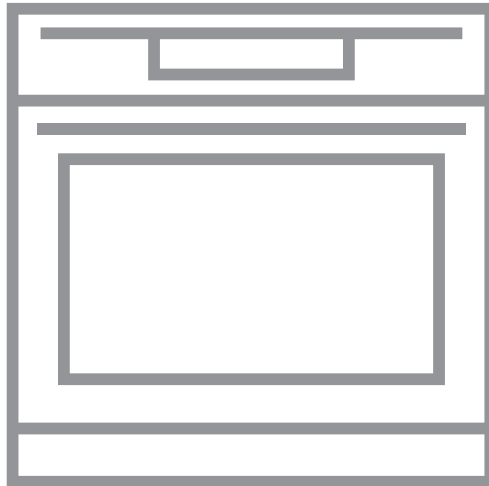


▶ BSE892230M  
BSK892230M

DE Benutzerinformation  
Dampfgarer

# USER MANUAL



**AEG**

# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENUNG DES GERÄTS.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	22
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	23
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	25
10. TIPPS UND HINWEISE.....	26
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	53
12. FEHLERSUCHE.....	58
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	61

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](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 Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort 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 zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- 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. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 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.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen 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 oben aufgeführten 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.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	600 (600) mm
Schrankbreite	550 mm
Schrantiefe	605 (580) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräte-rückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	549 mm

Breite der Geräte-rückseite	548 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1017 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	550 x 20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x 12 mm

### 2.2 Elektroanschluss



#### WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre

Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder 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 wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Verwendung



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in

Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- 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 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.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Dampfgeren



### 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 Dampfgeren.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe 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 Service

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

## 2.8 Entsorgung



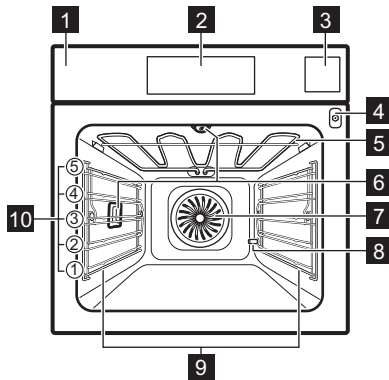
### WARNUNG!

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.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

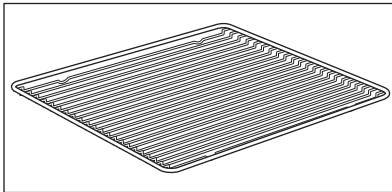
### 3.1 Gesamtansicht



- 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

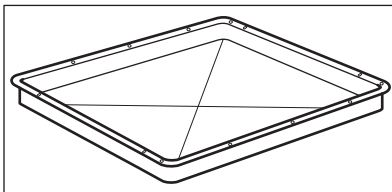
### 3.2 Zubehör

#### Kombirost



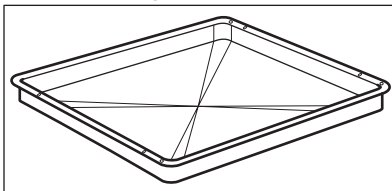
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

#### Backblech



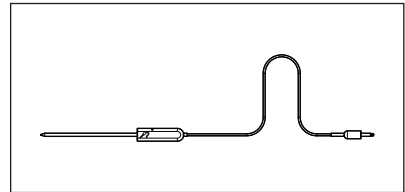
Für Kuchen und Plätzchen.

#### Brat- und Fettpfanne



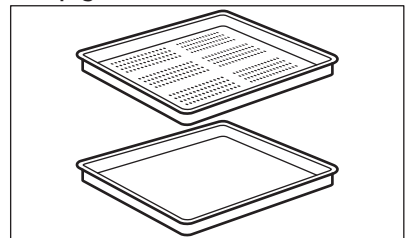
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

#### Temperatursensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

#### Dampfgarset



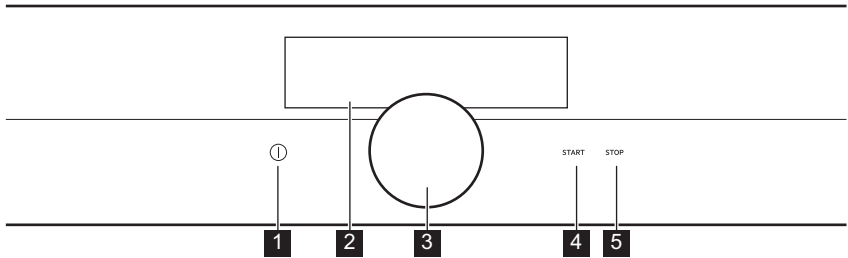
Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

Während des Dampf Garens führt das Dampf garset Kondenswasser vom Gargut weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für

Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.

## 4. BEDIENUNG DES GERÄTS

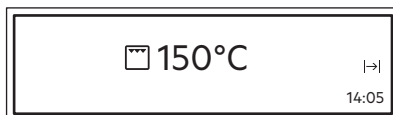
### 4.1 Bedienfeld



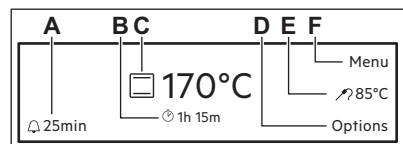
Funktion	Anmerkung
<b>1</b> Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
<b>2</b> Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
<b>3</b> Drehschalter	Vornehmen der Einstellungen und Navigation im Menü. Drücken Sie ①, um das Gerät einzuschalten. Halten Sie den Drehschalter, um den Einstellungsbildschirm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

### 4.2 Display

Nach dem Einschalten zeigt das Display den Ofenfunktionsmodus an.



Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen:



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

## 5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 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.

### 5.2 Erstanschluss

Nach dem Erstanschluss wird 7 Sekunden lang die Softwareversion angezeigt.

Sie müssen die Sprache, Lysstyrke Display, Wasserhärte und Tageszeit einstellen.

