegarte Speisen warmhalten.
	Grill, große Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleinen Mengen grillen, wie Gemüse, Würstchen oder Toast. Kleine Mengen gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen 30 - 275 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze 30 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist 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.
	Intensivhitze 30 - 275 °C	Speisen mit knusprigem Boden zubereiten. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
	Geschirr vorwärmen 30 - 70 °C	Geschirr vorwärmen.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen am Funktionswählers oder im Menü Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Programme	Programmierte Einstellwerte für verschiedene Speisen verwenden. → "Programme", Seite 12
	Pyrolyse	Die Reinigungsfunktion einstellen, die den Garraum nahezu selbstständig reinigt → "Pyrolyse", Seite 23

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Symbol	Funktion	Verwendung
30 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen einstellen für Grill, große Fläche und Grill, kleine Fläche (je nach Gerätetyp). 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark

Symbol	Funktion	Verwendung
1, 2, 3 oder I, II, III	Reinigungsstufen	Die Reinigungsstufen einstellen für die Pyrolyse. 1 = leicht 2 = mittel 3 = intensiv → "Pyrolyse", Seite 23

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt.

Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display das Symbol . Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol erlischt.

Wenn beim Start die Temperatur im Garraum zu hoch ist, erscheint bei einigen Heizarten *h* im Display. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und *h* erlischt.

Hinweise

- Wenn Sie die Funktion Auftauen wählen und der Backofen nicht vollständig abgekühlt ist, blinkt im Display *h* und die Funktion wird nicht aktiviert.
- Die Aufheizanzeige erscheint nur bei Heizarten, bei denen Sie eine Temperatur einstellen können. Bei Grillstufen z. B. erscheint die Aufheizanzeige nicht.
- Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

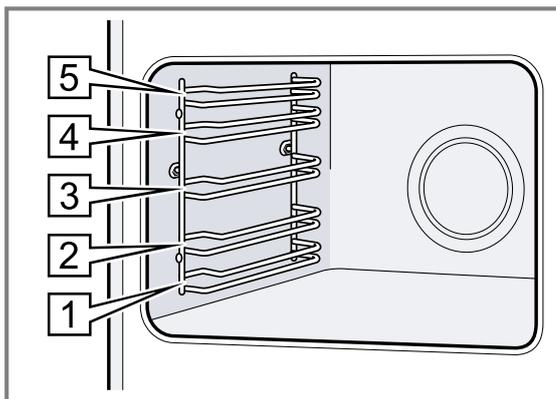
Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

Ihr Gerät hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.

→ "Gestelle", Seite 28



Beleuchtung

Wenn Sie den Backofen einschalten, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein.

Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

Sie können in den Grundeinstellungen einstellen, dass sich die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → Seite 20

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

Das Gerät erkennt erhöhte Feuchtigkeit im Garraum.

Um die Feuchtigkeit zu regulieren, können die Intensität und das Betriebsgeräusch des Kühlgebläses variieren.

ACHTUNG

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Um das Gerät abzukühlen und um Restfeuchte aus dem Garraum zu entfernen, läuft das Kühlgebläse nach dem Betrieb eine bestimmte Zeit nach.

Hinweis: Die Nachlaufzeit können Sie in den Grundeinstellungen ändern. Wenn Sie häufig sehr feuchte Speisen zubereiten oder im Garraum warmhalten, stellen Sie eine längere Nachlaufzeit ein.

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

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

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

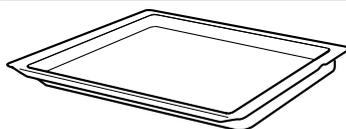
Zubehör

Rost

**Verwendung**

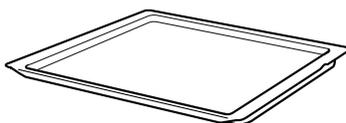
- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

Universalpfanne



- Saftige Kuchen
- Gebäck
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

Backblech



- Blechkuchen
- Kleingebäck

5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

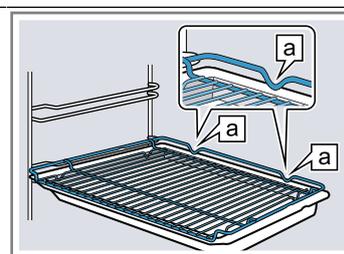
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter  hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf
Universal-
pfanne

**5.3 Weiteres Zubehör**

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

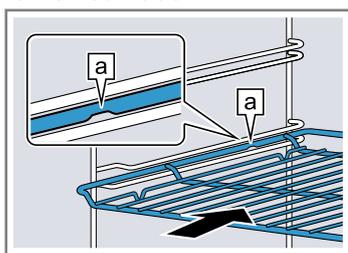
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.junker-home.info

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

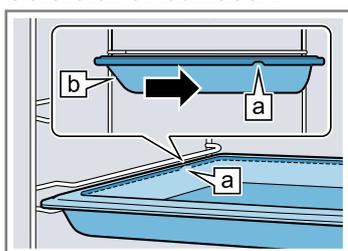
Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung  nach unten einschieben.



Blech
z. B. Univer-
salpfanne
oder Back-
blech

Das Blech mit der Abschrägung  zur Gerätetür einschieben.



6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste \ominus oder \oplus einstellen.
 2. Auf die Taste \square drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Die Produktinformationen und das Zubehör aus dem Garraum nehmen. Verpackungsreste wie Styroporkügelchen und Klebeband innen und außen am Gerät entfernen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Heizart und Temperatur einstellen.
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 10

Heizart	3D Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

4. Die Küche lüften, solange das Gerät heizt.
5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, glatte Flächen im Garraum mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
7. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten und ausschalten

- ▶ Um das Gerät einzuschalten oder auszuschalten, auf die Taste \odot drücken.

7.2 Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie starten.

- ▶ Den Betrieb mit \blacktriangleright starten.

7.3 Betrieb unterbrechen oder abbrechen

Sie können den Betrieb kurz unterbrechen und wieder fortsetzen. Wenn Sie den Betrieb vollständig abbrechen, werden die Einstellungen zurückgesetzt.

1. Um den Betrieb kurz zu unterbrechen:
 - ▶ Auf \blacktriangleright kurz drücken.
 - ▶ Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf \blacktriangleright drücken.
2. Um den Betrieb vollständig abzubrechen, \blacktriangleright ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

7.4 Heizart und Temperatur einstellen

Voraussetzung: Das Menü für Heizarten \square ist gewählt.

1. Über den Einstellbereich \square einstellen.

2. Auf \square drücken.
3. Im Einstellbereich die Temperatur oder Grillstufe wählen.
4. Den Betrieb mit \blacktriangleright starten.
- ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
5. Wenn das Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.
→ "Heizarten und Funktionen", Seite 6

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Auf \square drücken.
2. Im Einstellbereich die Heizart einstellen.
3. Den Betrieb mit \blacktriangleright starten.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Im Einstellbereich die Temperatur oder Grillstufe ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.

8.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, geben Sie Ihre Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum.

Hinweis: Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart einstellen.
Am besten geeignete Heizarten sind:
 - 3D Heißluft \otimes
 - Ober-/Unterhitze \square
 - Intensivhitze \square

2. Eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
Ab einer eingestellten Temperatur von 200 °C schaltet sich das Schnellaufheizen automatisch zu.

3. Wenn das Schnellaufheizen nicht automatisch zuschaltet, auf die Taste  drücken.
 - ✓ Im Display erscheint .
 - ✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
 - ✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und im Display erlischt das Symbol .
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

9.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Mit der Taste  wählen Sie die verschiedenen Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer 	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende 	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Uhrzeit 	Sie können die Uhrzeit einstellen.

9.2 Wecker einstellen

Der Küchenwecker läuft unabhängig vom Betrieb. Sie können den Wecker bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer endet.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste  oder  einstellen.

Taste	Vorschlagswert
	5 Minuten
	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekundenschritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
 - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
3. Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  oder  ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste  auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und  erlischt.

9.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb können Sie bis 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
2. Die Dauer mit der Taste  oder  einstellen.

Taste	Vorschlagswert
	10 Minuten
	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und in der Anzeige steht die Dauer auf null.
3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, ein beliebiges Touchfeld berühren.
 - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste  drücken.
 - ▶ Wenn das Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste  oder  ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

Voraussetzung: Im Display ist  markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste  auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

9.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
 - Eine Dauer ist eingestellt.
1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display \rightarrow markiert ist.
 2. Auf die Taste $-$ oder $+$ drücken.
 - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende.
 3. Das Ende mit der Taste $-$ oder $+$ verschieben.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
 - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und in der Anzeige steht die Dauer auf null.
 4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, ein beliebiges Touchfeld berühren.
 - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste $+$ drücken.
 - ▶ Wenn das Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.

