

Benutzerin-  
formation

Dampfgerer

## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	15
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	17
Gerätebeschreibung	6	Zusatzfunktionen	19
Bedienfeld	8	Tipps und Hinweise	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Reinigung und Pflege	41
Täglicher Gebrauch	10	Fehlersuche	44
Uhrfunktionen	13	Energieeffizienz	45

Änderungen vorbehalten.

## 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.

### **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.

## **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.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

### Montage



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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen 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.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

### 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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

### 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 Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie den Backofen nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung 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 bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.



**WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.

## Dampfgaren



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

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

## Backofenbeleuchtung

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



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

## Entsorgung



**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

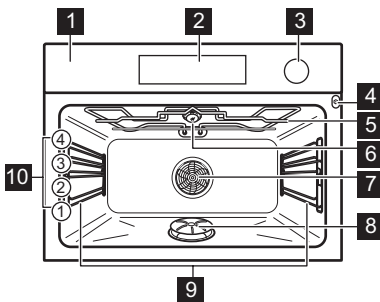
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

## Service

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

## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Gesamtansicht

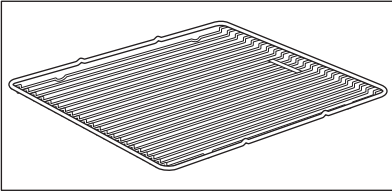


- 1** Bedienfeld
- 2** Elektronischer Programmspeicher
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den KT Sensor
- 5** Heizelement
- 6** Backofenbeleuchtung
- 7** Ventilator
- 8** Dampfgenerator mit Abdeckung
- 9** Einhängegitter, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

## Zubehör

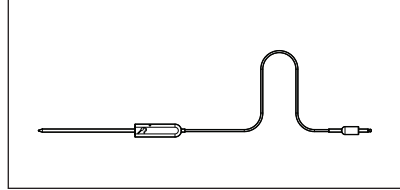
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

### Kombirost



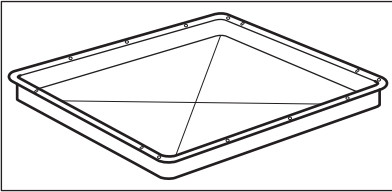
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

### Kerntemperatursensor



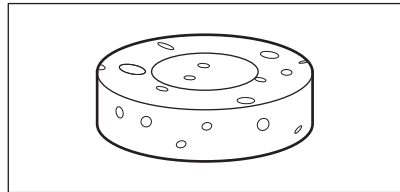
Zum Messen des Garzustands.

### Backblech



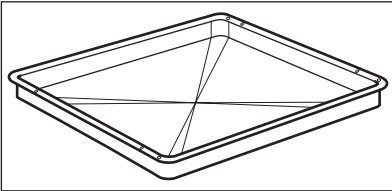
Für Kuchen und Plätzchen.

### Schwamm



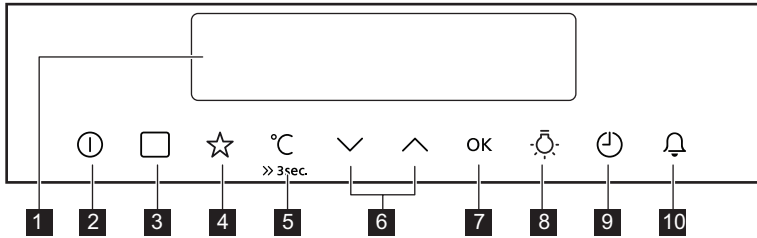
Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.

### Brat- und Fettpfanne



## BEDIENFELD



### Elektronischer Programmspeicher



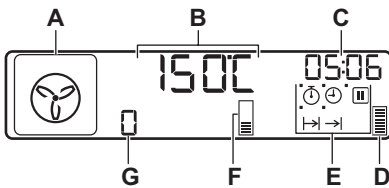
Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		OPTIONEN	Einstellen einer Ofenfunktion oder eines Automatikprogramms.
4		FAVORITEN-PROGRAMM	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5		TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEIZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofinnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lässt sich die Temperatureinstellung der ersten Ofenfunktion direkt auswählen.
6		NACH OBEN/ NACH UNTEN	Menünavigation nach oben oder nach unten.
7		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
8		BACKOFENBELEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.