### 5.3 Einstellen der Wasserhärte

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

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

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. Warten Sie 1 Minute und überprüfen Sie die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.  
Die Farben der Reaktionszonen ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

5. Stellen Sie die Wasserhärte ein.  
Menü Grundeinstellungen

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2

Teststreifen	Wasserhärte
	3
	4

Sie können die Wasserhärte im Menü ändern Grundeinstellungen / Konfiguration /Wasserhärte.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen

Ein- und Ausschalten der Ofenfunktion.

- Schalten Sie den Backofen ein.
- Halten Sie den Drehschalter.  
Die zuletzt verwendete Funktion ist unterstrichen.
- Drücken Sie den Drehschalter, um das Untermenü aufzurufen, und drehen Sie ihn, um eine Ofenfunktion zu wählen.
- Drücken Sie den Drehschalter zur Bestätigung.
- Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie sie.

- Drücken Sie **START**. Der Temperatursensor kann jederzeit vor oder während des Garvorgangs eingesteckt werden. Einige Funktionen enthalten eine Serie von Pop-ups. Drücken Sie den Drehschalter, um zum nächsten Pop-up zu gelangen. Die Funktion startet nach der letzten Bestätigung.





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










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


### Ofenfunktionen: Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z.B. Gurken).





Ofenfunktion	Anwendung
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.





## Ofenfunktionen: Standard

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

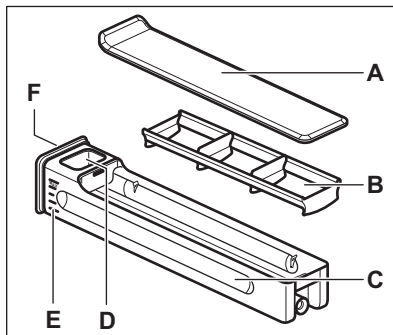
Ofenfunktion	Anwendung
 ECO-Heißluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, ECO-Heißluft. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.</p>

## Ofenfunktionen: Dampf

Ofenfunktion	Anwendung
 Dampfgaren	Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zur Zubereitung von empfindlichen Speisen wie Puddings, Flans, Terrinen und Fisch.
 Feuchtigkeit, 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, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Backofengerichte und Schmorgerichte. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

Ofenfunktion	Anwendung
 <p data-bbox="300 164 428 185">Regenerieren</p>	<p data-bbox="552 164 1028 395">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.</p>
 <p data-bbox="300 422 454 443">SousVide Garen</p>	<p data-bbox="552 422 1028 574">Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.</p>
 <p data-bbox="300 601 409 622">Brotbacken</p>	<p data-bbox="552 601 1028 673">Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.</p>
 <p data-bbox="300 697 473 718">Teig gehen lassen</p>	<p data-bbox="552 697 1028 769">Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.</p>

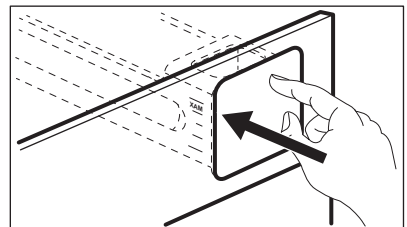
## Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Tankaufnahme
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Fronttaste

Sie können den Wassertank aus dem Ofen entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste. Nach dem Drücken

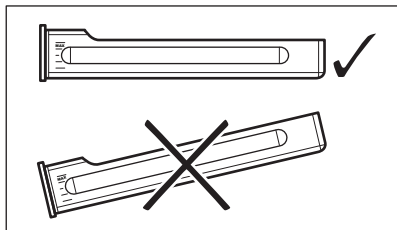
kommt der Wassertank von selbst aus dem Ofen.



Der Wassertank kann auf zweierlei Weise befüllt werden:

- Lassen Sie den Wassertank im Ofen und füllen Sie ihn mithilfe eines Wasserglases.
- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

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 Ofen befindet.

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.



### VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

## Dampfgaren

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.



### WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. 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 Ofen.
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 den Ofen mit einem weichen Tuch ab.

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

Dauer  $\rightarrow$  oder Ende-Zeit  $\rightarrow$ .

Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der eingestellten 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 den Backofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren.



### VORSICHT!

Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

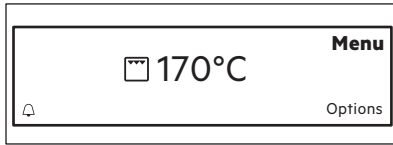
9. Nach dem Dampfgaren kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und den Backofen 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.

## 6.2 Menü - Überblick



Menü

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

### Untermenü von: Reinigungs-

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

### Untermenü von: Grundeinstellungen

Untermenü	Beschreibung
Kindersicherung	Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann der Ofen nicht versehentlich bedient werden. Sie können diese Funktion im Menü Grundeinstellungen ein- und ausschalten. Ist sie eingeschaltet zeigt das Display die Kindersicherung an, wenn der Ofen eingeschaltet wird. Um den Ofen benutzen zu können, wählen Sie mit dem Drehschalter die Codebuchstaben in der folgenden Reihenfolge: A B C.
Schnellaufheizung	Verringern der Standard-Aufheizzeit. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfügung steht.

Untermenü	Beschreibung
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist. Drücken Sie den Drehschalter, um die Funktion früher zu beenden. Ist diese Funktion eingeschaltet, zeigt das Display die Meldung „Warmhalten gestartet“ an. Beachten Sie, dass diese Funktion nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist, wenn Dauer eingestellt wurde.
Zeitverlängerung	Verlängern der voreingestellten Gardauer. Beachten Sie, dass die Funktion nur für einige Ofenfunktionen zur Verfügung steht.
Konfiguration	Einstellen der Backofenkonfiguration.
Wartung	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

## Untermenü von: Konfiguration

Untermenü	Beschreibung
Sprache wählen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
Tageszeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus und Stopp lässt sich nicht ausschalten.
Alarm-/Fehlertöne	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
Lysstyrke Display	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

## Untermenü von: Wartung

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenzen anzeigen	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion anzeigen	Informationen zur Softwareversion.
WERKSEINSTELLUNGEN	Rücksetzen auf Werkseinstellungen.