Ende ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, können Sie das eingestellte Ende nur ändern, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist \rightarrow markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste $-$ oder $+$ verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Sie können das eingestellte Ende jederzeit löschen.

Voraussetzung: Im Display ist \rightarrow markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste $-$ auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

9.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Geräteanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei 12:00 Uhr. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

1. Die Uhrzeit mit der Taste $-$ oder $+$ einstellen.
2. Auf die Taste  drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

1. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.
 - ✓ Im Display blinkt die Uhrzeit.
2. Die Uhrzeit mit der Taste $-$ oder $+$ ändern.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

10 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

10.1 Geschirr für Programme

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.

Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:

- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

10.2 Vorprogrammierte Rezepte

Für die vorprogrammierten Rezepte sind die spezifischen Angaben für die Zubereitung eines jeden Gerichts aufgeführt.

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

Nr.	Programm	Gewichtsbereich 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
9	Pizza	0,1 - 0,4	Teiggewicht
10	Käsekuchen	0,8 - 1,4	Flüssigteig-Gewicht

10.3 Programm 1: Gemischte Paella

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 145 ml Wasser.

Zutaten für 4 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 100 g rote und grüne Paprika
- 100 g Zwiebeln
- 250 - 300 g Schweinerippe
- 250 - 300 g Hähnchenflügel
- 150 g Tintenfischringe
- 150 g Riesengarnelen
- 150 g Seeteufel
- 150 g Venusmuscheln
- 100 g Miesmuscheln
- 400 g Rundkornreis, vorzugsweise Bomba-Reis
- 580 - 600 ml heißes Wasser
- Salz nach Belieben
- Pfeffer
- Safran
- Knoblauch

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Gemischte Paella zubereiten

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, 5 - 6 Minuten goldgelb anbraten und aus der Paellapfanne nehmen.
2. Fisch und Meeresfrüchte etwa 2 Minuten garen, aus der Paellapfanne nehmen und warmhalten.
3. Die Zwiebeln mit Knoblauch und Paprika in der gleichen Pfanne anbraten, das Fleisch hinzufügen, würzen und bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Wasser oder Brühe zugeben und nach dem Aufkochen Reis und Safran dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.4 Programm 1: Schwarzer Reis

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 150 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 100 g rote Paprika
- 100 g Zwiebeln
- Knoblauch
- 600 g geschälte Garnelen
- 500 g kleine Tintenfische, gesäubert

- 2 Tüten Tintenfischtinte
- 600 g Rundkornreis
- 900 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Schwarzen Reis zubereiten

1. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika klein schneiden.
2. Garnelen und kleine Tintenfische anbraten, herausnehmen und warmhalten.
3. Die Tomaten, Paprika und Zwiebeln anbraten, bis die Zwiebeln goldgelb sind, anschließend das Wasser hinzufügen und alles zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis und die Tintenfischtinte dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.
5. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen und kleinen Tintenfische auf dem Reis verteilen.

10.5 Programm 1: Reis mit Gemüse und Garnelen

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 150 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 150 g Lauch
- 150 g Karotten
- 250 g Erbsen
- 250 g grüne Bohnen
- 400 g geschälte Garnelen
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 600 g Rundkornreis
- 900 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Reis mit Gemüse und Garnelen zubereiten

1. Lauch, Karotten und grüne Bohnen klein schneiden.
2. Die Garnelen anbraten, herausnehmen und warmhalten.
3. Das Gemüse anbraten, Wasser zugeben und zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis dazugeben und erneut zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen auf dem Gericht verteilen.

10.6 Programm 1: Express-Reis

Wenn Sie den Backofen programmieren, das Gewicht des trockenen Reises beachten. Für 100 g Reis benötigen Sie ungefähr 160 ml Wasser.

Zutaten für 6 Portionen

- 40 g Olivenöl
- 1200 g sautiertes Gemüse, tiefgefroren
- 100 g frische Tomaten, passiert
- 600 g Rundkornreis
- 1200 ml Wasser
- Salz nach Belieben

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 1

Paellapfanne mit 24 cm Bodendurchmesser: 3 - 4 Portionen

Paellapfanne mit 28 cm Bodendurchmesser: 4 - 5 Portionen

Tipps

- Den Backofen nicht vorheizen.
- Die Paella nach dem Garvorgang herausnehmen.
- Paellapfannen mit Metallgriff verwenden. Keine Pfannen mit Plastikgriff verwenden.

Express-Reis zubereiten

1. Das Gemüse auftauen lassen und bei mittlerer Hitze leicht anbraten.
2. Die passierten Tomaten dazugeben und mit dem Gemüse vermischen.
3. Das Wasser zufügen und zum Kochen bringen.
4. Wenn das Wasser kocht, den Reis dazugeben. Sobald die Flüssigkeit siedet, die Paellapfanne in den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.7 Programm 2: Gratinierte Auberginen

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept das Gewicht der in Scheiben geschnittenen Auberginen und Tomaten beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Scheiben Auberginen
- 8 Scheiben Tomaten
- 8 Scheiben Mozzarella
- 50 g Parmesan, gerieben
- 2 Esslöffel frische Tomaten, passiert
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Für ein optimales Garergebnis die Dicke der Auberginen- und Tomatenscheiben beachten.

Gratinierte Auberginen zubereiten

1. Die Auberginen und Tomaten waschen. In ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die in Scheiben geschnittenen Auberginen und Tomaten abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
3. Etwas Öl auf dem Backblech verteilen. Die Auberginenscheiben darauf verteilen und leicht salzen.
4. Eine Tomatenscheibe auf jede Auberginenscheibe geben und diese mit einem EL frisch passierter Tomaten bestreichen.
5. Auf jede Auberginen-Tomaten-Scheibe eine Scheibe Mozzarella legen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.8 Programm 3: Escalivada

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept das Gewicht des geputzten Gemüses beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 reife Tomaten, mittelgroß
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 4 grüne Paprika
- Salz
- Olivenöl

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Schneiden Sie das Gemüse in Streifen oder halbieren Sie es, damit es vollständig durchgegart wird.

Escalivada zubereiten

1. Zwiebeln und Auberginen längs halbieren. Mit der Schnittfläche auf das Blech geben, damit sie durch die Hitze nicht austrocknen.
2. Die ganzen Tomaten dazugeben.
3. Die rote Paprika in 4 oder 8 Streifen schneiden.
4. Die grünen Paprika in 2 oder 4 Streifen schneiden.
5. Das gesäuberte und geschnittene Gemüse abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
6. Alles Gemüse auf das Backblech geben, salzen und mit Öl beträufeln. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.9 Programm 4: Dorade im Salzmantel

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Dorade beachten.

Zutaten für 2 Portionen

- Dorade, 600 g
- 1,5 - 2 kg grobes Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Im Fischgeschäft auf die Zubereitung mit Salzmantel hinweisen.
- Dazu eine Soße oder Beilagen servieren.

Dorade im Salzmantel zubereiten

1. Die gesäuberte Dorade abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
2. Das Backblech abhängig von der Größe der Dorade mit grobem Salz ausstreuen.
3. Die gesäuberte Dorade auf das Salz legen und mit dem restlichen groben Salz lückenlos bedecken. Für einen festeren Salzmantel das Salz mit Wasser beträufeln.
4. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.10 Programm 5: Seehecht nach Art des Hauses

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des gesäuberten Seehechts beachten..

Zutaten für 2 Portionen

- 700 g vom hinteren Teil des Seehechts
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 2 Knoblauchzehen
- 80 ml Olivenöl
- Petersilie
- Weißer Pfeffer, gemahlen
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Im Fischgeschäft darum bitten, dass sich die Fischgräte für die Zubereitung im Backofen nur in einer Seehecht-Hälfte befindet.

Seehecht nach Art des Hauses zubereiten

1. Den gesäuberten Seehecht abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
2. Den Seehecht mit der Außenseite auf das Backblech legen und nach Belieben salzen und pfeffern.
3. Das Paniermehl, den zerkleinerten Knoblauch, die gehackte Petersilie und 80 ml Olivenöl in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Die Masse auf die beiden Seehecht-Hälften verteilen.
4. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.11 Programm 6: Hähnchen mit Gemüse

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des gesäuberten Hähnchens beachten.