	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
9		UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		KURZZEIT-WECKER	Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

## Display



- A. Symbol der Ofenfunktion
- B. Anzeige der Temperatur/Tageszeit
- C. Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige/Kurzzeit-Wecker
- D. Restwärmeanzeige
- E. Anzeigen für die Uhrfunktionen
- F. Aufheizanzeige/Anzeige für die Schnellaufheizung
- G. Nummer einer Ofenfunktion/eines Programms

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Name	Beschreibung
	<b>Funktionen</b>	Auswahl einer Ofenfunktion.
	<b>Automatikprogramm</b>	Auswahl eines Automatikprogramms.
	<b>Favoriten</b>	Das Programm Favoriten wird ausgeführt.
<b>kgr / gr</b>	<b>kg/g</b>	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
<b>h / min</b>	<b>Std./Min.</b>	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
	<b>Temperatur/Schnellaufheizung</b>	Die Funktion ist eingeschaltet.
<b>°C</b>	<b>Temperatur</b>	Anzeige der aktuellen Temperatur.
	<b>Temperatur</b>	Die Temperatur kann geändert werden.
	<b>KT Sensor</b>	Der KT Sensor ist in die Buchse eingesteckt.
	<b>Backofenbeleuchtung</b>	Sie haben die Lampe ausgeschaltet.
	<b>Kurzzeit-Wecker</b>	Der Kurzzeitwecker ist eingeschaltet.

## Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

### Erste Reinigung

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









Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

### Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display h und 12:00 an, wobei „12“ blinkt.

1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n)  oder .
2. Berühren Sie **OK** oder .
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** oder .

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

### Ändern der Uhrzeit

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Berühren Sie  wiederholt, bis  im Display blinkt.

Zum Einstellen der neuen Tageszeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

## TÄGLICHER GEBRAUCH




**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".













- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**






## Bedienung des Geräts

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

### Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.


Ofenfunktion		Anwendung
	Intervall Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
	Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
	ÖKO Dampf-garen	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion.
	Feuchte Heißluft	Auch für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion		Anwendung
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	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.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	ÖKO Braten	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion (Heißluftgrillen).
	Dampfreinigung	Zum Reinigen des Ofeninnenraums mit Dampf.





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

## Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät mit  oder  ein.

Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Backofenfunktion an.

2. Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion  oder .
3. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.



Haben Sie das Gerät eingeschaltet, aber keine Backofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.


## Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern.

Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.

## Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms abfragen.

1. Berühren Sie . Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.
2. Berühren Sie **OK**, um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.




## Schnellaufheizfunktion



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

Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Ofenfunktionen zur Verfügung. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Hierzu müssen aber die Alarmsignale im Menü „Einstellungen“ eingeschaltet worden sein. Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“.

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.





Zum Einschalten der Funktion Schnellaufheizung berühren und halten Sie  länger als drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display  nacheinander und  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.

## Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



**WARNUNG!** Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator! Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank mit 800 ml Wasser. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.
3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Wählen Sie die Dampffunktion (siehe Tabelle „Ofenfunktionen“) und die Temperatur.
6. Berühren Sie, falls erforderlich,  zum Einstellen der Funktionen DAUER  oder ENDE  (siehe „Einstellen von ENDE“ bzw. „Einstellen der DAUER“). Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Kurz bevor das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönt das akustische Signal erneut.
7. Berühren Sie , um das akustische Signal und das Gerät auszuschalten.








Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Nehmen Sie nach dem Abkühlen des Geräts das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Falls erforderlich, reinigen Sie den Dampfgenerator mit etwas Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.


## UHRFUNKTIONEN

### Tabelle der Uhrfunktionen




Uhrfunktion		Anwendung
	GARZEITMESSER	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Uhrfunktion		Anwendung
	TAGESZEIT	Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
	SET + GO	Mit dieser Funktion werden die gewünschten Einstellungen gespeichert, damit das Gerät durch ein einmaliges Berühren des Sensorfeldes zu einem beliebigen späteren Zeitpunkt eingeschaltet werden kann.








## Garzeitmesser



 Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.