## Untermenü von: Koch-Assistent

Für jede Speise in diesem Untermenü wird eine Ofenfunktion und Temperatur vorgeschlagen. Diese Parameter können

manuell je nach Präferenz des Nutzers eingestellt werden.

Für einige der Speisen können Sie auch die Garmethode wählen:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

Speisenkategorie: Fleisch und Fisch

<b>Fleisch</b>		
Rind	Lendenstück	
	Braten	
	Filetsteak	
	Tafelspitz	
	Hackbraten	
	Roastbeef	
	Skand.	
Schweinefleisch	Lende/Filet	Gekühlt
		Geräuchert
	Braten	
	Schinken	Gebraten
		Gedämpft
	Haxe, vorgegart	
	Rippchen	
Würstchen		
Kalb	Lende/Filet	
	Braten	
	Haxe	
Lamm	Lende/Filet	
	Braten	
	Rücken	
	Keule	
Wild	Reh/Hirsch	Rücken
		Keule
	Hase	Rücken
		Keule

<b>Geflügel</b>		
Hähnchen	Ganz	
	Halbiert	
	Brust	Gedämpft
		SousVide
	Keulen	
Flügel		
Ente	Ganz:	
	Brust	
Gans		
Pute	Ganz:	
	Brust	
<b>Fisch</b>		
Fisch	klein	Gebraten
		Gedämpft
	Rosa	Gebraten
		Gedämpft
	groß	Gebraten
	Gedämpft	
Filets	Dünn	Gedämpft
		SousVide
	Dick	Gedämpft
	SousVide	
Fischaufläufe		
Fischstäbchen		
<b>Meeresfrüchte</b>		
Garnelen	Gedämpft	
	SousVide	

<b>Meeresfrüchte</b>		
Muscheln	Gedämpft	
	SousVide	
Jakobsmuscheln		
Speisenkategorie: Beilage/Ofengericht		
<b>Speisen</b>		
Beilagen	Kartoffeln	Gedämpft
	Gekühlt	SousVide
	Kartoffeln	Pommes Frites
	Gefroren	Kroketten
		Kartoffel-spalten
		Röstis
	Reis	
	Pasta, frisch	
	Polenta	
	Knödel	Semmelknödel
	Kartoffelknödel	
	Hefeknödel	
Ofengerichte	Lasagne, frisch	
	Kartoffelgratin	
	Nudelauflauf	
	Gemüsegratin	
	Auflauf, pikant	
	Auflauf, Gemüse	
Hülsenfrüchte und Getreide		

<b>Speisen</b>	
Terrinen	
Eier	Weich
	Rosa
	Hart
	Eier, gebacken

Speisenkategorie: Backen, pikant

<b>Speise</b>		
Pizza	Gekühlt	Dünn
		Dick
	Gefroren	Dünn
		Dick
		Snacks
		Gekühlt
Quiche	Dünn	
	Dick	
Brot	Gekühlt	Baguette
		Ciabatta
		Weißbrot
		Dunkles Brot
		Roggenbrot
	Gefroren	Vollkornbrot
		Fladenbrot
		Butterzopf
		Baguette
		Brot
	Vorgebacken	

Speise	
Brötchen	Gekühlt
	Gefroren
	Vorgebacken

Speisenkategorie: Süßspeisen/  
Backwaren

Speise	
Kuchen in Form	Mandelkuchen
	Apfelkuchen
	Käsekuchen
	Apfelkuchen, gedeckt
	Mürbeteigboden
	Biskuitboden
	Sandkuchen
	Biskuit
	Obststörtchen

Speise		
Kuchen auf Blech	Apfelstrudel, gefroren	
	Brownies	
	Käsekuchen	
	Christstollen	
	Obsttorte	Mürbeteig
		Biskuitteig
		Hefeteig
	Biskuit	
	Zuckerkuchen	
	Biskuitrolle	
Wähe, süß		
Hefekuchen		
Kleingebäck	Kleine Kuchen	
	Windbeutel	
	Eclairs	
	Makronen	
	Muffins	
	Feingebäck	
	Blätterteig-Kleingebäck	
	Mürbeteig-Plätzchen	
Flan		
Flan		
Auflauf, süß		
Knödel, süß		

## Speisenkategorie: Gemüse

Speise	
Artischocken	Gedämpft
	SousVide
Spargel, grün	Gedämpft
	SousVide
Spargel, weiß	Gedämpft
	SousVide
Rote Bete	
Schwarzwurzel	
Broccoli	Röschen
	Ganz
Rosenkohl	
Kohlrabi	
Karotten	Gedämpft
	SousVide
Blumenkohl	Röschen
	Ganz
Sellerie	Gedämpft
	SousVide
Knollensellerie	
Zucchini	Gedämpft
	SousVide
Aubergine	Gedämpft
	SousVide
Fenchel	Gedämpft
	SousVide

Speise	
Bohnen, grün	
Lauch, Ringe	Gedämpft
	SousVide
Pilze	
Erbsen	
Paprika	Gedämpft
	SousVide
Kürbis	
Wirsing	
Spinat, frisch	
Tomaten	

## Speisekategorie: Obst

Speise	
Äpfel	
Mangos	
Nektarinen	
Pflirsiche	
Birnen	
Ananas	
Pflaumen	

## 6.3 Optionen



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

Optionen	Beschreibung
Set + Go	Einstellen einer Funktion und späteres Einschalten. Nach der Einstellung zeigt das Display die Meldung „Set&Go aktiv“ an. Drücken Sie Start zum Einschalten. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, erlischt die Meldung im Display und der Ofen startet. Beachten Sie, dass diese Funktion nur für einige Ofenfunktionen verfügbar ist, wenn Dauer und Ende eingestellt wurde.