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- Hähnchen, 1700 g
- 400 g Kartoffeln
- 400 g Zwiebeln
- 250 g Karotten
- 1 Zweig Petersilie
- 50 g Butter oder Margarine
- Weißer Pfeffer, gemahlen
- 400 ml Brühe/Wasser.

- Olivenöl

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Beachten Sie die Dicke der Kartoffeln.

Hähnchen mit Gemüse zubereiten

1. Das Hähnchen säubern und ausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Hähnchen abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
3. Die Hälfte der Butter oder Margarine zusammen mit dem Zweig Petersilie in das Innere des Hähnchens geben. Mit der restlichen Butter oder Margarine das Hähnchen bestreichen.
4. Die geschälten Kartoffeln in sehr feine, ca 5 mm dicke Streifen schneiden.
5. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
6. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden.
7. Abschließend das Gemüse salzen und um das Hähnchen verteilen und Wasser hinzugeben.
8. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.12 Programm 7: Lende in Blätterteig

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Lende beachten.

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- 1 Kalbsslende, 1100 g
- 500 g Blätterteig
- 1 Ei
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Die im Backofen programmierten Garzeiten sind für die Zubereitung einer Lende medium. Für eine Lende well done ein höheres Gewicht als das real gewogene Gewicht angeben. Für eine Lende medium rare ein geringeres Gewicht als das real gewogene Gewicht angeben. Sie können das Gewicht um jeweils 100 g erhöhen bzw. verringern.
- Beachten Sie außerdem, dass das Garergebnis von der Dicke der Lende abhängt. Gute Ergebnisse erzielen Sie bei einem Durchmesser von 7 cm, bei einem größeren Durchmesser ist das Ergebnis medium rare bis blutig.

Lende in Blätterteig zubereiten

1. Das Backblech dünn mit Margarine bestreichen.
2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Blätterteig darauf ausrollen.
3. Die Lende abwägen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Das Lendenstück mit Salz und Pfeffer würzen, auf den ausgerollten Blätterteig legen und darin einrollen. Auf das Backblech geben.
5. Das Ei verquirlen und mit einem Backpinsel auf den Blätterteig streichen.

6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.13 Programm 8: Thunfischpastete

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Blätterteigs beachten.

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Blätterteig
- 225 g frische Tomaten, passiert
- 350 g Zwiebeln
- 400 g Thunfisch in Öl
- 200 g rote Paprika, gebraten
- 2 hartgekochte Eier
- Olivenöl
- 1 Ei
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 2

Tipps

- Bei der unteren Teigplatte einen Rand von ca. 3 cm frei lassen, damit Sie die obere Teigplatte an die untere andrücken können.

Thunfisch-Pastete zubereiten

1. Die Zwiebeln klein schneiden und bei schwacher Hitze anbraten. Die Zwiebeln, wenn sie weich und kurz vor dem Bräunen sind, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Das Backblech mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
3. Den Blätterteig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Teig in zwei gleichgroße Teile teilen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Blätterteig darauf mit einer Teigrolle in eine Größe von ca. 30 x 30 cm ausrollen.
5. Eine der ausgerollten Blätterteigplatten auf das Backblech geben und mit einer Gabel an verschiedenen Stellen einstechen.
6. Die Zutaten in angegebener Reihenfolge auf dem Teig verteilen: die frisch passierten Tomaten, die gebratenen Zwiebeln, den zerbröckelten Thunfisch, die angebratenen Paprikastreifen, das hart gekochte und klein gewürfelte Ei und einen Schuss Öl.
7. Die andere Blätterteigplatte auf die Zutaten legen und zum Verschließen rund herum gut mit den Fingern an die untere Blätterteigplatte andrücken.
8. Das Ei verquirlen und mit einem Backpinsel auf den Blätterteig streichen.
9. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.14 Programm 9: Curry-Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 70 g Zwiebeln, gehackt

- 20 g Margarine
- 3 Teelöffel indischen Curry
- 100 g Champignons, in Scheiben
- 2 Scheiben Ananas
- 100 g Kochschinken, gewürfelt
- 100 g dänischer Mozzarella, gerieben
- 2 Teelöffel Senf
- Salz

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Curry-Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die Zwiebeln hacken und in einer Rührschüssel mit der Margarine, dem Senf und dem Curry vermengen. Herausnehmen und auf dem Teig verteilen.
6. Die Champignons, die in kleine Stücke geschnittene Ananas und den in Streifen geschnittenen Kochschinken darauf verteilen. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.15 Programm 9: Mediterrane Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 80 g frische Tomaten, passiert
- 70 g Zwiebeln
- 80 g Thunfisch in Öl
- 100 g dänischer Mozzarella, gerieben
- 40 g rote Paprika, gebraten
- 8 schwarze Oliven, ohne Kern
- 4 Sardellenfilets
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Mediterrane Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.

6. Der Reihe nach die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, den zerbröckelten Thunfisch, den geriebenen Käse, die in Streifen geschnittenen Paprika, die halbierten Oliven und die Sardellenfilets darauf verteilen.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.16 Programm 9: Vier-Käse-Pizza

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 50 g Emmentaler
- 50 g Brie
- 50 g Roquefort
- 50 g Mozzarella
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Tipps

- Den Käse in der angegebenen Reihenfolge auf dem Teig verteilen, da der Schmelzpunkt für jede Käsesorte unterschiedlich ist.

Vier-Käse-Pizza zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.
5. Den Käse in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.
6. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.17 Programm 9: Pizza Nostra

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht des Pizzateigs beachten.

Zutaten für 2 - 3 Portionen

- Pizzateig:
 - 240 g Mehl
 - 7 g Backhefe
 - 160 ml lauwarmes Wasser
 - 4 g Salz
- 50 g frische Tomaten, passiert
- 60 g Kochschinken
- 60 g Speck
- 70 g Emmentaler, gerieben
- 60 g Frischkäse
- Öl
- Oregano

Zubehör und Voraussetzungen

Universalpfanne: Einschubhöhe 3

Pizza Nostra zubereiten

1. Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig für 15 Minuten bei einer Temperatur von 45° bis 50° in den Backofen geben.
3. Den Pizzateig abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
4. Den Pizzateig auf einem emaillierten Backblech auslegen.
5. Die frisch passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen. Mit Öl beträufeln.
6. Anschließend den geriebenen Emmentaler, den in Streifen geschnittenen gekochten Schinken, die Speckwürfel und zum Schluss den in kleine Würfel geschnittenen Frischkäse dazugeben.
7. In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.18 Programm 10: Käsekuchen

Wenn Sie den Backofen programmieren, bei diesem Rezept nur das Gewicht der Flüssigmischung beachten.

Zutaten für 6-8 Portionen

- Grundteig:
 - 350 g Mehl
 - 2 TL Backpulver
 - 80 g Zucker
 - 1 Ei
 - 2 g Salz
 - 170 g Butter
- Flüssigmischung:
 - 185 g Zucker
 - 15 g Vanillezucker
 - 70 g Margarine
 - 3 Eier
 - 65 g Mehl
 - 750 g Quark

Zubehör und Voraussetzungen

Rost: Einschubhöhe 2

Tipps

- Halten Sie die im Rezept angegebene Reihenfolge ein, da sich diese auf die endgültige Größe des Kuchens auswirkt.
- Der Kuchen nimmt beim Backvorgang an Volumen zu und beim Abkühlen ab.
- Es ist normal, wenn der Kuchen am Ende auf der Oberfläche an manchen Stellen leicht eingerissen ist.
- Die Form nach Beendigung des Backvorgangs noch 10 bis 15 Minuten im geöffneten Backofen lassen, damit sich die Füllung setzen kann, ohne rissig zu werden.
- Die Backform muss schwarz oder dunkel gefärbt und rund sein und darf nicht aus Aluminium bestehen.
- Empfehlungen für dieses Rezept:
 - Für ein Gewicht zwischen 800 g und 900 g eine Backform von Ø 24 cm verwenden.
 - Für ein Gewicht zwischen 1000 g und 1400 g eine Backform von Ø 26 cm.

- Der Grundteig des Kuchens ist brüchig und kann beim Ausrollen zerbrechen. Den ausgerollten Teig vorsichtig und gleichmäßig in der Backform verteilen.

Käsekuchen zubereiten

- Alle Zutaten für den Grundteig miteinander verrühren.
- Mit der Hand durchkneten und zu einer Kugel formen.
- Mit einem Nudelholz dünn ausrollen, damit der Teig Boden und Rand der Form abdeckt. Zwei Drittel des Teigs für den Boden der Form und ein Drittel für den Rand der Form verwenden.
- In einem anderen Rührgefäß die Margarine mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Unter Rühren nacheinander die Eier dazugeben.
- Anschließend unter Rühren das Mehl hinzugeben.
- Zuletzt den geschlagenen Frischkäse beimengen und noch einige Minuten weiter schlagen.
- Die Flüssigmasse abwiegen, um das Gewicht zu programmieren.
- Die Flüssigmasse in die mit Teig ausgelegte Form gießen.
- In den Backofen geben und das Programm einstellen.