Der Garzeitmesser beginnt zu zählen, sobald das Gerät aufgeheizt wird.

1. Berühren Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmessers  wiederholt, bis  im Display blinkt.
2. Berühren Sie , bis im Display „00:00“ erscheint und der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.








## Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Ofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.  
 blinkt im Display.
3. Stellen Sie die Minuten für die DAUER mit  oder  ein.
4. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.
5. Stellen Sie die Stunden für die DAUER mit  oder  ein.

 Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder  oder **OK** berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.  
 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.



## Einstellen von ENDE



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Ofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.  
 blinkt im Display.
3. Stellen Sie das Ende mit  oder  ein und drücken Sie **OK** oder  zur Bestätigung. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

5. Schalten Sie das Gerät aus.

## Einstellen von SET + GO

Die Funktion „SET + GO“ lässt sich nur bei eingestellter DAUER einschalten.




1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) sowie die Temperatur ein (siehe „Einstellen der Backofenfunktion“ und „Ändern der Temperatur“).
2. Stellen Sie die DAUER ein (siehe „Einstellen der DAUER“).
3. Berühren Sie  wiederholt, bis  im Display blinkt.
4. Berühren Sie **OK**, um die Funktion SET + GO einzustellen.

Im Display werden die Symbole  und  angezeigt sowie die Anzeige für die aktuell eingeschaltete Uhrfunktion.







5. Starten Sie die Funktion SET + GO durch Berühren eines Sensorfelds (außer EIN/AUS).

## Einstellen des KURZZEIT-WECKERS





Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkungen auf den Backofenbetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie .  
 und „00“ blinken im Display.
2. Verwenden Sie , um zwischen den Optionen zu wechseln. Stellen Sie



zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.

3. Drücken Sie  oder , um den KURZZEIT-WECKER einzustellen und  zur Bestätigung.
4. Berühren Sie  und  gleichzeitig, um die eingestellte Zeit zurückzusetzen.
5. Berühren Sie **OK**. Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und 00:00 sowie  blinken im Display.
6. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

## Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER  und ENDE  können gleichzeitig verwendet werden, wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER  und dann das ENDE  ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion,  mit einem Punkt und  permanent angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

## AUTOMATIKPROGRAMME



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

25 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein

Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Das Display zeigt die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme an.

## Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	GEMÜSE
2	KARTOFFELGRATIN
3	BAUERNBROT
4	BRÖTCHEN
5	FISCH
6	FORELLE, POCHIERT
7	GERMKNÖDEL
8	KALBSHAXE
9	REIS
10	LASAGNE
11	GÄRSTUFE
12	RINDERSCHMORBRATEN
13	SCHWEINEBRATEN
14	KALBSBRATEN
15	LAMMBRATEN
16	REH-/HIRSCHBRATEN
17	HÄHNCHEN
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	ZITRONENKUCHEN
21	KÄSEKUCHEN
22	CANNELLONI
23	TIEFKÜHLKUCHEN
24	TIEFKÜHLPIZZA
25	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN




## 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.

## Automatikprogramme




1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .

Das Display zeigt , ein Symbol und die Nummer des Automatikprogramms an.

3. Berühren Sie  oder , um das Automatikprogramm auszuwählen.
4. Berühren Sie **OK** oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol  blinkt.
6. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
7. Schalten Sie das Gerät aus.




## Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .
3. Berühren Sie  oder , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.





Das Display zeigt folgendes an: die Gardauer, das Symbol Dauer , ein

Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).


4. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Das Gerät wird eingeschaltet.
5. Sie können das Standardgewicht mit  oder  ändern. Berühren Sie **OK**.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und  blinkt.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

## Automatikprogramme mit KT Sensor (ausgewählte Modelle)

Die Kerntemperatur der Speisen ist eine Standardtemperatur, die in Programmen mit KT Sensor festgelegt ist. Das Programm endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
3. Setzen Sie den KT Sensor ein. Siehe „Kerntempersensord (KT Sensor)“.
4. Berühren Sie  oder , um das Programm für den KT Sensor einzustellen.

Im Display werden die Garzeit,  und  angezeigt.

5. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und  blinkt.
6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
7. Schalten Sie das Gerät aus.

## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

## KT Sensor

Zwei Temperaturen sind einzustellen: Die Backofentemperatur und die Kerntemperatur.


Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

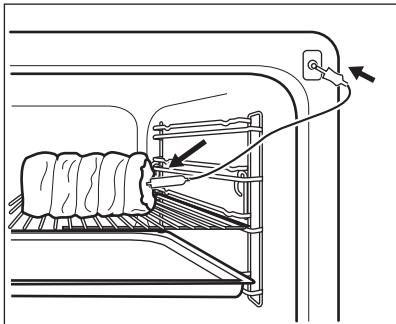



**VORSICHT!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.



Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol  auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display blinkt , und die voreingestellte Kerntemperatur wird angezeigt. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.








Wenn Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse stecken, löschen Sie die Einstellungen für die Uhrfunktionen.

4. Berühren Sie  oder , um die Kerntemperatur einzustellen.

5. Berühren Sie **OK**, oder die Einstellungen werden automatisch nach 5 Sekunden gespeichert.



Sie können die Kerntemperatur nur einstellen, wenn das Symbol  blinkt. Wenn vor Einstellung der Kerntemperatur  im Display angezeigt wird, aber nicht blinkt, berühren Sie  und  oder , um einen neuen Wert einzustellen.

6. Stellen Sie die Backofenfunktion und Temperatur ein.


Das Display zeigt die aktuelle

Kerntemperatur und das Aufheizsymbol  an.

Während das Gerät die voraussichtliche Dauer berechnet, wird im Display der Wert des Garzeitmessers angezeigt. Nach der ersten Berechnung wird im Display die ungefähre Gardauer angezeigt. Das Gerät berechnet während des Garens laufend die Dauer der Garzeit. Das Display wird regelmäßig mit neuen Garzeitwerten aktualisiert.




Wenn Sie mit dem KT Sensor garen, können Sie die im Display angezeigte Temperatur ändern. Wenn Sie den KT Sensor in die Buchse eingesteckt und eine Backofenfunktion und eine Temperatur eingestellt haben, wird im Display die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Berühren Sie  wiederholt, um die anderen drei Temperaturen abzurufen:

- Die eingestellte Kerntemperatur
- Die aktuelle Backofentemperatur
- Die aktuelle Kerntemperatur

Wenn das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt zwei

Minuten lang ein akustisches Signal und die Kerntemperatur und  blinken. Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal abzuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen.



**WARNUNG!** Seien Sie beim Herausnehmen des KT Sensors vorsichtig. Er ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

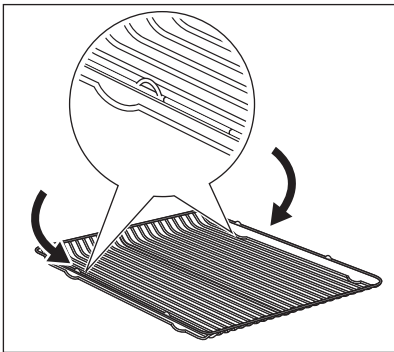
## Einsetzen des Zubehörs



**VORSICHT!** Verwenden Sie mit der Funktion Vital-Dampf nicht das Backblech oder das tiefe Blech.

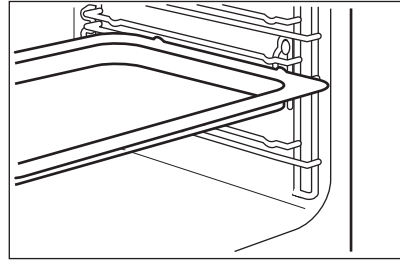
Kombirost:

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



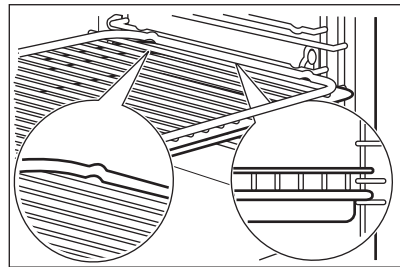
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Eihängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

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




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

## ZUSATZFUNKTIONEN

### Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie  länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

- Berühren Sie ☆, **um die Funktion einzuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

- Berühren Sie Ⓛ, **um diese Funktion auszuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

## Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät mit Ⓛ aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig Ⓛ und ∨.