## 6.4 Restwärme

Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme

angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

# 7. UHRFUNKTIONEN

## 7.1 Timer-Einstellungen

Uhrfunktion	Anwendung
 Garzeitmesser	Automatische Überwachung der Einschalt-dauer der Funktion. Der Garzeitmesser kann ein- oder ausgeblendet werden.
 Dauer	Zum Einstellen der Dauer einer Funktion. <sup>1)</sup>
 Ende-Zeit	Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion. Diese Option ist nur verfügbar, wenn die Dauer eingestellt ist. Verwenden Sie die Funktionen Dauer und Ende-Zeit gleichzeitig, um den Ofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und auszuschalten. <sup>1)</sup>
 Erinnerungsfunktionen	Einstellen eines Countdowns. <sup>1)</sup> Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Wählen Sie  und stellen Sie die Zeit ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt das akustische Signal. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, drücken Sie den Drehschalter, um diese Funktion einzuschalten.

<sup>1)</sup> Max. 23 Std. 59 Min.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 8.1 Temperatursensor

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

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

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



**VORSICHT!**  
Verwenden Sie nur das  
mitgelieferte Zubehör und  
Originalersatzteile.

Anleitung für beste Ergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Temperatursensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.
- Während des Garvorgangs muss der Temperatursensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Kerntemperatursensor.



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel „Tipps und  
Hinweise“.



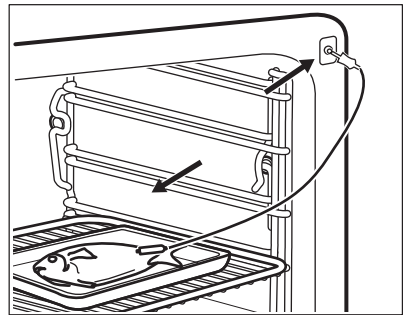
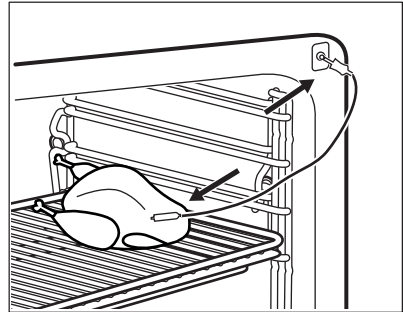
Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

### Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im

dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.

3. Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display wird folgendes angezeigt:  
Temperatursensor.

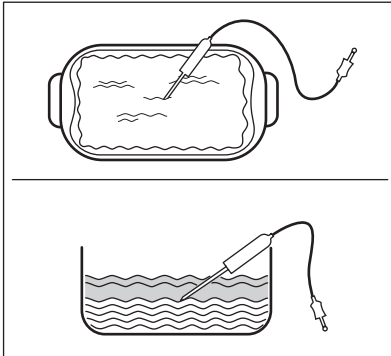
4. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
6. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

**WARNUNG!**

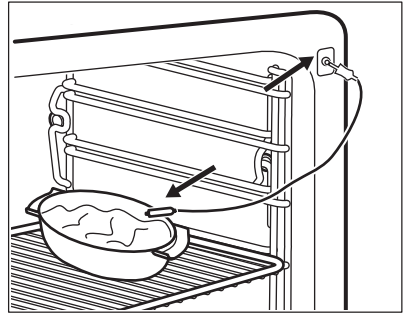
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

**Speisekategorie: Auflauf**

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor 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 Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den Temperatursensor mit den restlichen Zutaten.
5. Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.



Im Display wird folgendes angezeigt: Temperatursensor.


6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein. Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet automatisch ab.
8. Drücken Sie den Drehschalter, um das Signal auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

**WARNUNG!**

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

**Ändern der Kerntemperatur**

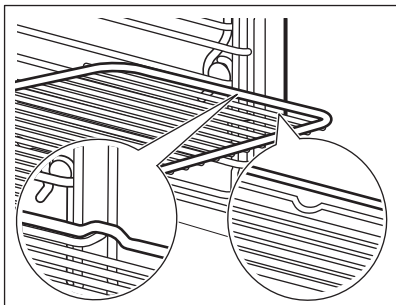
Sie können die Kerntemperatur und Ofentemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

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

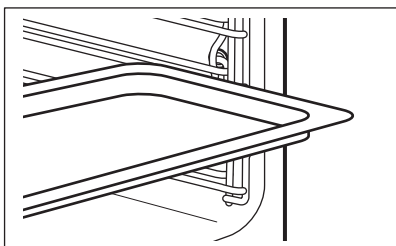
**8.2 Einsetzen des Zubehörs**

Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, .

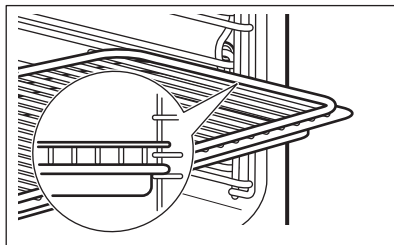


Backblech/ Brat- und Fettpfanne:  
Schieben Sie das Backblech /Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und Backblech /Brat- und Fettpfanne zusammen:

Schieben Sie das Backblech /die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber.





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

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (Std.)
200 - 230	5.5

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Lampe, Temperatursensor,Dauer, Ende-Zeit.

### 9.2 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.

## 10. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



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

### 10.1 Garempfehlungen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### 10.2 Innenseite der Tür

**An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:**

- die Nummern der Regalpositionen,
- Informationen über die Heizfunktionen, empfohlenen Regalpositionen und Temperaturen für die Gerichte,

### 10.3 Anmerkungen zu besonderen Backofenfunktionen

#### Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

#### Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Nutzen Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

#### Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Nutzen Sie die erste Einschubebene.

### 10.4 SousVide Garen

Diese Funktion verwendet niedrigere Gartemperaturen als beim normalen Kochen.

#### SousVide GarenEmpfehlungen

Verwenden Sie hochwertige und frische Rohstoffe. Säubern Sie stets die Lebensmittel vor der Zubereitung. Seien Sie beim Umgang mit rohen Eiern vorsichtig.

Niedrige Temperaturen eignen sich nur für Lebensmittel, die roh verzehrt werden können.

Garen Sie die Speisen nicht zu lang, wenn Sie Temperaturen unter 60 °C verwenden.

Kochen Sie die Zutaten, die Alkohol enthalten, vor dem Vakuumieren.

Legen Sie die Vakuumbbeutel nebeneinander auf den Rost.