10.19 Programmtabelle

Die Programmnummern sind bestimmten Speisen zugeordnet.

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
11	Pizza, dünner Boden tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,4 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsangaben folgen
12	Pizza, dicker Boden tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,28-0,6 kg Gesamtgewicht	nein	3	für eine zweite Pizza den Verpackungsangaben folgen
13	Lasagne tiefgekühlt	Originalverpackung	0,3-1,2 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
14	Pommes frites tiefgekühlt	Universalpfanne mit Backpapier	0,2-0,75 kg Gesamtgewicht	nein	3	nebeneinander auf die Universalpfanne legen
15	Aufback-Brötchen tiefgekühlt, vorgebacken	Universalpfanne mit Backpapier	0,1-0,8 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
16	Kartoffelgratin	Auflaufform ohne Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-
17	Nudelauflauf mit vorgegarten Nudeln	Auflaufform ohne Deckel	0,4-3,0 kg Gesamtgewicht	nein	2	-
18	Backofenkartoffeln, ganz ungeschälte, mehlig Kartoffeln	Universalpfanne	0,3-1,5 kg Gesamtgewicht	nein	3	-
19	Eintopf, mit Gemüse vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
20	Eintopf, mit Fleisch	hoher Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch vorher nicht anbraten
21	Gulasch Rind- oder Schweinefleisch, gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gesamtgewicht	nach Rezept	2	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken Fleisch vorher nicht anbraten
22	Fisch, ganz küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,3-1,5 kg Fischgewicht	Bräterboden bedecken	2	-
23	Hähnchen, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,6-2,5 kg Hähnchengewicht	nein	2	mit der Brust nach oben in den Behälter legen

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
24	Hähnchenteile küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Deckel	0,1-0,8 kg Gewicht des schwersten Teils	Bräterboden bedecken	2	-
25	Putenbrust am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasde- ckel	0,5-2,5 kg Putenbrustgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-
26	Ente, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	1,0-2,7 kg Entengewicht	nein	2	-
27	Gans, ungefüllt küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	2,5-3,5 kg Gansgewicht	nein	2	-
28	Rinderschmorbraten z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbra- ten	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Fleisch mit Flüssigkeit fast bede- cken	2	Fleisch vorher nicht anbraten
29	Roastbeef, medium küchenfertig, gewürzt	Bräter ohne Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	nein	2	mit der Fettseite nach oben in den Bräter le- gen Fleisch vorher nicht anbraten
30	Rinderrouladen mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Gewicht aller ge- füllten Rouladen	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brü- he oder Was- ser	2	Fleisch vorher nicht anbraten
31	Hackbraten, frisch Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lamm- fleisch	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Bratengewicht	nein	2	Fleisch vorher nicht anbraten
32	Lammkeule, medium ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
33	Lammkeule, durchge- gart ohne Knochen, ge- würzt	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
34	Kalbsbraten, durch- wachsen z. B. Rücken oder Hüf- te	Bräter mit Deckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
35	Kalbsbraten, mager z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
36	Rehkeule ohne Knochen, gesal- zen	Bräter mit Deckel	0,5-2,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemü- se zugeben	2	-

Nr.	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich Einstellgewicht	Flüssigkeit zugeben	Ein- schub- höhe	Hinweise
37	Kaninchen, ganz küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	1,0-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	-
38	Schweinebraten ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten
39	Schweinebraten, mit Kruste z. B. Schulter, gewürzt und Schwarte eingeschnitten	Bräter mit Glasdeckel	0,5-3,0 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	mit der Fettseite nach oben in den Bräter legen, Schwarte gut salzen
40	Schweinelendenbraten gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	0,5-2,5 kg Fleischgewicht	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleisch vorher nicht anbraten

10.20 Programm einstellen

Hinweis: Nach dem Programmstart können Sie das Programm und das Gewicht nicht mehr ändern.

1. Auf Programme  tippen.
2. Die gewünschte Programmeinstellung im Einstellbereich einstellen.
3. Auf Taste die  drücken.
4. Im Einstellbereich die Reinigungsstufe einstellen. Immer das nächsthöhere Gewicht einstellen. Das Gewicht können Sie nur im vorgesehenen Bereich einstellen.
Um die Dauer des Programms abzufragen, auf die Taste  drücken. Die Dauer ist nicht änderbar.

5. Das Programm mit  starten.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
6. Wenn das Programm beendet ist:
 - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, ein beliebiges Touchfeld berühren.
 - ▶ Um eine Dauer zum Nachgaren einzustellen, auf die Taste + drücken. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.
 - ▶ Wenn die Gargut fertig ist, das Gerät ausschalten.

11 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

11.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

1. Die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erscheint.
 - ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt. Das Gerät kann nur mit  ausgeschaltet werden.

2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste  gedrückt halten, bis im Display  erlischt.

11.2 Backofentür verriegeln

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, verriegelt die Backofentür sofort, wenn Sie die Kindersicherung aktivieren.
Sie können die Grundeinstellungen so ändern, dass zusätzlich die Backofentür verriegelt wird.
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c1	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = 10 Sekunden 2 = 30 Sekunden ¹ 3 = 2 Minuten
c2	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = 3 Sekunden ¹ 2 = 6 Sekunden 3 = 10 Sekunden
c3	Tastenton beim Drücken auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
c4	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel 3 = hell ¹
c5	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹
c6	Kindersicherung einstellbar	0 = nein 1 = ja ¹ 2 = ja, mit Türverriegelung
c7	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
c8	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz 2 = mittel ¹ 3 = lang 4 = extra lang
c9	Teleskopauszüge nachgerüstet ²	0 = nein ¹ (bei Gestellen und 1-fach Auszug) 1 = ja (bei 2- und 3-fach Auszug)
cb	Automatisches Schnellaufheizen ab 200 °C	0 = nein 1 = ja ¹
cE	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja

12.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Die Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten.
- Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c1 1.
- Über den Einstellbereich die Grundeinstellung ändern.
- Mit der Taste  zur nächsten Grundeinstellung wechseln.

- Um Änderungen zu speichern, die Taste  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- Das Gerät mit  ein- und ausschalten.
- Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

13 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

13.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

² Je nach Geräteausstattung

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

13.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät. Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Edelstahlspirale 	Keinen Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 25
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 25
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um nicht mehr entfernbar Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. Tipp: Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. Hinweise <ul style="list-style-type: none"> ▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Glasabdeckung der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Edelstahlspirale 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 28
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger ▪ Edelstahlspirale 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

13.3 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ **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.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 21

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - ▶ Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 22
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

14 Pyrolyse

Mit der Reinigungsfunktion Pyrolyse  reinigt sich der Garraum nahezu selbstständig.

Reinigen Sie den Garraum alle 2 bis 3 Monate mit der Reinigungsfunktion. Bei Bedarf können Sie die Reinigungsfunktion öfter verwenden.

Die Reinigungsfunktion benötigt ca. 2,5 - 4,8 Kilowattstunden.

14.1 Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
→ "Gestelle", Seite 28
3. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
Grobe Verschmutzungen können einbrennen und dadurch nur noch schwer entfernt werden.
4. Die Gerätetür innen und die Garraum-Randflächen im Bereich der Türdichtung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
Starke Verschmutzungen auf der Türinnenscheibe mit Backofenreiniger entfernen.
5. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.

14.2 Reinigungsfunktion einstellen

Die Küche lüften, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Hinweis: Die Backofenlampe leuchtet nicht während der Reinigungsfunktion.

Voraussetzung: Das Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten.

1. Auf Taste die  drücken.
2. Im Einstellbereich die Reinigungsstufe einstellen.

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer in Stunden
1	Niedrig	Ca. 1:15
2	Mittel	Ca. 1:30

Reinigungsstufe	Reinigungsgrad	Dauer in Stunden
3	Hoch	Ca. 2:00

Bei hartnäckigen oder älteren Verschmutzungen eine höhere Reinigungsstufe wählen. Sie können die Dauer nicht ändern.

3. Auf Taste die  drücken.
- ✓ Nach wenigen Sekunden startet die Reinigungsfunktion und die Dauer läuft ab.
- ✓ Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür ab einer bestimmten Temperatur im Garraum. Im Display erscheint .
- ✓ Wenn die Reinigungsfunktion beendet ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf Null.
4. Das Gerät ausschalten.
Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, entriegelt die Gerätetür und  erlischt.
5. Das Gerät betriebsbereit machen.

