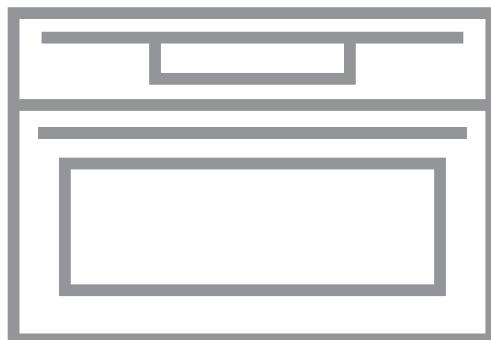


► KSE792220B

DE Benutzerinformation  
Dampfgarer

# USER MANUAL



**AEG**

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	11
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	12
7. UHRFUNKTIONEN.....	25
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	27
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	27
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	30
11. TIPPS UND HINWEISE.....	31
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	58
13. FEHLERSUCHE.....	63
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	66

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### WARNUNG!

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

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

### 2.3 Gebrauch



#### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammabaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammabaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuерfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.

- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

## **2.4 Dampfgaren**



### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## **2.5 Reinigung und Pflege**



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

## 2.6 Backofenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

## 2.7 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

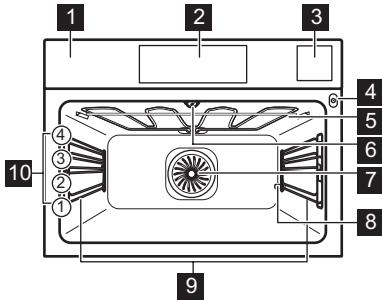
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 2.8 Service

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

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

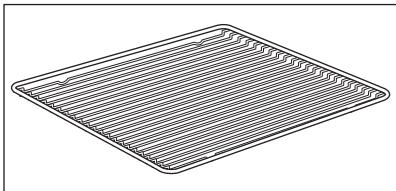
## 3.1 Gesamtansicht



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

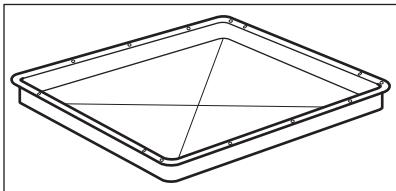
## 3.2 Zubehör

### Kombirost



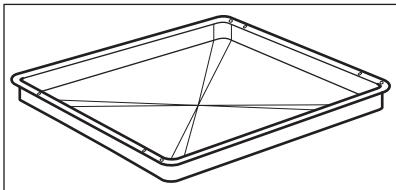
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

### Backblech



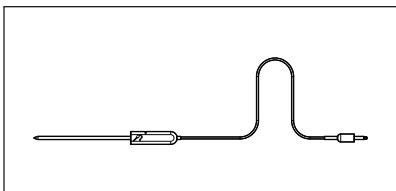
Für Kuchen und Plätzchen.

### Brat- und Fettpfanne



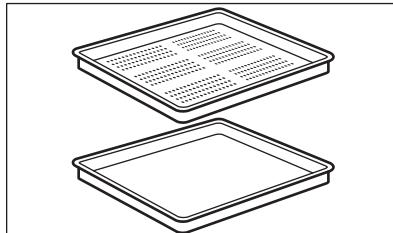
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

### KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

### Dampfgarset

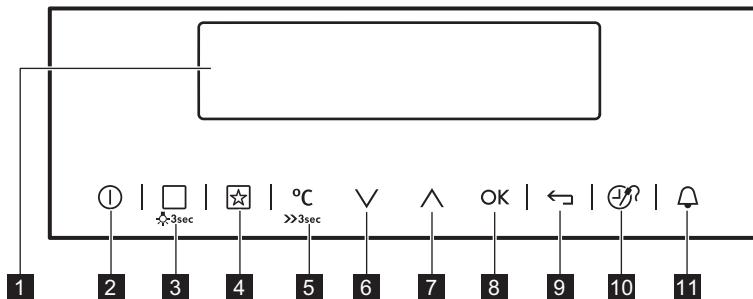


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

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

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Elektronischer Programmspeicher

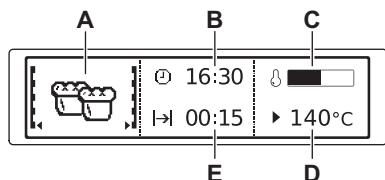


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensor- feld	Funktion	Kommentar
1	-	Display
2	(I)	EIN/AUS
3	Ofenfunktionen oder VarioGuide	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder das Menü VarioGuide auszuwählen. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs Ofenfunktionen, VarioGuide umzuschalten. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
4	Favoriten	Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	Temperaturaus- wahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der folgenden Funktion das Feld 3 Sekunden lang berühren: Schnellaufheizung.
6	Nach unten-Taste	Menünavigation nach unten.
7	Nach oben-Taste	Menünavigation nach oben.
8	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.

Sensor-feld	Funktion	Kommentar
9	⬅ Zurück-Taste	Menünavigation eine Ebene zurück. Zum Anzeigen des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden lang berühren.
10	⌚ Uhr- und Zusatzfunktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktiverter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen berühren: Tastensperre, Favoriten, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des KT Sensors ändern.
11	🔔 Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

## 4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Tageszeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Dauer oder Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Funktion
🔔	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist eingeschaltet.
⌚	Tageszeit Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
→	Dauer Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
→	Ende Das Display zeigt die Uhrzeit an, zu der die Gardauer endet.
🌡	Temperatur Das Display zeigt die Temperatur an.
⌚	Zeitanzeige Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ⌄ und ⌈ gleichzeitig, um die Zeit zurückzustellen.
⌚	Berechnung Das Gerät berechnet die Gardauer.
🌡	Aufheiz-Anzeige Das Display zeigt die Temperatur im Gerät an.