Sie können gekochte Speisen 2 - 3 Tage im Kühlschrank lagern. Kühlen Sie die Speisen schnell ab (im Eisbad).

Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speiseresten.

#### Vakuumierung

Verwenden Sie nur Vakuumbbeutel und Kammer-Vakuuierer, die für das SousVide Garen empfohlen werden. Nur diese Art von Vakuumierern kann Flüssigkeiten luftdicht verpacken.

Verwenden Sie die Vakuumbbeutel nicht wieder.

Stellen Sie für schnellere und bessere Ergebnisse die höchste Vakuumierstufe ein.

Für einen sicheren Verschluss des Vakuumbutels achten Sie darauf, dass der Bereich um den Verschluss sauber ist.





Achten Sie darauf, dass die Kanten der Innenseite des Vakuumbutels sauber sind, bevor Sie ihn verschließen.





## 10.5 SousVide Garen: Fleisch





Verwenden Sie nur Fleisch ohne Knochen, um die Vakuumbutel nicht durchzustechen.





Braten Sie die Geflügelfilets mit der Haut nach unten, bevor Sie sie in die Vakuumverpackung legen.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 RIND		
	 (°C)	 (Min.)
Rinder- / Kalbsfilet		
Mittel, 4 cm durch, 0,8 kg	60	110-120
Durch, 4 cm dick, 0,8 kg	65	90-100

 LAMM / WILD		
	 (°C)	 (Min.)
Lamm blutig, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	60	180-190
Lamm mittel, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	65	105-115
Wildschwein, 3 cm dick, 0,6-0,65 kg	90	60-70

 LAMM / WILD		
	 (°C)	 (Min.)
Kaninchen, 1,5 cm dick, 0,6-0,65 kg	70	50-60





 GEFLÜGEL		
	 (°C)	 (Min.)
Hähnchenbrust, 3 cm dick, 0,75 kg	70	70-80
Entenbrust, 2 cm dick, 0,9 kg	60	140-160
Putenbrust, 2 cm dick, 0,8 kg	70	75-85





## 10.6 SousVide Garen: Fisch und Meeresfrüchte

Trocknen Sie die Fischfilets mit einem Papiertuch ab, bevor Sie sie in einen Vakuumbutel legen.

Geben Sie eine Tasse Wasser in den Vakuumbutel, bevor Sie die Muscheln kochen.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
	 (°C)	 (Min.)
Seebrassen, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25
Wolfsbarsch, 4 Filets 1 cm dick, 0,5 kg	70	25





 <b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Dorsch, 2 Filets 2 cm dick, 0,65 kg	65	70-75
Jakobsmuscheln, 0,65 kg	60	100-110
Muscheln mit Schale, 1 kg	95	20-25
Garnelen ohne Schale, 0,5 kg	75	25-30
Oktopus, 1 kg	85	100-110
Forelle, 2 Filets 1,5 cm dick, 0,65 kg	65	55-65
Lachs, Filet 3 cm dick, 0,8 kg	65	100-110

Zur Verhinderung von Eiweißabgabe weichen Sie die Forelle oder Lachs in einer 10%-igen Salzlösung (100 g Salz auf 1 l Wasser) für 30 Minuten ein und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch, bevor Sie sie in einen Vakuumbbeutel legen.





## 10.7 SousVide Garen: Gemüse

Zur Beibehaltung der Farbe der Artischocken legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie geputzt und aufgeschnitten haben.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 <b>GEMÜSE</b>	
	 (Min.)
 <b>Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.</b>	
Spargel grün, ganz, 0,7-0,8 kg	40-50
Spargel weiß, ganz, 0,7-0,8 kg	50-60
Zucchini, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-40
Aubergine, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	30-35
Kürbis, Stücke, 2 cm dick, 0,7-0,8 kg	25-30

 <b>GEMÜSE</b>	
	 (Min.)
 <b>Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.</b>	
Lauch, Streifen oder Ringe, 0,6-0,7 kg	40-45
Paprikas, Streifen oder Viertel, 0,7-0,8 kg	35-40
Sellerie, Ringe von 1 cm, 0,7-0,8 kg	40-45
Karotten, Scheiben von 0,5 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Selleriewurzel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	45-50
Fenchel, Scheiben von 1 cm, 0,7-0,8 kg	35-45
Kartoffeln, Scheiben von 1 cm, 0,8-1 kg	35-45

 <b>GEMÜSE</b>	
 <b>Stellen Sie die Temperatur auf 95 °C ein.</b>	
	 (Min.)
Artischockenherzen, Viertel, 0,4-0,6 kg	45-55

## 10.8 SousVide Garen: Obst und Süßigkeiten

Zur Beibehaltung der Farbe von Äpfeln und Birnen legen Sie sie in Wasser mit Zitronensaft, nachdem Sie sie geputzt und aufgeschnitten haben.

Verwenden Sie die dritte Regalposition.

 <b>OBST</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Pfirsich, 4, Hälften	90	20-25
Pflaumen, Hälften, 0,6 kg	90	10-15
Mangos, 2, in 2 cm dicke Würfeln geschnitten	90	10-15
Birnen, 4, Hälften	90	15-30
Nektarinen, 4, Hälften	90	20-25
Ananasse, Scheiben 1 cm, 0,6 kg	90	20-25
Äpfel, 4, Viertel	95	25-30
Vanillecreme x2, 350 g je Beutel	85	20-22

## 10.9 Dampfgaren

Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahl.

Wenn Sie auf mehr als einer Ebene garen, achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf zirkulieren kann.

Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, es sei denn, dass in der Tabellen unten das Vorheizen empfohlen wird.

## 10.10 Dampfgaren

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

### Entkeimung

Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z. B. Babyflaschen) sterilisieren.

Stellen Sie die sauberen Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Rosts auf der ersten Einschubebene.

Füllen Sie den Wassertank mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

### Kochen

Mit dieser Funktion können sie sowohl frische als auch gefrorene Speisen zubereiten. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Grieß und Eiern.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Kochvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.