14.3 Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür entfernen.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 21
3. Weiße Beläge mit Zitronensäure entfernen.
Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein.
4. Die Gestelle einhängen.
→ "Gestelle", Seite 28

15 Reinigungshilfe zur Nassreinigung

Die Reinigungshilfe zur Nassreinigung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

15.1 Reinigungsunterstützung einstellen

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen. Die Gerätetür schließen.
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
3. Heizart einstellen Unterhitze .
4. Im Einstellbereich 80 °C programmieren.
5. Auf die Taste  so oft drücken, bis im Display  markiert ist.

6. Die Dauer mit der Taste – oder + auf 4 Minuten einstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und in der Anzeige steht die Dauer auf null.
7. Das Gerät ausschalten und den Garraum ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

15.2 Garraum nach der Reinigungsunterstützung reinigen

ACHTUNG

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach der Reinigungsunterstützung den Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Restwasser im Garraum mit einem saugfähigen Schwammtuch abwischen.
2. Glatte Emailflächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.

3. Kalkränder mit einem essiggetränktem Tuch entfernen und mit klarem Wasser nachwischen.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Wenn der Garraum ausreichend gereinigt ist:
 - ▶ Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

- ▶ Um den Garraum schnell zu trocknen, das Gerät bei geöffneter Tür ca. 5 Minuten mit 3D Heißluft  und 50 °C aufheizen.

16 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

Hinweis: Weitere Informationen:



16.1 Gerätetür aushängen

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Tügriffe unterschiedlich.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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.

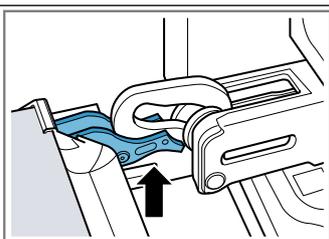
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

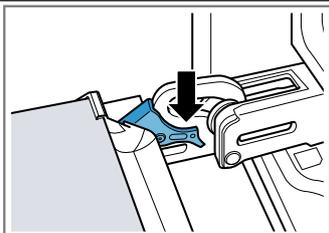
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt



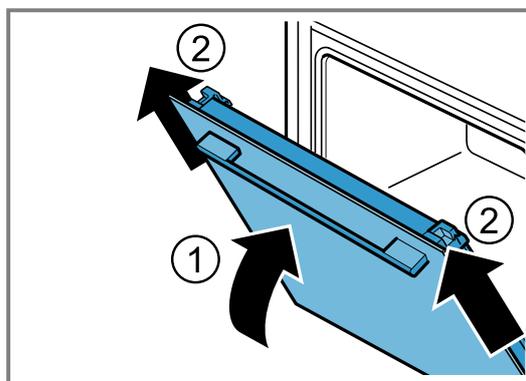
Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.

Sperrhebel zugeklappt



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

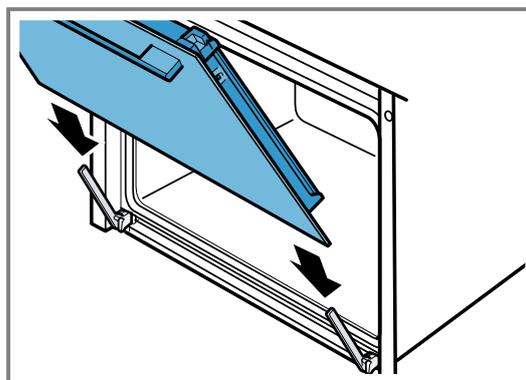
16.2 Gerätetür einhängen

1.  **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

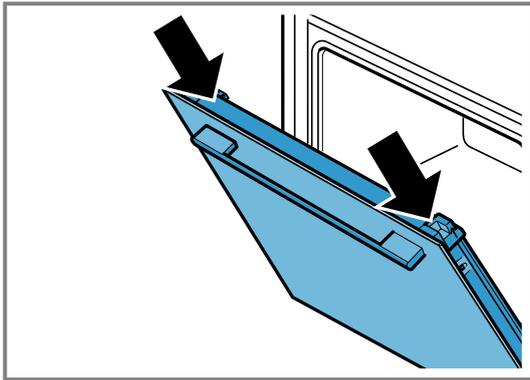
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

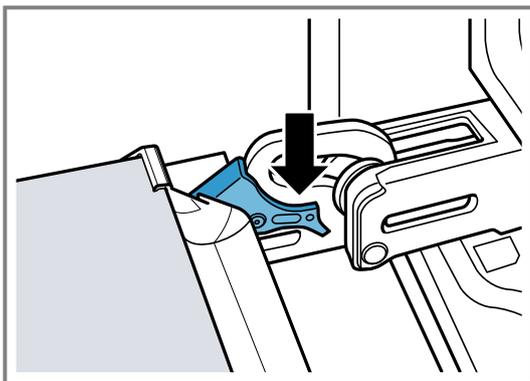
Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür ohne Widerstand auf die Scharniere schieben.



2. Mit beiden Händen die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.



3. Die Gerätetür ganz öffnen.
4. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zugeklappen.



- ✓ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
5. Die Gerätetür schließen.

16.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

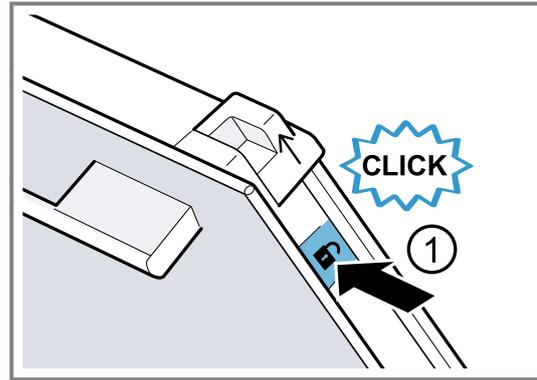
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

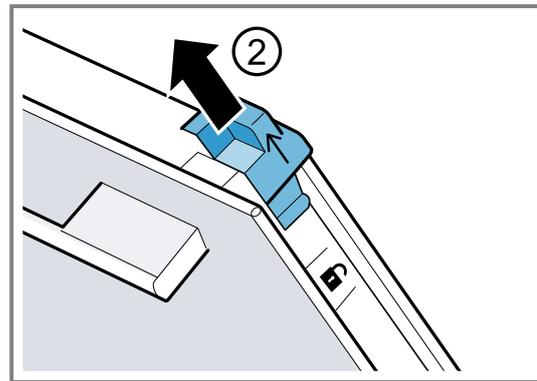
Hinweis: Je nach Gerätetyp hat das Gerät eine Metallleiste zum Aufklappen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
 2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen
- ✓ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen.

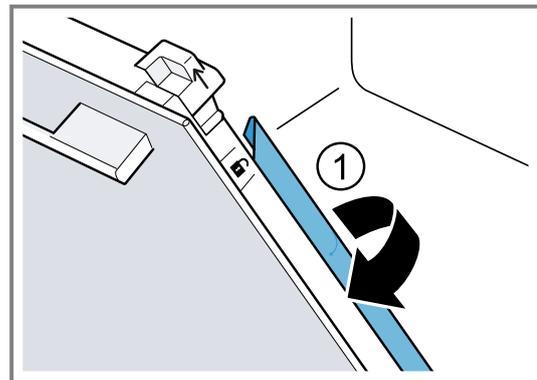
4. Auf die linke und rechte Druckfläche drücken ①, bis es hörbar klickt.



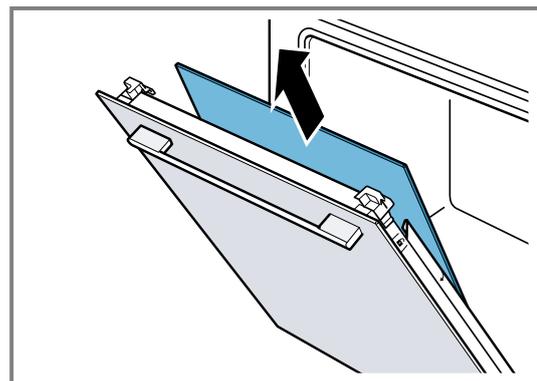
5. Die zwei Schiebekappen in Pfeilrichtung nach oben schieben ②.



6. Die Innenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.
7. Je nach Gerätetyp die linke und rechte Metallleiste in Pfeilrichtung aufklappen ①.