Ein akustisches Signal ertönt. SAFE wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

## Verwenden der Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig Ⓛ und ∨.

Ein akustisches Signal ertönt. Loc wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.

## Verwenden des Einstellmenüs

Mit dem Einstellmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Das Display zeigt SET und die Nummer der Einstellung an.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
1	SET+GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	TASTENTÖNE <sup>1)</sup>	KLICK/BEEP/AUS
4	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
5	SERVICE-MENÜ	-
6	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

<sup>1)</sup> Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.



1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie □ und berühren Sie es erneut und halten Sie es drei Sekunden gedrückt.

Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.

2. Berühren Sie zum Einstellen ^ oder ∨.
3. Berühren Sie OK.

4. Berühren Sie  oder , um die eingestellte Option zu ändern.

5. Berühren Sie **OK**.

Berühren Sie zum Beenden des Einstellungsmenüs  oder halten Sie  gedrückt.

## Abschaltautomatik

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

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

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: KT Sensor, Backofenbeleuchtung, Bio-Garen, Dauer, Ende, Zeitvorwahl.

## Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- 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 Sensorfelder 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 den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

## Kühlgebläse

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

## 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.

## Dampfgaren

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).

- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.
- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Beginnen Sie mit einem kalten Gerät, außer bei abweichenden Angaben in den Tabellen.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept nicht finden.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5: 1 – 2 : 1, da Reis Wasser aufnimmt.

## Dampfwassertabelle

Dauer (Min.)	Wasser in der Wasserschublade (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

## Vital-Dampf /ÖKO Dampf



**WARNUNG!** Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

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 so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. 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 der Funktion Vital-Dampf

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie saubere 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 die Wasserschublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

## Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Artischocken	96	50 - 60	1	800
Auberginen	96	15 - 25	1	450
Blumenkohl, ganz	96	35 - 45	1	600
Blumenkohl, Röschen	96	25 - 30	1	500

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschu- blade (ml)
Brokkoli, ganz	96	30- 40	1	550
Brokkoli, Röschen	96	20 - 25	1	400
Pilzscheiben	96	15 - 20	1	400
Erbsen	96	20 - 25	1	450
Fenchel	96	35 - 45	1	600
Möhren	96	35 - 45	1	600
Kohlrabi, Streifen	96	30 - 40	1	550
Paprika, Streifen	96	15 - 20	1	400
Lauch, Ringe	96	25 - 35	1	500
Grüne Bohnen	96	35 - 45	1	550
Feldsalat, Rosetten	96	20 - 25	1	450
Rosenkohl	96	30 - 40	1	550
Rote Beete	96	70 - 90	1	800 + 400
Schwarzwurzel	96	35 - 45	1	600
Sellerie, gewürfelt	96	20 - 30	1	500
Grüner Spargel	96	25 - 35	1	500
Weißer Spargel	96	35 - 45	1	600
Spinat, frisch	96	15	1	350
Tomaten schälen	96	15	1	350
Weißer Gartenbohnen	96	25 - 35	1	500
Wirsing	96	20 - 25	1	400
Zucchini, Scheiben	96	15	1	350

## Beilagen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Dampfnudeln	96	30 - 40	1	600
Kartoffelknödel	96	35 - 45	1	600
Kartoffeln mit Schale, mittel-groß	96	45 - 55	1	750
Reis (Wasser/ Reis-Verhältnis 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Salzkartoffeln, geviertelt	96	35 - 40	1	600
Semmelknödel	96	35 - 45	1	600
Bandnudeln, frisch	96	20 - 25	1	450
Polenta (Flüssigkeit/Polenta-Verhältnis 3: 1)	96	40 - 45	1	750

## Fisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Forelle, ca. 250 g	85	30 - 40	1	550
Garnelen, frisch	85	20 - 25	1	450
Garnelen, gefroren	85	30 - 40	1	550
Lachsfilets	85	25 - 35	1	500
Lachsforelle, ca. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Muscheln	96	20 - 30	1	500
Flaches Fischfilet	80	15	1	350



## Fleisch

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Gekochter Schinken, 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Hähnchenbrust, pochiert	90	25 - 35	1	500
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1.200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler, pochiert	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

## Eier

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene	Wasser in der Wasserschublade (ml)
Eier, weich gekocht	96	10 - 12	1	400
Eier, mittelhart gekocht	96	13 - 16	1	450
Eier, hart gekocht	96	18 - 21	1	500

## 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.

- Um das Gargut anzubraten, verwenden Sie die 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 Sie die Funktion Vital-Dampf. Garen Sie alles zusammen fertig.