**Beispiel: Die Gesamtdauer dieses Kochvorgangs beträgt 40 Min. Geben Sie zuerst die Salzkartoffeln, geviertelt hinein, fügen Sie nach 20 Min. die Lachsfilets und nach 30 Min. die Broccoli, Röschen hinzu.**



(Min.)

Salzkartoffeln, ge- viertelt	40
---------------------------------	----

40

Lachsfilets	20
-------------	----

20

Broccoli, Röschen	10
-------------------	----

10

Verwenden Sie die maximale Wassermenge, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen.

Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



GEMÜSE



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



8 - 10	Broccoli, Röschen, Heizen Sie den leeren Backofen vor
--------	--

10	Geschälte Tomaten
----	-------------------

10 - 15	Spinat, frisch
---------	----------------

10 - 15	Zucchini
---------	----------

15	Gemüse, blanchiert
----	--------------------

15 - 20	Pilze
---------	-------

15 - 20	Paprika, Streifen
---------	-------------------

15 - 25	Broccoli, ganz
---------	----------------

15 - 25	Spargel, grün
---------	---------------

15 - 25	Auberginen
---------	------------

15 - 25	Kürbis, Würfel
---------	----------------



GEMÜSE



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



15 - 25

Tomaten

20 - 25

Bohnen, blanchiert

20 - 25

Feldsalat, Rosetten

20 - 25

Wirsing

20 - 30

Stangensellerie

20 - 30

Lauch, Ringe

20 - 30

Erbsen

20 - 30

Zuckerschoten / Kaiserpaprika

20 - 30

Süßkartoffeln

20 - 30

Fenchel

20 - 30

Karotten

25 - 35

Spargel, weiß

25 - 35

Rosenkohl

25 - 35

Blumenkohl, Röschen

25 - 35

Kohlrabi, Streifen

25 - 35

Bohnen, weiß

30 - 40

Maiskolben

35 - 45

Schwarzwurzel

35 - 45

Blumenkohl, ganz

35 - 45

Bohnen, grün

40 - 45





Weiß- oder Rotkohl, in  
Streifen

50 - 60





Artischocken





55 - 65





Getrocknete Bohnen, eingeweicht, Verhältnis Wasser/Bohnen 2:1

 GEMÜSE	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
60 - 90	Sauerkraut
70 - 90	Rote Bete





 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
15 - 20	Couscous, Verhältnis Wasser/Couscous 1:1
15 - 25	Tagliatelle, frisch
20 - 25	Grießbrei, Verhältnis Milch/Grieß 3,5:1
20 - 30	Linsen, rot, Verhältnis Wasser/Linsen 1:1
25 - 30	Spätzle
25 - 35	Bulgur, Verhältnis Wasser/Bulgur 1:1
25 - 35	Hefeknödel
30 - 35	Duftreis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1
30 - 40	Salzkartoffeln, geviertelt
35 - 45	Semmelknödel
35 - 45	Kartoffelknödel

 BEILAGEN	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
35 - 45	Reis, Verhältnis Wasser/Reis 1:1, das Wasser-/Reis-Verhältnis kann je nach Reistyp variieren
40 - 50	Polenta, Flüssigkeitsverhältnis 3:1
40 - 55	Milchreis, Verhältnis Milch/Reis 2,5:1
45 - 55	Kartoffeln mit Schale, mittelgroß
55 - 60	Linsen, braun und grün, Verhältnis Wasser/Linsen 2:1

 OBST	
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.	
 (Min.)	
10 - 15	Apfelscheiben
10 - 15	Heiße Beeren
10 - 20	Schokolade schmelzen
20 - 25	Obstkompott

 FISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Fischfilet, dünn	75 - 80
20 - 25	Garnelen, frisch	75 - 85
20 - 30	Muscheln	100
20 - 30	Lachsfilets	85
20 - 30	Forelle, 0,25 kg	85
30 - 40	Garnelen, gefroren	75 - 85
40 - 45	Lachsforelle, 1 kg	85

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bayerische Weißwurst / Weißwurst	80
20 - 30	Wiener	80
25 - 35	Hähnchenbrust, pochiert	90
55 - 65	Gekochter Schinken, 1 kg	99
60 - 70	Hähnchen, pochiert 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, pochiert	90
80 - 90	Kalb / Schweineleende, 0,8 - 1 kg	90

 FLEISCH		
 (Min.)		 (°C)
110 - 120	Tafelspitz	99








 EIER		
 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.		
 (Min.)		
10 - 11	Eier, weich	
12 - 13	Eier, mittel	
18 - 21	Eier, hart	

## 10.11 Kombination der Funktion: Grillstufe + Ventilator + Dampfaren





Sie können diese Funktionen kombinieren, um Fleisch, Gemüse und Beilagen gleichzeitig zu kochen.

1. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Grillstufe + Ventilator um Fleisch zu braten.
2. Fügen Sie die vorbereiteten Gemüse und Beilagen hinzu.
3. Reduzieren Sie die Backofentemperatur auf ungefähr 90 °C. Sie können die Backofentür bis zur ersten Position für ungefähr 15 Minuten öffnen.
4. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Dampfaren. Kochen Sie alle Gerichte zusammen, bis sie fertig sind.





Verwenden Sie die erste Regalposition für Fleisch und die dritte für Gemüse.





	 <b>Grillstufe + Ventilator</b> Erster Schritt: Fleisch kochen		 <b>Dampfgaren</b> Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen	
	 (°C)	 (Min.)	 (°C)	 (Min.)
Roastbeef, 1 kg / Rosenkohl, Polenta	180	60-70	99	40-50
Schweinebraten, 1 kg / Kartoffeln / Gemüse, Soße	180	60-70	99	30-40
Kalbsbraten, 1 kg / Reis / Gemüse	180	50-60	99	30-40

## 10.12 Feuchtigkeit, hoch

 <b>Verwenden Sie die zweite Regalposition.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dünn	85	15-25
Gebackene Eier	90-110	15-30
Fisch, klein, bis zu 0,35 kg	90	20-30
Fischfilet, dick	90	25-35
Fisch, bis zu 1 kg	90	30-40
Flan, Obstkuchen in kleinen Schalen	90	35-45
Terrine	90	40-50
Knödel	120-130	40-50




## 10.13 Feuchtigkeit, mittel




 <b>Verwenden Sie die zweite Regalposition.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Backwaren aus süßem Hefeteig	170-180	20-35
Brot/Brötchen	180-200	25-35
Fischfilet, gebraten	170-180	25-40
Süßes Brot	160-170	30-45
Fisch, gebraten	170-180	35-45
Süße Ofengerichte	160-180	45-60
Verschiedene Brote, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Rippchen	140-150	75-100

 <b>Verwenden Sie die zweite Regalposition.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Geschmort / Rinderschmorbraten	140-150	100-140

## 10.14 Feuchtigkeit, niedrig




Verwenden Sie die zweite Regalposition, außer bei anderweitiger Angabe.