Symbol	Funktion
	Anzeige für die Schnell- aufheizung Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold Die Funktion ist eingeschaltet.

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie  $\wedge$  oder  $\vee$ , um den Wert einzustellen.
2. Mit **OK** bestätigen.

### 5.1 Erste Reinigung

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



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

### 5.3 Einstellen des Wasserhärtegrads

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

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

### 5.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache,

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Weich
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mittelhart
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hart
4	über 21	über 3,8	über 150	Sehr hart

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

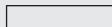
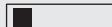
1. Nehmen Sie den vierfarbigen Teststreifen, der mit dem Dampfgarset im Backofen geliefert wird.

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

Teststreifen	Wasserhärte
	2
	3
	4

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

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

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

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



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

### 6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie  oder 

### 6.2 Überblick über die Menüs

#### Hauptmenü

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

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

#### Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.
	Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
	Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
	Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
	Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
	DEMO Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

### 6.3 Untermenü von: SousVide Garen

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

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

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

### 6.4 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingekochte Speisereste.

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

## 6.5 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper Zum Backen auf bis zu zwei Einstufenebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
	Pizzastufe Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Konventionelle Heizfunktion.
	Konventionelle Heizfunktion Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Grillstufe Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heißluft	Zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß der Tabelle Backen mit feuchter Heißluft verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie im Kapitel Hinweise und Tipps, Tabelle Backen mit feuchter Heißluft. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
 Feuchtgaren	Sie können zwischen drei manuellen Kochfunktionen mit verschiedenen Feuchtigkeitsstufen wählen. Diese Funktionen kombinieren Dampf und Heißluft. Sie dienen zum Garen mit unterschiedlichen Dampfmengen.
 Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.

#### Untermenü von: Feuchtgaren

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



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

## 6.6 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
	Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen.
	Teller wärmen Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Einkochen Zum Einkochen von Gemüse, wie Gurken.
	Dörren Zum Dörren von Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Pflaumen, Pfirsiche, Tomaten, Zucchini, Pilze) in Scheiben.
	Joghurt Funktion Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt. Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
	Gärstufe Die Dampffeuchtigkeit beschleunigt das Aufgehen des Teigs und verhindert das Austrocknen der Oberfläche, somit bleibt der Teig geschmeidig.
	Bio-Garen Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Brot backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
	Regenerieren Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
	Auftauen Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

## 6.7 Untermenü von: VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

<b>Speise</b>	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Lachs	Forelle
	Lachsfilet
	Lachs, ganz
Garnelen	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-
Speisekategorie: Geflügel	
<b>Speise</b>	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-

<b>Speise</b>	
Hähnchen	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchenbrust, pochiert
	Hähnchen, halbiert
	Hähnchen, ganz 
	Ente, ganz 
	Gans, ganz 
	Pute, ganz 
Speisekategorie: Fleisch	
<b>Speise</b>	
Rindfleisch	Tafelspitz
	Rinderschmorbraten 
	Hackbraten
	Rinderschmorbraten 
Rindfleisch	Hackbraten
	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
	Durch 
Roastbeef	

<b>Speise</b>	
	Blutig 
Roastbeef Skandinavisch	Rosa 
	Durch 
	Chipolatas
	Rippchen
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
Schweinefleisch	Kassler
	Kassler, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
	Schweinebraten 
	Gekochter Schinken
Kalb	Kalbshaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lammbraten 
	Lammrücken
	Lammrücken, rosa
	Lammrücken, rosa 

<b>Speise</b>	
	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	• Hasenrücken
	
Wild	Wildfleisch
	• Reh-/Hirschkeule
	• Reh-/Hirschrücken
	
	Reh-/Hirschbraten
	
	Reh-/Hirschrücken

Speisekategorie: Ofengerichte

<b>Speise</b>	
	Lasagne, frisch -
	Lasagne/Cannelloni, gefr. -
	Nudelauflauf -
	Kartoffelgratin -
	Gemüseauflauf -
	Süßer Auflauf -

Speisekategorie: Pizza/Quiche

<b>Speise</b>	
	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
Pizza	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
	Baguettes, überbacken -
	Flammkuchen -

<b>Speise</b>	
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-
Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck	
<b>Speise</b>	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, ge-deckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Back-form	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleinge-bäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteig-Plätz-chen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefro-ren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig

<b>Speise</b>	
Käsekuchen, Back-blech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
	Mürbeteig
Tortenboden	Tortenboden aus Rührteig
	Obstkuchen aus Mürbeteig
Obstkuchen	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig
Speisekategorie: Brot/Brötchen	
<b>Speise</b>	
	Brötchen
Brötchen	Brötchen, vorgeba-cken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgeba-cken
	Baguette, gefroren

<b>Speise</b>	
Brot	Hefekranz
	Weiβbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
Brot/Brötchen, gefroren	

Speisekategorie: Gemüse

<b>Speise</b>	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohl, Röschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini	-
Spargel, grün	-
Spargel, weiß	-
Paprika, Streifen	-
Spinat, frisch	-
Lauch	-
Bohnen, grün	-
Pilze	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Stangensellerie	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-

<b>Speise</b>	
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi	-
Bohnen, weiß	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Flans/Terrinen