8. Die erste und zweite Zwischenscheibe schräg nach oben herausziehen und auf eine ebene Fläche vorsichtig ablegen.



9. ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

10. Die Gerätetür reinigen.

11. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.

Hinweis: Während der Reinigungsfunktion verfärbt sich der Rahmen an der Innenseite der Gerätetür oder andere Teile aus Edelstahl der Gerätetür. Diese Verfärbungen schränken die Gerätefunktion nicht ein. Die Verfärbungen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden.

16.4 Türscheiben einbauen**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

Hinweis

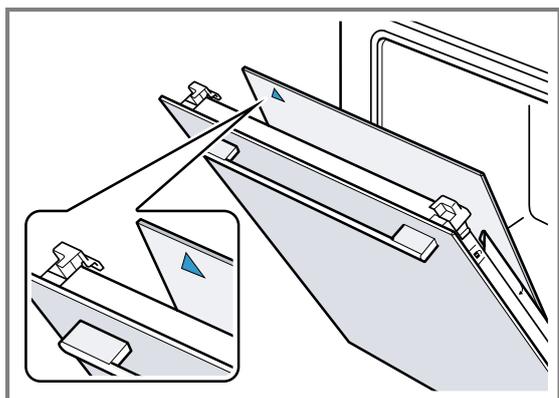
Je nach Gerätetyp hat das Gerät

- eine Metalleiste zum Zuklappen,
- oder zwei verschiedene Zwischenscheiben.

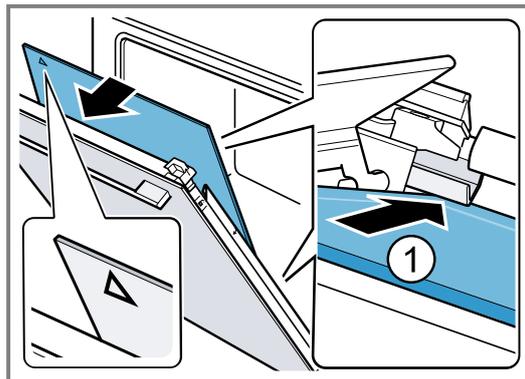
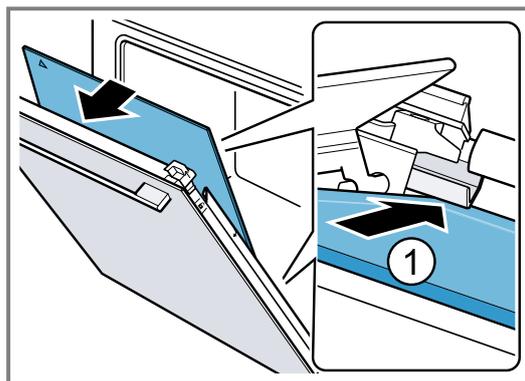
Die Zwischenscheiben sind mit einem Dreiecksymbol gekennzeichnet.

Zuerst die Zwischenscheibe mit einem unausgefüllten Dreieck \triangle einbauen, danach die Zwischenscheibe mit einem ausgefüllten Dreieck \blacktriangle .

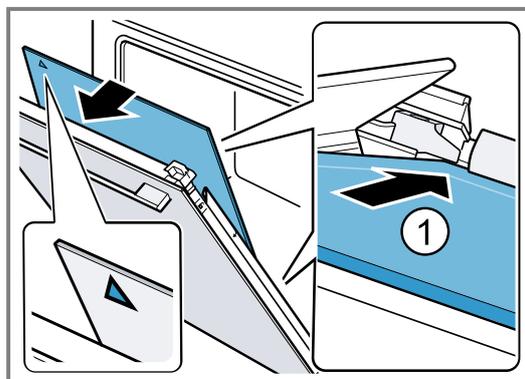
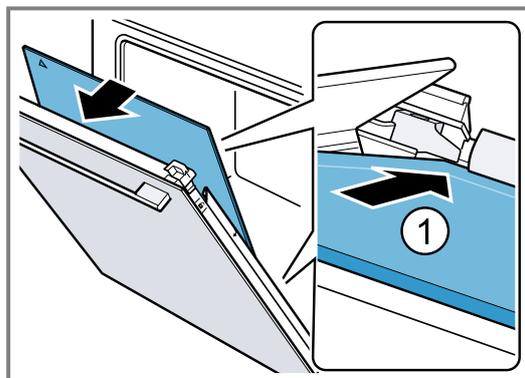
Bei den Zwischenscheiben darauf achten, dass der Pfeil links oben ist.



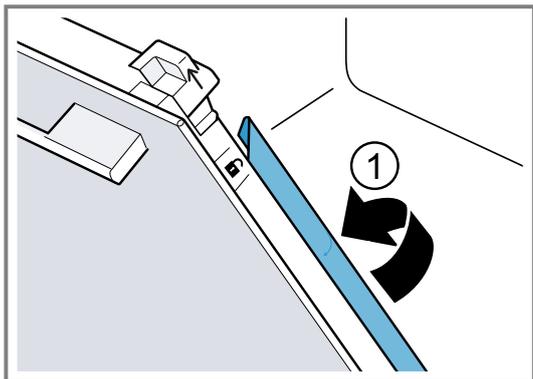
1. Die erste Zwischenscheibe in die unterste Halterung einschieben ① und oben anlegen.



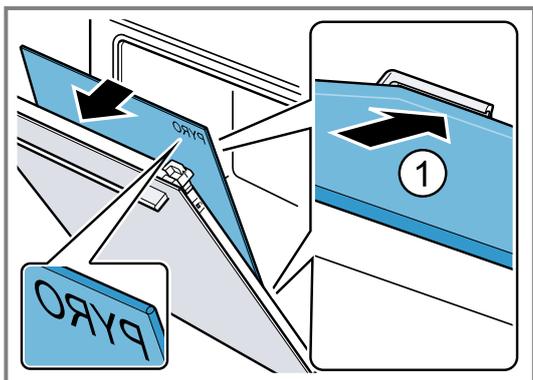
- ✓ Die Zwischenscheibe positioniert sich automatisch durch die Drehbewegung der Abstandshalterung.
2. Die zweite Zwischenscheibe in die mittlere Halterung einschieben ① und oben anlegen.



3. Je nach Gerätetyp die Metalleiste links und rechts zu-
klappen. ①.

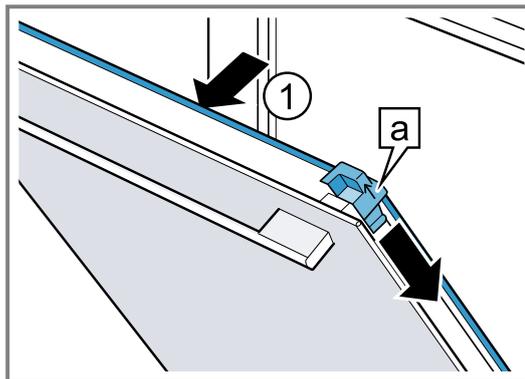


4. Die Innenscheibe unten in die Halterung einschieben
① und oben anlegen.

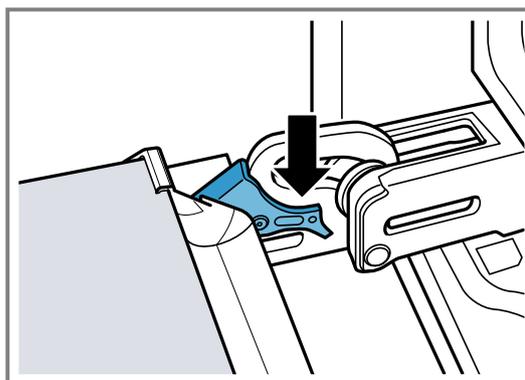


Der Schriftzug "Pyro" muss oben, wie im Bild lesbar
sein.