	 (°C)	 (Min.)
Aufbackbrötchen	200	15-20
Backfertige Baguettes, 40-50 g	200	15-20
Brot/Brötchen, 40-60 g	180-200	25-35
Backfertige Baguettes, gefroren, 40-50 g	200	25-35
Hackbraten, roh, 0,5 kg	180	30-40
Nudelauflauf	170-190	40-50
Lasagne, frisch	170-180	45-55
Brot, 0,5-1 kg	180-190	45-60
Kartoffelgratin	160-170	50-60
Hähnchen, 1 kg	180-210	50-60
Schweinelende, geräuchert, 0,6-1 kg, für 2 Stunden einweichen	160-180	60-70
Roastbeef, 1 kg	180-200	60-90
Ente, 1,5-2 kg	180	70-90
Kalbsbraten, 1 kg	180	80-90

	 (°C)	 (Min.)
Schweinebraten, 1 kg	160-180	90-100
Gans, 3 kg, verwenden Sie die erste Regalposition.	170	130-170

## 10.15 Regenerieren

Verwenden Sie die zweite Regalposition.




	 (°C)	 (Min.)
Tellergerichte	110	10-15
Nudelauflauf	110	10-15
Reis	110	10-15
Knödel	110	15-25

## 10.16 Joghurt Funktion

Mit dieser Funktion können Sie Joghurt zubereiten.

Mischen Sie 0,25 kg Joghurt mit 1 l Milch. Füllen Sie ihn in Joghurtgläser.

Bei Verwendung von Rohmilch kochen Sie diese zuerst und lassen Sie sie auf 40 °C abkühlen.

 <b>Verwenden Sie die zweite Regalposition.</b>	
	 (Std.)
Joghurt, cremig	5-6
Joghurt, dick	7-8

## 10.17 Backen

Stellen Sie bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur ein.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Im Fall einer unterschiedlichen Bräunung ist es nicht notwendig die Temperatur zu ändern.







Die Unterschiede gleichen sich während des Backens aus.








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

## 10.18 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist nicht ausreichend gebacken.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen und ist spintig oder mit Wasserstreifen durchzogen.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine längere Backzeit und eine niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Mal 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 Kuchenteig ist nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie beim nächsten Mal den Kuchenteig gleichmäßiger auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der im Rezept angegebenen Backzeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

## 10.19 Backen auf einer Ebene

 <b>BACKEN IN DOSEN</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Gugelhupf / Bri- oche	Heißluft Mit Ring- heizkörper	150-160	50-70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft Mit Ring- heizkörper	140-160	70-90	1
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft Mit Ring- heizkörper	150-160	20-30	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft Mit Ring- heizkörper	150-170	20-25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170-190	60-90	1

 <b>KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH</b>				
 <b>Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Hefezopf / Hefe- kranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	170-190	30-40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160-180	50-70	2
Roggenbrot:	Ober-/Unterhitze	zuerst: 230 danach: 160-180	20 30-60	1
Windbeutel / Ec- lairs	Ober-/Unterhitze	190-210	20-35	3
Biskuitrolle,	Ober-/Unterhitze	180-200	10-20	3
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft Mit Ringheizkörper	150-160	20-40	3



## KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH



Heizen Sie den leeren Backofen vor, außer bei anderweitiger Angabe.



(°C)



(Min.)



Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen

Ober-/Unterhitze

190-210

20-30

3

Obstkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich

Ober-/Unterhitze

180

35-55

3

Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)

Ober-/Unterhitze

160-180

40-60

3



## KEKSE



Verwenden Sie die dritte Regalposition.



(°C)



(Min.)

Mürbeteig / Biskuitteig

Heißluft Mit Ringheizkörper

150-160

15-25

Baiser

Heißluft Mit Ringheizkörper

80-100

120-150

Makronen

Heißluft Mit Ringheizkörper

100-120

30-50

Hefeteigplätzchen

Heißluft Mit Ringheizkörper

150-160

20-40

Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Heißluft Mit Ringheizkörper

170-180

20-30






Brötchen, Heizen Sie den leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

190-210

10-25





## 10.20 Aufläufe und Gratins





 Verwenden Sie die erste Regalposition.			
		 (°C)	 (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180-200	45-60
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180-200	25-40
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Back- ofen vor	Grillstufe + Ventilator	170-190	15-35
Baguettes mit ge- schmolzenem Käse	Heißluft Mit Ringheizkörper	160-170	15-30
Milchreis	Ober-/Unterhitze	180-200	40-60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180-200	30-60
Gefülltes Gemüse	Heißluft Mit Ringheizkörper	160-170	30-60

## 10.21 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie die Funktion: Heißluft Mit Ringheizkörper.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.

 KUCHEN / GEBÄCK / BROT AUF DEM BACKBLECH			
	 (°C)	 (Min.)	
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45	
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	

 Plätzchen			
	 (°C)	 (Min.)	
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40	
Baiser	80 - 100	130 - 170	
Makronen	100 - 120	40 - 80	
Hefeteigplätzchen	160 - 170	30 - 60	
Blätterteiggebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	170 - 180	30 - 50	
Brötchen	180	20 - 30	

## 10.22 Tipps zum Braten

Verwenden Sie hitzefestes Geschirr.

Braten Sie mageres Fleisch abgedeckt.