<b>Speise</b>	
Eierstich	-
Karamelköpfli	-
Terrine	-
Eier	Eier, weich
	Eier, mittel
	Eier, hart
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

<b>Speise</b>	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelpalten	-
Rösti	-
Salzkartoffeln, geviertelt	-
Salzkartoffeln	-
Pellkartoffeln	-
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-

Speise	
Hefeknödel, pikant	-
Hefeknödel, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-



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

## 6.8 Untermenü von: SousVide VarioGuide

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

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

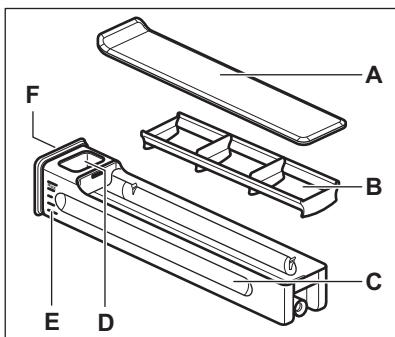
## 6.9 Einschalten einer Ofenfunktion

- Schalten Sie das Gerät ein.

2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

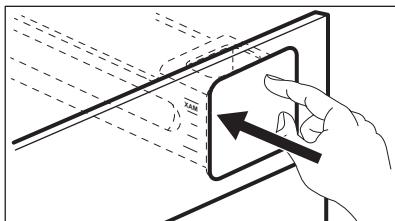
**i** Wurden die Standardeinstellungen nicht geändert, startet das Gerät automatisch.

## 6.10 Wassertank



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

Sie können den Wassertank aus dem Gerät entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste. Nach dem Drücken kommt der Wassertank von selbst aus dem Gerät.

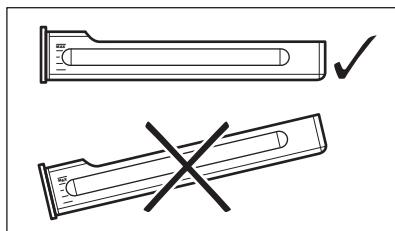


Der Wassertank kann auf zweierlei Weise gefüllt werden:

- Wassertank im Gerät lassen und mithilfe eines Wasserglases füllen.

- Wassertank aus dem Gerät herausnehmen und unter dem Wasserhahn befüllen.

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



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

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.



### VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

## 6.11 Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



### WANRUNG!

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

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

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.



Wischen Sie den nassen Wassertank von dem Einsetzen in das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

4. Schalten Sie das Gerät ein.  
 5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.  
 6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein:

Dauer oder Ende .

Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt ein Signalton, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Dampfgaren fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

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



### VORSICHT!

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

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

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



Am Ende des Dampfgarvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

## 6.12 SousVide Garen

- Durch das Vakuumieren kann nichts aus dem Gargut austreten, weder

Geschmackstoffe oder Aromen noch Flüssigkeit.

- Fleisch und Fisch werden weich, zart und saftig.
- Die Mineralien und Vitamine der Lebensmittel bleiben erhalten.
- Es werden weniger Gewürze benötigt, da die Speisen ihren natürlichen Geschmack behalten.
- Einfacheres Arbeiten, da es nicht notwendig ist, die Speisen gleichzeitig vorzubereiten und zu servieren.
- Die niedrige Gartemperatur verhindert ein Verkochen.
- Durch die Portionierung der Speisen lassen sich diese einfacher handhaben.

## Vorbereiten des Gargutes

- Zutaten säubern und schneiden.
- Zutaten würzen.
- Zutaten in geeignete Vakuumbeutel geben.
- Beutel so verschließen, dass er möglichst wenig Luft enthält.
- Die Beutel müssen kühl gelagert werden, wenn sie nicht sofort gegart werden.
- Fahren Sie mit der Funktion SousVide Garen fort und beachten Sie für die ausgewählte Speise die Angaben in den Kochtabellen oder in den Rezepten mit dem Koch-Assistent.
- Öffnen Sie den Beutel und servieren Sie die Speisen.
- Die Speise können Sie danach noch anbraten oder grillen, damit z.B. Fleisch eine schöne Kruste und den typischen Bratengeschmack bekommt.

## Einschalten der Funktion: SousVide Garen

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie das Menü SousVide Garen.
- Mit **OK** bestätigen.
- Stellen Sie folgende Funktion ein: SousVide Garen.
- Mit **OK** bestätigen.
- Stellen Sie die Temperatur ein.

## 7. Mit **OK** bestätigen.

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

## 6.13 Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion

# 7. UHRFUNKTIONEN

## 7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung	
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit  ein. Drücken Sie  oder   Dauer	Zum Einstellen der Dauer eines Vorgangs (max. 23 Std. 59 Min.).
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Stunden 59 Minuten).	

einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Summer 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

## 6.14 Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.



Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.

Zum Einschalten der Funktion halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für Aufheizen erscheint im Display.

## 6.15 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben, wird diese Zeit heruntergezählt.



Benutzen Sie die Uhrfunktionen Dauer, Ende, schaltet das Gerät die Heizelemente nach 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

## 7.2 Einstellen der Uhrfunktionen



Bevor Sie die Funktionen Dauer, Ende nutzen, müssen Sie die Backofenfunktion und Temperatur festlegen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Die Funktionen Dauer und Ende funktionieren nicht, wenn Sie den KT Sensor verwenden.