5. Die Innenscheibe oben andrücken ①. Die Schiebe-
kappen a in Pfeilrichtung nach unten drücken.



6. Die Gerätetür ganz öffnen.
7. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zu-
klappen



8. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Tür-
scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

17 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um
die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

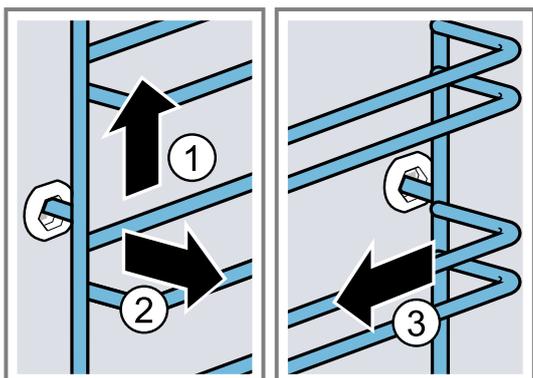
17.1 Gestelle aushängen

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Die Gestelle werden sehr heiß

- ▶ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▶ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

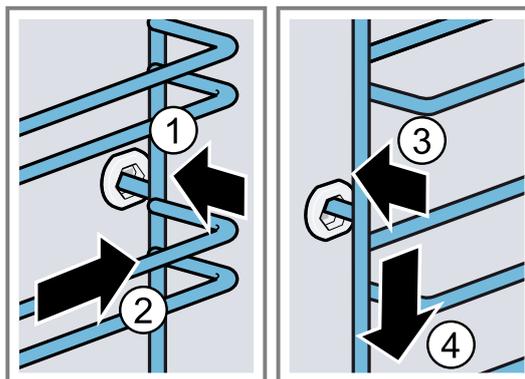


3. Das Gestell reinigen.
→ "Reinigungsmittel", Seite 21

17.2 Gestelle einhängen

Hinweis: Die Gestelle passen nur rechts oder links.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①,
bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und die-
ses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③,
bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dies-
es nach unten drücken ④.



18 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 31

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

18.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. <hr/> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. <hr/> <p>Elektronikfehler</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät mindestens 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. 2. Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → "Grundeinstellungen", Seite 20
Gerät heizt nicht, im Display blinkt der Doppelpunkt und ein d erscheint.	<p>Demo-Modus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die Grundeinstellung $c d$ auf den Wert \square ändern. → "Grundeinstellungen", Seite 20
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet ∞ .	<p>Kindersicherung verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste \square. → "Kindersicherung", Seite 20
Gerätetür lässt sich nicht öffnen, im Display leuchtet \ominus .	<p>Reinigungsfunktion verriegelt die Gerätetür.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Gerät abkühlen lassen bis im Display \ominus erlischt.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p>
Im Display leuchtet ∞ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung mit der Taste \square. → "Kindersicherung", Seite 20
Im Display blinkt h und Gerät startet nicht.	<p>Garraum ist zu heiß für ausgewählten Betrieb.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. 2. Starten Sie den Betrieb erneut.
Im Display erscheint $F B$.	<p>Maximale Betriebsdauer ist erreicht. Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schalten Sie das Gerät aus. Bei Bedarf können Sie neu einstellen. <p>Tipp: Damit bei sehr langen Zubereitungszeiten das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → "Zeitfunktionen", Seite 11</p>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display erscheint eine Meldung mit E, z. B. E05-32.	Elektronikstörung <ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie auf die Taste . <ul style="list-style-type: none"> Wenn nötig, stellen Sie die Uhrzeit neu ein. Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts an. → "Kundendienst", Seite 31
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. <ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. 
Ergebnis der Reinigungsfunktion ist nicht zufriedenstellend.	Garraum war zu stark verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vor der Reinigungsfunktion aus dem Garraum. Achten Sie auf die Reinigung und Pflege Ihres Geräts. → "Reinigen und Pflegen", Seite 21

18.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

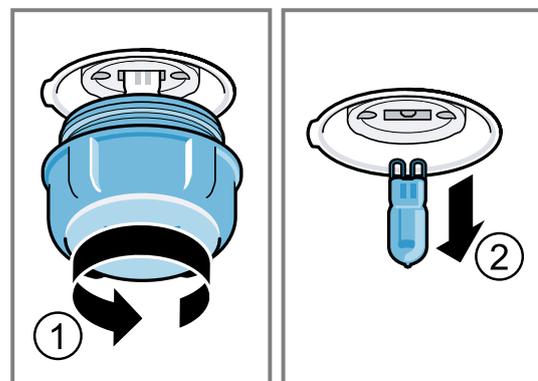
Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.

- Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 - Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
 - Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



- Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
Auf die Stellung der Stifte achten.
- Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
- Die Glasabdeckung einschrauben.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

19 Entsorgen

19.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.

3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

20 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

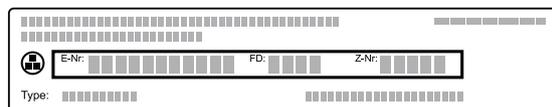
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.junker-home.info auf der Produktseite und der

Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

21 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

21.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Geeignetes Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

→ "Weiteres Zubehör", Seite 9

21.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3
Backen auf zwei Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1
Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backblech	5
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

21.3 Hinweise zum Braten und Grillen

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

- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Braten und Grillen auf dem Rost

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

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben. Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	50-70
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	2		150-160	70-90
Rührkuchen, fein (in der Kastenform)	Kranzform oder Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kranzform oder Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbe-teigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbe-teigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40

¹ Das Gerät vorheizen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

21.4 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Biskuitrolle	Universalpfanne	3		180-200 ¹	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		170-180	50-60
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Hefekleingebäck	Universalpfanne	3		160-170	25-45
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140-160	15-25
Baiser	Universalpfanne	3		80-90 ¹	120-150
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Universalpfanne	3		180-200	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	1		190-210	40-50
Quiche	Tarteform oder Schwarzblech	2		190-210	25-35
Börek	Universalpfanne	1		180-200	40-50
Börek	Universalpfanne	3		200-210	30-40
Auflauf, pikant, gegarten Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Schweinerücken, mager, 1 kg	Flache Glasform	2		180	90-120
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	130-150
Schweinebraten ohne Schwarte z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		190-200	120-150
Rinderfilet, medium, 1 kg ²	Rost + Universalpfanne	3		210-220	40-50 ³
Rinderschmorbraten, 1,5 kg ⁴	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	130-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost +	3		200-220	60-70 ³

¹ Das Gerät vorheizen.² Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.³ Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.⁴ Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
	Universalpfanne				
Burger, 3-4 cm hoch ¹	Rost	4	☐	3	25-30 ²
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden ³	Offenes Geschirr	2	☒	170-190	70-80 ⁴
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle ⁵	Rost	2	☒	160-180	20-30
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschlossenes Geschirr	2	☒	170-190	30-40
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschlossenes Geschirr	2	☒	180-200	55-65

Joghurt

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

Joghurt zubereiten

- Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
- Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.

- Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
- Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
- Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	☒	40-45	8-9 h
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	☐	40-45	8-9 h

21.5 Prüfgerichte

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost:
 - Erster Rost: Höhe 3
 - Zweiter Rost: Höhe 1
- Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:
 - Backblech: Höhe 5
 - Universalpfanne: Höhe 3
 - Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
 - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.
 - Alternativ zu einem Rost können Sie auch das von uns angebotene Air Fry Blech verwenden.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	140-150 ⁶	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	140 ⁶	28-38
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140 ⁶	30-40

¹ Die Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben.

² Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

³ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁴ Die Speise nicht wenden.

⁵ Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

⁶ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Universalpfanne	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3		170	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	5+3+1		140 ¹	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 Stück	2x Springform Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillen

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5		3 ³	5-6

22 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



← mm →

22.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Das Gerät auf einer horizontal ausgerichteten Fläche platzieren.

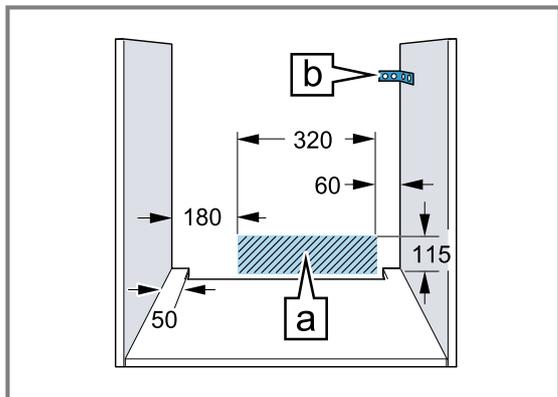
¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

³ Das Gerät nicht vorheizen.

- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.