Maximale Wassermenge: 650 ml.

## Intervall Plus

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
pudding/Flan in Portionschalen <sup>1)</sup>	90	40 - 45	1
Gebackene Eier <sup>1)</sup>	90	35 - 45	1
Terrine <sup>1)</sup>	90	40 - 50	1
Fischfilet, dünn	85	15 - 25	1
Fischfilet, dick	90	25 - 35	1
Kleiner Fisch bis 350 g	90	25 - 35	1
Fisch bis 1000 g	90	35 - 45	1

<sup>1)</sup> Eine halbe Stunde mit geschlossener Tür weitergaren.

Aufwärmen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Knödel	85	20 - 30	1
Nudelauflauf	85	15 - 20	1
Reis	85	15 - 20	1
Tellergerichte	85	15 - 20	1

## Intervall-Dampf

Etwa 300 ml Wasser zugeben.

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schweinebraten	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Roastbeef	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Kalbsbraten	1 kg	180	80 - 90	1
Hackbraten, roh	0,5 kg	180	30 - 40	1

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geräucherter Schweinerücken (2 Stunden durchziehen lassen)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Hähnchen	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Ente	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Kartoffelgratin	-	160 - 170	50 - 60	1
Nudelauflauf	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Brot, verschiedene Arten	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Brötchen	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Backfertige Brötchen	-	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Backfertige Baguettes, gefroren	40 - 50 g	200	25 - 35	2

## Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt, bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach 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.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

## 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.

## 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

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Sponge cake/Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake/Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden - Mürbe- teig <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	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)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Back- blech <sup>2)</sup>	Ober-/Unterhitze	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	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Brot (Roggenbrot) <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze			1
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Blätterteig <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2

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

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

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

## Gebäck

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mübeteig-Plätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Mübeteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	2
Short bread /Mübeteiggebäck/Feingebäck <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	2
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2
Blätterteiggebäck <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	2
Brötchen <sup>1)</sup>	Heißluft mit Ringheizkörper	160	10 - 25	2

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

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

## Aufläufe und Überbackenes

Gargut	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf <sup>1)</sup>	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

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

## Feuchte Heißluft

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelauflauf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne, frisch	180 - 200	45 - 60	1
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	1
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	1
Gugelhupf oder Brioché	160 - 170	50 - 70	1

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	1
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	2
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

## Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs <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
Mürbeteigplätzchen	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

## 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 sicher zu gehen, dass das Fleisch die richtige Kerntemperatur hat (siehe KT Sensortabelle).

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 aus und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## Pizzastufe

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	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	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
Fladenbrot <sup>1)</sup>	230	10 - 20	2
Blätterteigquiche <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammkuchen <sup>1)</sup>	230	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

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

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

## Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

## Brat-Tabellen

### Rindfleisch

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	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

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

### Schweinefleisch

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1

Gargut	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kotelett, Rippchen	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinschaxe (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 <sup>1)</sup>	Ober-/Unterhitze	bis zu 1 kg	230	30 - 40	1
Reh-/Hirschrücken	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirschkeule	Ober-/Unterhitze	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> 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	35 - 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	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

## Grillstufe 1

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

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



**VORSICHT!** Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

## Grillstufe 1

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
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1

Gargut	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Fisch, 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

### 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 wird die Auftauzeit verlängert.

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	200 - 220	20 - 30	2
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35	2
Kroketten	220 - 230	20 - 35	2
Rösti	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

### Tiefgefrorene Fertiggerichte

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

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

### Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1	100 - 140	20 - 30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse und diese auf eine große Platte legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	0,5	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	0,15	25 - 35	10 - 15	-

Gargut	Menge (kg)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Erdbeeren	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Butter	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4	60	60	-

## Einkochen - Unterhitze

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

### Beerenobst

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

### Steinobst

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

### Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Gargut	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
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.

## Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

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

## KT Sensor-Tabelle

### Rindfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Rostbraten / Filet: englisch	45 - 50
Rostbraten / Filet: medium	60 - 65
Rostbraten / Filet: durch	70 - 75

### Schweinefleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Schulter / Schinken / Nackenstück vom Schwein	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80



## Kalbfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

## Hammel-/Lammfleisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten / Lammkeule	70 - 75

## Wild

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Hase, ganz	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

## Fisch

Gargut	Kerntemperatur (°C)
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

## Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und

Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

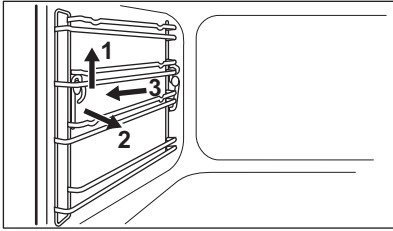
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

## Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Eihängegitter.

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



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

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

## Dampfreinigung



Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern. Siehe „Einstellen von ENDE“.

Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.

1. Füllen Sie ca. 250 ml Wasser vermischt mit 3 Esslöffel Essig in den Dampfgenerator.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.

Im Display werden die Dauer und die Standardtemperatur angezeigt.

3. Berühren Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.

Nach Abschluss der Dampfreinigung ertönt ein Signalton. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.

4. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem

Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.

Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

## Dampferzeugungssystem



**VORSICHT!** Den Dampfgenerator nach jeder Benutzung trocknen. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.



Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.



**VORSICHT!** Durch chemische Entkalkungsmittel können Schäden am Email entstehen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

1. Füllen Sie zur Reinigung der Wasserschublade und des Dampfgenerators das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) über die Wasserschublade in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie klares Wasser (100-200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem zu spülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Tür offen stehen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

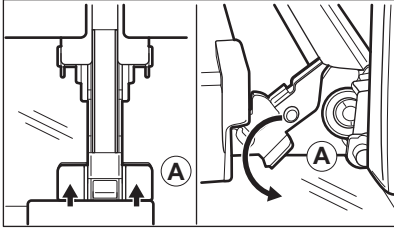
## Aus- und Einbauen der Tür

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

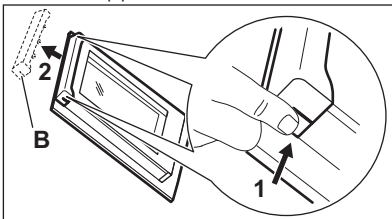


**WARNUNG!** Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

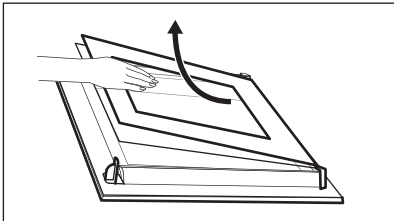
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie auf die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



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 abzunehmen.
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 Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

## Austauschen der Lampe

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



### WARNUNG!

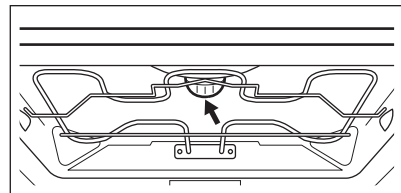
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.

Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

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

## Obere Lampe

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



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

## FEHLERSUCHE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

## 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 notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt 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 Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Der Kerntemperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse.
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>

## 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.)	.....

## ENERGIEEFFIZIENZ

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

Hersteller­name	Juno
Modell­identifikation	JBKD177D7
Energieeffizienzindex	94.5

Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	33.5 kg

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

## Energie sparen



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

### Allgemeine Tipps

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

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch 10 % früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.



### Warmhalten von Speisen

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

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung


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


### Ausschalten des Displays

Bei Bedarf können Sie das Display komplett ausschalten. Berühren Sie  und  gleichzeitig, bis das Display erlischt. Auf dieselbe Weise wird das Gerät eingeschaltet.

## 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.