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3. Drücken Sie  oder , um die gewünschte Zeit einzustellen.
4. Mit **OK** bestätigen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.
5. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen.

## 7.3 Heat + Hold

Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können diese Funktion im folgenden Menü ein- und ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.

5. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.

Die Funktion bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

## 7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie , um sie einzuschalten, oder , um sie auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

## 8. AUTOMATIKPROGRAMME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Rezepte online



Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Rezepte . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Mit **OK** bestätigen.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 9.1 Kerntemperatursensor

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



### VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Kerntemperatursensor und Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

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

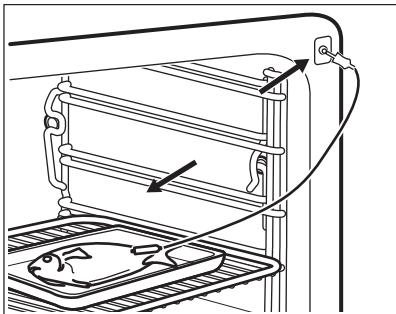
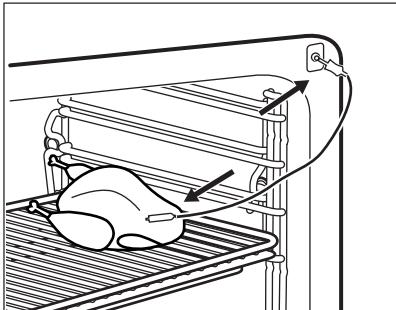
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



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

### Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

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

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

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



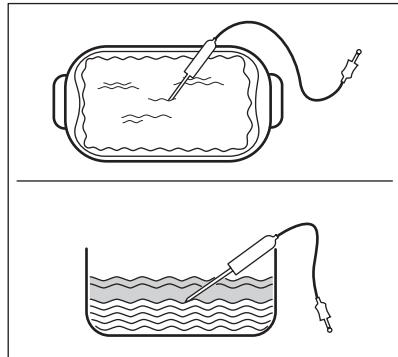
## WARNUNG!

Es besteht

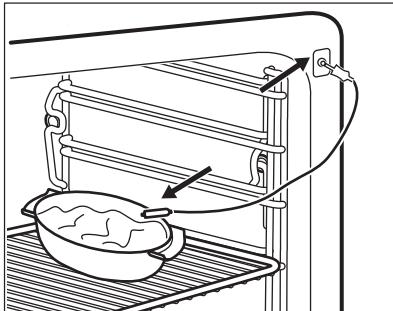
Verbrennungsgefahr, da der Kerntemperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

### Speisekategorie: Auflauf

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



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



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  $\Delta$  oder  $\nabla$ , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie  $\odot$ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

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



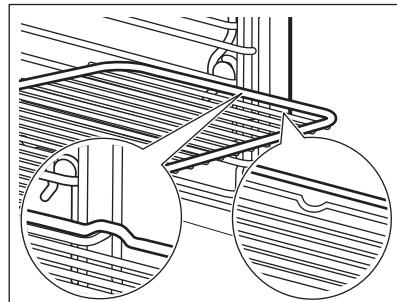
#### **WANUNG!**

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

## **9.2 Einsetzen des Zubehörs**

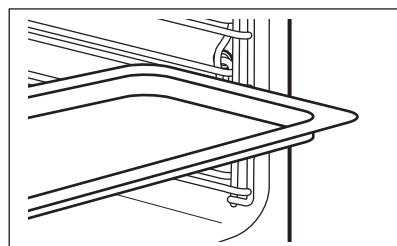
Kombirost:

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



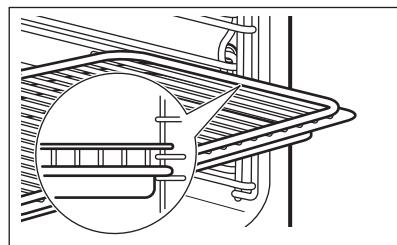
#### **Backblech / Tiefes Blech:**

Schieben Sie das Backblech / tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter.



Kombirost und Backblech / tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das Backblech / tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Eihängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.



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

# 10. ZUSATZFUNKTIONEN

## 10.1 Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das folgende Menü abrufen: Favoriten. Sie können 20 Programme speichern.

### Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit **OK** bestätigen.  
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.

Der erste Buchstabe blinkt.

7. Berühren Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, berühren Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

### Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms aus.
5. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um direkt in das folgende Menü zu gelangen: Favoriten. Sie können es auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

## 10.2 Verwendung der Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht versehentlich bedient werden.

1. Berühren Sie , um das Display einzuschalten.
2. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis eine Meldung im Display angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

## 10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine Einstellung vor.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um diese Funktion auszuschalten. Im Display erscheint eine Meldung. Drücken Sie  erneut und dann **OK**, um zu bestätigen.



Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

## 10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch

Berühren eines beliebigen Symbols einschalten.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Dauer ein.
5. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Mit **OK** bestätigen.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol

(außer  zum Starten der Funktion Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.



- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist Tastensperre eingeschaltet.
- Im Menü Grundeinstellungen können Sie die folgende Funktion ein- und ausschalten: Set + Go.

## 10.5 Abschaltautomatik

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

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5

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



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

## 10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit – Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.
  - Wenn Sie eines der Symbole während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
  - Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die Funktion Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald die Funktion beendet ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## 10.7 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

# 11. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

## 11.1 Innenseite der Tür

### Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

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

## 11.2 Anmerkungen zu besonderen Ofenfunktionen

### Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen warm zu halten.

Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C gehalten.

### Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln.

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

Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C gehalten.

Empfohlene Einschubebene: 3.

### Gärstufe

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Teig zum gehen lassen in ein ausreichend großes Gefäß legen. Es ist nicht notwendig es abzudecken. Schieben Sie den Kombirost in die erste Einschubebene ein und stellen Sie das Gefäß darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion Gärstufe ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

### Auftauen

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

## 11.3 SousVide Garen

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

### Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit:

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

- Verwenden Sie nicht dasselbe Kochwerkzeug für verschiedene Lebensmittel, ohne es vorher sorgfältig abgespült zu haben.
- Achten Sie bei Rezepten mit rohen Eiern darauf, dass das Eiweiß oder Eigelb nicht in Kontakt mit der Außenseite der Schale kommt.

#### **Tipps und Hinweise für das Vakuumieren der Lebensmittel:**

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

#### **Allgemeine Tipps und Hinweise zur Funktion SousVide Garen:**

- Damit der Gardampf nicht entweicht, halten Sie die Gerätetür während des SousVide Garens geschlossen.
- Öffnen Sie die Tür nach dem Garvorgang vorsichtig, da sich im Gerät Dampf angesammelt hat.
- Sie können je nach Geschmack Öl und Gewürze zu den Speisen geben. Öl verhindert ein Anhaften der Speisen am Vakuumbeutel.
- Würzen Sie die Speisen am Anfang nicht zu stark, da beim Vakuumieren keine Geschmackstoffe verloren gehen.

- Um Alkohol aus den Flüssigkeiten zu verdampfen, bringen Sie die Flüssigkeiten zum Kochen, bevor Sie sie in den Vakuumbeutel geben.
- Sie können frisches Knoblauch durch Knoblauchpulver ersetzen.
- Anstatt Olivenöl können Sie ein anderes neutrales Öl verwenden.
- Damit die Speisen schneller und gleichmäßiger gar werden, stellen Sie den Vakuumgrad auf die höchste mögliche Stufe (99.9%).
- Die Garzeiten sind Empfehlungen und können Ihren Vorlieben entsprechend abweichen.
- Die in den Kochtabellen angegebene Gardauer gilt für Speisen für 4 Personen. Bei einer größeren Speisemenge verlängert sich möglicherweise die Gardauer.
- Weicht das Gewicht der Lebensmittel von dem in den Kochtabellen angegebenen Gewicht ab, ändert sich die Gardauer.
- Wenn Sie mehrere Vakuumbeutel garen, legen Sie die Vakuumbeutel so auf den Rost, dass sie nicht aufeinander liegen.

#### **11.4 SousVide Garen: Fleisch**

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

## Rindfleisch

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Rinderfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Rinderfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2
Kalbsfilet, medium	4 cm	800	60	110 - 120	2
Kalbsfilet, durch	4 cm	800	65	90 - 100	2

## Lamm/Wild

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lamm, englisch	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2
Lamm, medium	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Wildschwein	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Hasenbraten, ohne Knochen	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

## Geflügel

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

## 11.5 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

- Richten Sie sich nach der Tabelle, um nicht ausreichend gegarte Speisen zu vermeiden. Die Fischportionen sollten

nicht dicker sein, als in der Tabelle angegeben.

- Tupfen Sie die Fischfilets mit einem Küchenpapier trocken, bevor Sie sie in den Vakuumbeutel geben.

- Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbeutel, wenn Sie Muscheln kochen.

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

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

## 11.6 SousVide Garen: Gemüse

- Gemüse schälen, wenn nötig.
- Einige Gemüsesorten verändern ihre Farbe, wenn sie geschält und im Vakuumbeutel gegart werden. Für bessere Ergebnisse garen Sie die

Lebensmittel sofort nach der Zubereitung.

- Damit Artischocken ihre Farbe behalten, legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.

Gargut	Dicke der Lebensmittel	Menge für 4 Personen (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Spargel, grün	ganz	700 - 800	90	40 - 50	2
Spargel, weiß	ganz	700 - 800	90	50 - 60	2
Zucchini	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	90	35 - 40	2
Lauch	Streifen oder Ringe	600 - 700	95	40 - 45	2
Aubergine	1 cm dicke Scheiben	700 - 800	90	30 - 35	2

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

## 11.7 SousVide Garen: Obst und Süßes

- Zitronensaft, nachdem Sie sie gesäubert und geschnitten haben.
- Für bessere Ergebnisse garen Sie die Lebensmittel sofort nach der Zubereitung.

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

## 11.8 Vital-Dampf



### WARNUNG!

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

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

Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie den Wassertank bis

### Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Artischocken	99	50 - 60	1
Auberginen	99	15 - 25	1
Blumenkohl, ganz	99	35 - 45	1
Blumenkohl, Rös- chen	99	25 - 35	1
Brokkoli, ganz	99	30 - 40	1
Brokkoli, Rös- chen <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Pilzscheiben	99	15 - 20	1
Erbsen	99	20 - 30	1
Fenchel	99	25 - 35	1
Karotten	99	25 - 35	1
Kohlrabi, Streifen	99	25 - 35	1
Paprika, Streifen	99	15 - 20	1
Lauchringe	99	20 - 30	1
Grüne Bohnen	99	35 - 45	1
Feldsalat, Rose- tten	99	20 - 25	1

zur Höchstgrenze. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Kombiroste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, sodass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