1 Nicht befestigte Möbel müssen mit einem 0.handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein, auch nicht durch darunterliegende Schubladen und Küchenschränke. Dies ist durch den Einbau sicherzustellen. Im Falle einer Kochinsel ist eine geschlossene Rückwand erforderlich.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

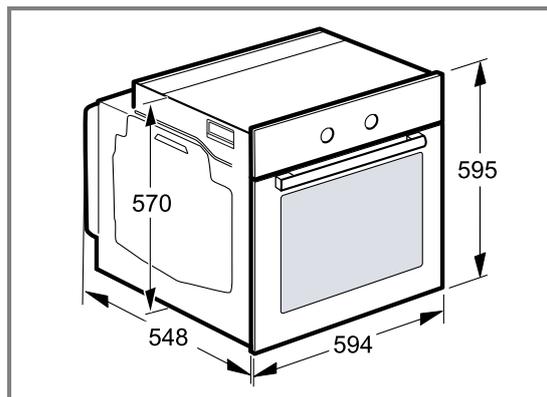
ACHTUNG

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

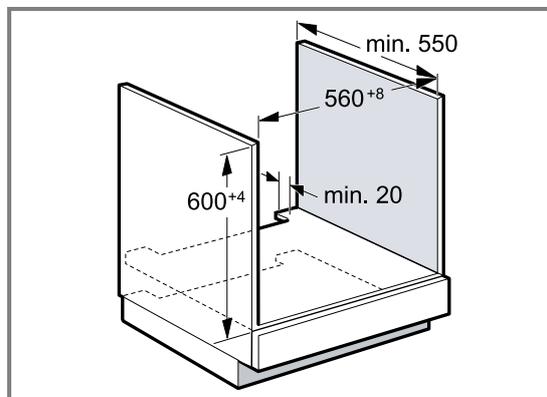
22.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



22.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

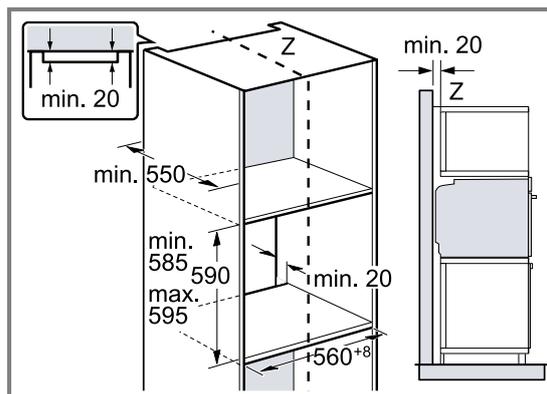
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

22.4 Einbau in einen Hochschrank

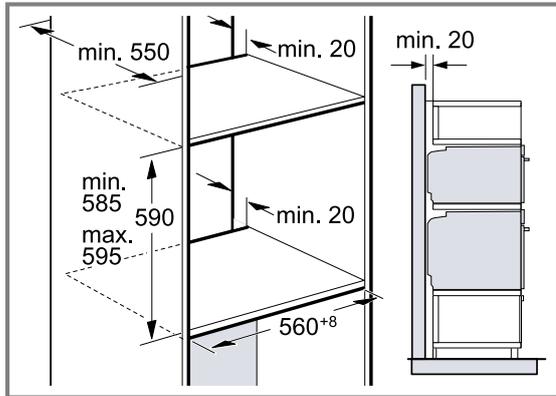
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



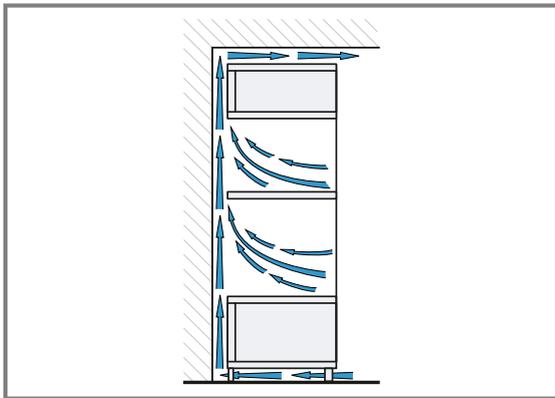
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

22.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



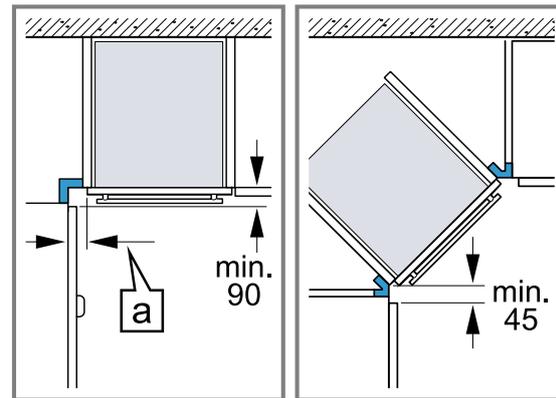
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

22.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.

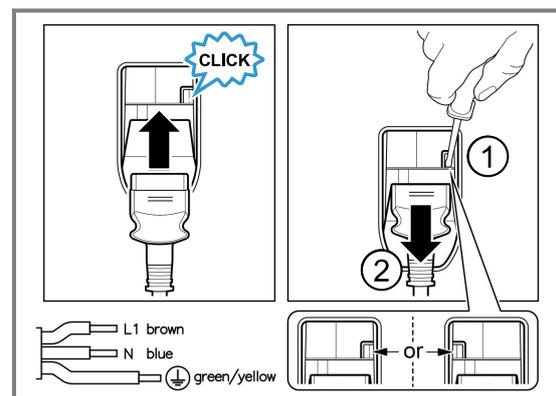


- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß **a** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

22.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.



- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken. Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

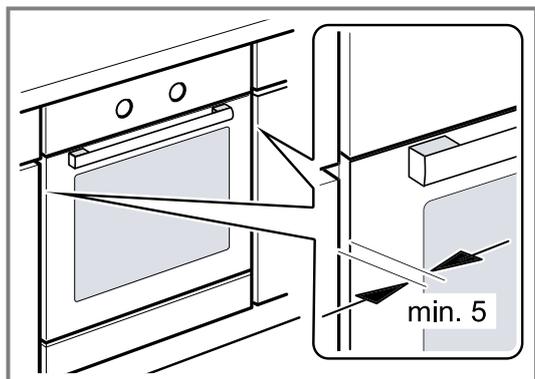
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

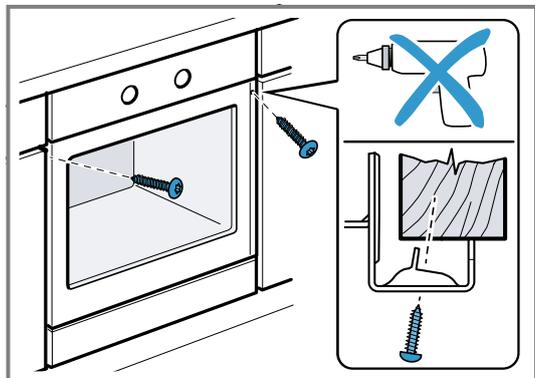
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen. Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - ▶ grün-gelb = Schutzleiter ⊕
 - ▶ blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - ▶ braun = Phase (Außenleiter)

22.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.

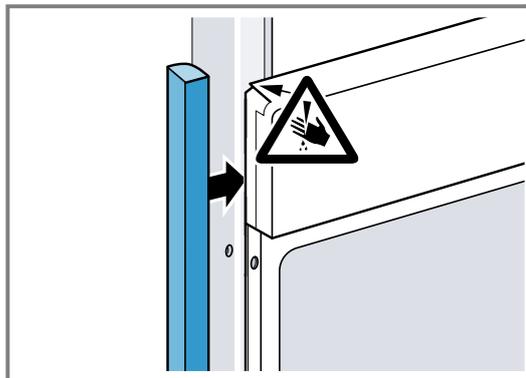


Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

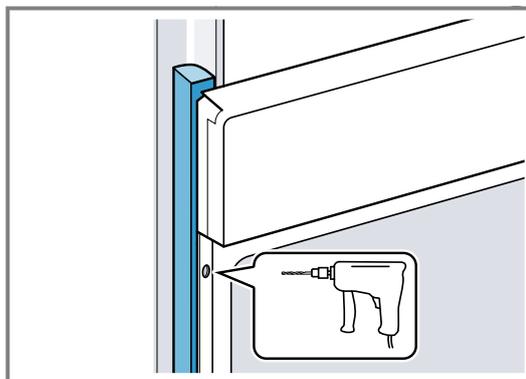
An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

22.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

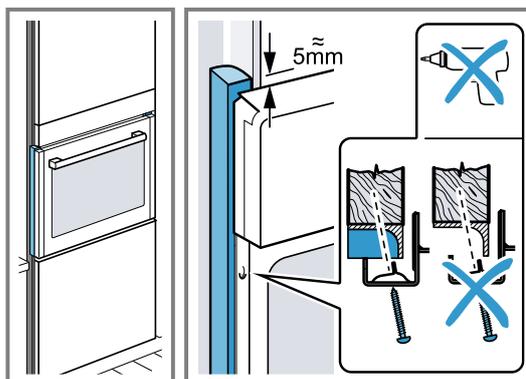
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



22.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001934786 (050425) REG25
de