### Sterilisieren

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Rosenkohl	99	25 - 35	1
Rote Bete	99	70 - 90	1
Schwarzwurzel	99	35 - 45	1
Sellerie, gewürfelt	99	20 - 30	1
Spargel, grün	99	15 - 25	1
Spargel, weiß	99	25 - 35	1
Spinat, frisch	99	15 - 20	1
Tomaten schälen	99	10	1
Weiße Gartenbohnen	99	25 - 35	1
Wirsing	99	20 - 25	1
Zucchini, Scheiben	99	15 - 25	1
Bohnen, blanchiert	99	20 - 25	1
Gemüse, blanchiert	99	15	1
Getrocknete Bohnen, eingeweicht (Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1)	99	55 - 65	1
Zuckererbsen (Zuckerschoten)	99	20 - 30	1
Weiße oder Rottkohl, in Streifen	99	40 - 45	1
Kürbis, Würfel	99	15 - 25	1
Sauerkraut	99	60 - 90	1
Süßkartoffeln	99	20 - 30	1
Tomaten	99	15 - 25	1
Maiskolben	99	30 - 40	1

1) Backofen 5 Minuten vorheizen.

## Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Dampfnudeln	99	25 - 35	1
Kartoffelklöße	99	35 - 45	1
Pellkartoffeln, mittelgroß	99	45 - 55	1
Reis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Salzkartoffeln, geviertelt	99	35 - 45	1
Semmelknödel	99	35 - 45	1
Tagliatelle, frisch	99	15 - 25	1
Polenta (Flüssig- keitsverhältnis 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (Ver- hältnis Wasser/ Couscous 1:1)	99	15 - 20	1
Spätzle (deutsche Nudelart)	99	25 - 30	1
Duftreis (Verhältnis Wasser/Reis 1:1)	99	30 - 35	1
Linsen, rot (Ver- hältnis Wasser/ Linsen 1:1)	99	20 - 30	1
Linsen, braun und grün (Verhältnis Wasser/Linsen 3:1)	99	55 - 60	1
Milchreis (Ver- hältnis Milch/Reis 2,5:1)	99	40 - 55	1
Grießpudding (Verhältnis Milch/ Grieß 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

## Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Apfelscheiben	99	10 - 15	1
Heiße Beeren	99	10 - 15	1
Obstkompott	99	20 - 25	1
Schokolade schmelzen	99	10 - 20	1

## Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Forelle, ca. 250 g	85	20 - 30	1
Garnelen, frisch	85	20 - 25	1
Garnelen, gefroren	85	30 - 40	1
Lachsfilets	85	20 - 30	1
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40 - 45	1
Muscheln	99	20 - 30	1
Plattfischfilet	80	15	1

## Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gekochter Schinken, 1000 g	99	55 - 65	1
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35	1
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	1
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1
Kasseler, pochiert	90	70 - 90	1
Tafelspitz	99	110 - 120	1
Chipolatas	80	15 - 20	1
Bayerische Weißwurst	80	20 - 30	1
Wiener	80	20 - 30	1

## Eier

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Eier, hart gekocht	99	18 - 21	1
Eier, mittelweich gekocht	99	11 - 12	1
Eier, weich gekocht	99	10 - 11	1

### 11.9 Heißluft mit Ringheizkörper und Vital-Dampf nacheinander

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

- Braten Sie zunächst den Braten mit der Funktion Heißluft mit Ringheizkörper.
- Füllen Sie vorbereitetes Gemüse und Beilagen in feuerfeste Formen. Stellen

Sie diese in den Backofen, in dem sich der Braten befindet.

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



Maximale Wassermenge:  
650 ml.

### 11.10 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, hoch

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

<sup>1)</sup> Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

## 11.11 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, mittel

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	180 - 200	25 - 35	1
Süßes Brot	160 - 170	30 - 45	1
Backwaren aus süßem Hefeteig	170 - 180	20 - 35	1
Süße Ofengerichte	160 - 180	45 - 60	1
Gedünstetes/geschmortes Fleisch	140 - 150	100 - 140	1
Rippchen	140 - 150	75 - 100	1
Fischfilet, gebraten	170 - 180	25 - 40	1
Fisch, gebraten	170 - 180	35 - 45	1

## 11.12 Feuchtgaren - Feuchtigkeit, niedrig

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gans, 3000 g	170	130 - 170	1
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60	1
Nudelauflauf	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	170 - 180	45 - 55	1
Frischback-Brötchen	200	15 - 20	1
Frischback-Baguettes, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Frischback-Baguettes, 40 - 50 g, gefroren	200	25 - 35	1

## 11.13 Regenerieren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Tellergerichte	110	10 - 15	1
Nudelauflauf	110	10 - 15	1
Reis	110	10 - 15	1
Knödel	110	15 - 25	1

## 11.14 Joghurt Funktion

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Joghurt.

Zutaten:

- 1 l Milch
- 250 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Joghurt mit der Milch mischen und in Joghurtgläser füllen.

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

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Joghurt, cremig	42	5 - 6	1
Joghurt, halbfest	42	7 - 8	1

## 11.15 Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen wie Temperatur, Garzeiten und die Einschubebene an die Werte in den Tabellen an.

- Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.

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

## 11.16 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. <b>Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.</b>
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 11.17 Backen auf einer Ebene

### Backen in Formen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/Biskuit	Konventionelle Heizfunktion	160	35 - 50	1
Tortenboden - Mürbeteig <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 30	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Konventionelle Heizfunktion	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech <sup>2)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160 - 170	70 - 90	2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

<sup>2)</sup> Verwenden Sie ein tiefes Blech.

### Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Konventionelle Heizfunktion	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180	50 - 70	1
Brot (Roggenbrot) <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion			1
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	20 - 35	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2
Mandel-/Zuckerkuchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	30 - 55	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) <sup>2)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160 - 180	40 - 80	2

**1)** Backofen vorheizen.

**2)** Verwenden Sie ein tiefes Blech.

### Plätzchen

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 25	2
Short bread/Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	2
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	2
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	2
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Blätterteiggebäck <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	2
Brötchen <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	160	10 - 25	2
Brötchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	2
Small cakes /Törtchen <sup>1)</sup>	Konventionelle Heizfunktion	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 11.18 Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, Frisch	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauf- lauf <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	170 - 190	15 - 35	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Konventionelle Heizfunktion	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemü- se	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

## 11.19 Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 60	1
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne, frisch	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Brot pudding	190 - 200	55 - 70	1
Milchreis	180 - 200	55 - 70	1
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	1
Weiβbrot	200 - 210	55 - 70	1

## 11.20 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft mit Ringheizkörper.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Blätterteig <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.21 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen

Schweinebraten. Sie können den KT Sensor verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die richtige Temperatur hat.

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

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

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Rinderfilet	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 11.22 Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (mit viel Belag) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Obsttörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (herzhafte Torte)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	1
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Blätterteigquiche <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammkuchen <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

**1)** Backofen vorheizen.

**2)** Verwenden Sie ein tiefes Blech.

## 11.23 Braten

- Verwenden Sie zum Braten hitzefestes Geschirr. Siehe hierzu die Angaben des Geschirrherstellers.
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne, um zu verhindern, dass austretende Fleischsäfte auf der Oberfläche anbrennen.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige

Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

- Wenden Sie den Braten nach Bedarf nach 1/2 bis 2/3 der Garzeit.
- Für saftigeres Fleisch:
  - Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel oder in einem Bratbeutel.
  - Braten Sie Fleisch und Fisch in Stücken mit einem Mindestgewicht von 1 kg.
  - Übergießen Sie große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während des Bratvorgangs.

## 11.24 Brat-Tabellen

Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Konventionelle Heizfunktion	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: medium	Heißluftgrillen	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: durch	Heißluftgrillen	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10 je cm Dicke	1

**1)** Backofen vorheizen.

## Schweinefleisch

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

## Kalb

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluftgrillen	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalbshaxe	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

## Lamm

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammrücken	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

## Wild

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

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Reh-/Hirschkeule	Konventionelle Heizfunktion	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Backofen vorheizen.

### Geflügel

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Stubenküken	Heißluftgrillen	je 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	Heißluftgrillen	je 400 - 500 g	190 - 210	40 - 50	1
Geflügelstücke	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Ente	Heißluftgrillen	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

### Fisch, gedämpft

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

## 11.25 Grillstufe

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.



### VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

### Grillstufe

Gargut	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1

Gargut	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Grillstufe 2

Gargut	Grillzeit (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers/Frikadellen	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Würstchen	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	3

**11.26 Tiefkühlgerichte**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.

- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

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

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

#### Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes frites <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Konventionelle Heizfunktion oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Konventionelle Heizfunktion	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

<sup>1)</sup> Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

## 11.27 Einkochen

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurücksetzen (siehe Tabelle).

## Beerenobst

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

## Steinobst

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

## Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

## 11.28 Dörren

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

## 11.29 Brot backen

Das Vorheizen des Backofens wird nicht empfohlen.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Weißbrot	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70	1
Dunkles Brot	190 - 210	50 - 70	1
Vollkornbrot	190 - 210	40 - 60	1
Brötchen	200 - 220	25 - 35	2

### 11.30 Tabelle „KT Sensor“

Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Rosa	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70
Rindfleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Hackbraten	80	83	86
Schweinefleisch	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Schinken, Braten	80	84	88
Kotelett (Rücken), Kassler, pochiert Kassler, pochiert	75	78	82
Kalb	Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Rosa	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90

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

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

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

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

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

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

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

## 11.31 Informationen für Prüfinstitute

Vital-Dampf

Tests gemäß IEC 60350-1.

Gargut	Behälter (Gastro- norm)	Menge (kg)	Ebene	Tempera- tur (°C)	Dauer (Min.)	Bemerkun- gen
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 per- foriert	0.3	2	99	13 - 15	Setzen Sie das Back- blech in die erste Ein- schubebene ein.
Broccoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 per- foriert	Max.	2	99	15 - 18	Setzen Sie das Back- blech in die erste Ein- schubebene ein.
Erbsen, ge- froren	1 x 2/3 per- foriert	2	2	99	Bis die Tempe- ratur im kältesten Bereich 85 °C er- reicht.	Setzen Sie das Back- blech in die erste Ein- schubebene ein.

<sup>1)</sup> Backofen 5 Minuten vorheizen.

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie eventuelle Kalkablagerungen am Boden mit ein paar Tropfen Essig.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihhaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihhaftbeschichtung beschädigt werden.
- Trocknen Sie den Backofen, wenn der Garraum nach dem Gebrauch nass ist.

## 12.2 Empfohlene Reinigungsprodukte

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

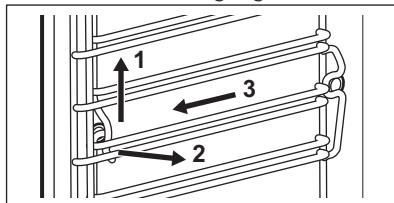
Sie erhalten unsere Produkte bei, [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

## 12.3 Entfernen von Eihängegittern

Vergewissern Sie sich vor der Gerätelpflege, dass der Backofen abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Eihängegitters von der Seitenwand weg.

3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 12.4 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

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

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Gerät.



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



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

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigung. **Dampfreinigung** - die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.
  - a) Schalten Sie die Funktion ein.
  - b) Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.
  - c) Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.
3. Dampfreinigung Plus - die Dauer der Funktion beträgt ca. 75 Minuten.
  - a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmäßig in den Garraum des Ofens, auf Email- wie Stahlteile. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt ist.
  - b) Schalten Sie die Funktion ein. Nach ca. 50 Minuten, wenn der erste Teil des Programms

abgeschlossen ist, ertönt ein Signal.

c) Drücken Sie **OK**.



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

d) Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreinigungsmitel zur Reinigung des Innenraums verwenden.

e) Drücken Sie **OK**.

Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.

3. Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser zur Reinigung des Innenraums verwenden.

4. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.

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

## 12.5 Erinnerungsfunktionen

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

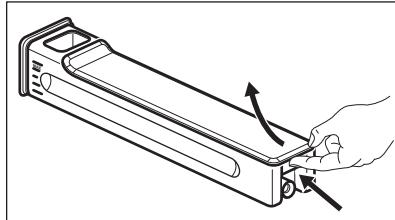
Sie können die Funktion in folgendem Menü freigeben/sperren:

Erinnerungsfunktionen im Menü: Grundeinstellungen.

## 12.6 Reinigen des Wassertanks

Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät.

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



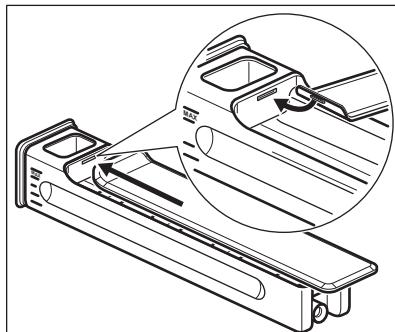
2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er ausrastet.
3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks von Hand mit Leitungswasser und Spülmittel.



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

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

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



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

## 12.7 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

Ist der Dampfgenerator in Betrieb, sammeln sich aufgrund des Kalkgehalts des Wassers Kalkablagerungen im Inneren an. Dies kann negative Auswirkungen auf die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen haben. Reinigen Sie den Dampfgenerator-Kreislauf, um Kalkablagerungen zu verhindern.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

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

Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.



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

7. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
8. Drücken Sie **OK**.
9. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.

Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet.

10. Setzen Sie den Wassertank ein.

11. Drücken Sie **OK**.

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



Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.



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

Ist der Ofen feucht oder nass, wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen.

## 12.8 Entkalkungserinnerungen

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

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

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.



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

Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

## 12.9 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Drücken Sie **OK**.
3. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
4. Drücken Sie **OK**.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

## 12.10 Aus- und Einbauen der Tür

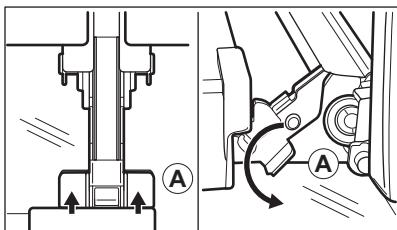
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



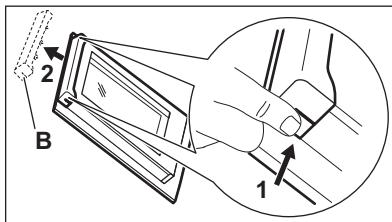
### **WARNUNG!**

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

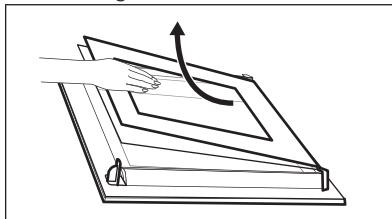
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70 Grad).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



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



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

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



### **WARNUNG!**

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

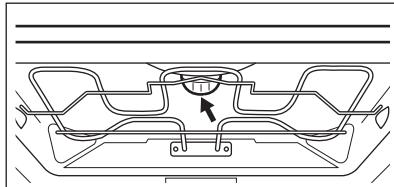
## 12.11 Austauschen der Lampe

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

**WARNUNG!**

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

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

**Obere Lampe**

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

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

## 13. FEHLERSUCHE

**WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.</li> <li>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Grundeinstellungen“ im Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks richtig auf.
Wasser läuft aus dem Wassertank, nachdem Sie ihn transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks richtig auf.
Wasser läuft aus dem Wassertank, nachdem Sie ihn transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme des Wassertanks ein.

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

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

## 13.2 Servicedaten

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

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

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

### Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellernname	AEG
Modellidentifikation	KSE792220B
Energieeffizienzindex	80.8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	35.7 kg

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

## 14.2 Energie sparen



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

### Allgemeine Tipps

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

Bei einigen Ofenfunktionen und bei Programmen mit aktivierter Option

Dauer oder Ende sowie einer längeren Garzeit als 30 Minuten schalten sich die Heizelemente automatisch 10 % früher aus.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

### Warmhalten von Speisen

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

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

### Feuchte Heißluft

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

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

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

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den

entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und

Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit

dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867300560-C-272017

CE

**AEG**