Braten Sie große Fleischkeulen direkt im Blech oder auf der Drahtablage über dem Blech.

Geben Sie etwas Wasser ins Blech, um zu verhindern, dass das herabtropfende Fett brennt.







Drehen Sie den Braten nach 1/2-2/3 der Gardauer.

Braten Sie Fleisch und Fisch in großen Stücken (1 kg oder mehr).







Beträufeln Sie die Fleischkeulen mehrere mit dem eigenen Saft während des Bratens.



















## 10.23 Braten







Verwenden Sie die erste Regalposition.







 <b>RIND</b>				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1-1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120-150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Grillstufe + Ventilator	190-200	5-6
Roastbeef/Filet, rosa, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Grillstufe + Ventilator	180-190	6-8
Roastbeef/Filet, durch, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 cm dick	Grillstufe + Ventilator	170-180	8-10







  

 <b>SCHWEIN</b>				
 <b>Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe + Ventilator.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1-1,5	150-170	90-120	
Koteletts / Rippchen	1-1,5	170-190	30-60	
Hackbraten	0,75-1	160-170	50-60	

 SCHWEIN				
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe + Ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Schweinsaxe, vorgegart	0,75-1	150-170	90-120	
 KALB				
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe + Ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Kalbsbraten	1	160-180	90-120	
Kalbshaxe	1,5-2	160-180	120-150	
 LAMM				
 Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe + Ventilator.				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Lammkeule / Lammbraten	1-1,5	150-170	100-120	
Lammrücken	1-1,5	160-180	40-60	

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Rücken / Hasen- keule, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1	Grillstufe + Ven- tilator	180-200	35-55
Hirschrücken	1,5-2	Ober-/Unterhit- ze	180-200	60-90
Reh-/Hirschkeu- le	1,5-2	Ober-/Unterhit- ze	180-200	60-90





 GEFLÜGEL				
 <b>Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe + Ventilator.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)	
Geflügelteile	0,2-0,25	200-220	30-50	
Hähnchen, halbiert	0,4-0,5	190-210	40-50	
Hähnchen, Poularde	1-1,5	190-210	50-70	
Ente	1,5-2	180-200	80-100	
Gans	3,5-5	160-180	120-180	
Pute	2,5-3,5	160-180	120-150	
Pute	4-6	140-160	150-240	

 FISCH				
	 (kg)		 (°C)	 (Min.)
Fisch	1-1,5	Grillstufe + Ven- tilator	180-200	30-50






## 10.24 Brotbacken

Verwenden Sie die zweite Regalposition.

Vorheizen wird nicht empfohlen.

 <b>BROT</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	170-190	40-60
Baguette	200-220	35-45
Brioche	180-200	40-60
Ciabatta	200-220	35-45
Roggenbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	50-70
Vollkornbrot	170-190	40-60
Brot/Brötchen	190-210	20-35

## 10.25 Knuspriges Backen mit Heißluft + Unterhitze

 <b>PIZZA</b>		
 <b>Verwenden Sie die erste Regalposition.</b>		
	 (°C)	 (Min.)
Obststörtchen	180-200	40-55
Spinatquiche	160-180	45-60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170-190	45-55
Apfelkuchen, gedeckt	150-170	50-60



## PIZZA



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.



Verwenden Sie die zweite Regalposition.



(°C)



(Min.)

Pizza, dünner Boden, verwenden Sie die Brat- und Fettpfanne

210-230

15-25

Pizza, dicker Boden

180-200

20-30

Fladenbrot

210-230

10-20

Blätterteigquiche

160-180

45-55

Flammkuchen

210-230

15-25

Piroggen

180-200

15-25

Gemüsekekuchen

160-180

50-60

## 10.26 Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.

Stellen Sie die Pfanne in die erste Regalposition, um das Fett aufzufangen.



## GRILL



(°C)



(Min.)

1. Seite



(Min.)

2. Seite



Roastbeef

210-230

30-40

30-40

2

Rinderfilet

230

20-30

20-30

3

Schweinelende

210-230

30-40

30-40

2

Kalbsrücken

210-230

30-40

30-40

2

Lammrücken

210-230

25-35

20-25

3

Fisch, 0,5-1 kg

210-230

15-30

15-30

3 / 4



## SCHNELLES GRILLEN



Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Kochen vor.



Verwenden Sie die vierte Regalposition.



Grillen Sie bei der maximalen Temperatureinstellung.



(Min.)  
1. Seite



(Min.)  
2. Seite

Schweinefilet	10-12	6-10
Wurstchen	10-12	6-8
Filet / Kalbssteaks	7-10	6-8
Überbackener Toast	6-8	-






## 10.27 Bio-Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Sie wird nicht empfohlen für: Geflügel, fetten Schweinebraten, Schmorfleisch. Die Temperatursensor Temperatur sollte nicht höher als 65 °C sein. Die .






1. Braten Sie das Fleisch 1 - 2 Minuten in einer Pfanne über starker Hitze beidseitig scharf an.
2. Legen Sie das Fleisch in die Fettpfanne oder direkt auf den Kombirost. Schieben Sie ein Backbelch unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen.

Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.

3. Verwenden Sie den Temperatursensor.
4. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen. . Sie können für die ersten 10 Minuten eine Temperatur zwischen 80 °C und 150 °C einstellen. Voreingestellt ist 90 °C. Stellen Sie die Temperatur für den Temperatursensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.

 Stellen Sie die Temperatur auf 120 °C ein.			
	 (kg)	 (Min.)	
Steaks	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Rinderfilet	1 - 1.5	90 - 150	3
Roastbeef	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalbsbraten	1 - 1.5	120 - 150	1

## 10.28 Unterhitze + Grill + Lüfter

 AUFTAUEN			
	 (°C)	 (Min.)	
Pizza, gefroren	200-220	15-25	2
Pizza American, gefroren	190-210	20-25	2
Pizza, gekühlt	210-230	13-25	2
Pizzasnacks, gefroren	180-200	15-30	2
Pommes frites, dünn	190-210	15-25	3
Pommes frites, dick	190-210	20-30	3
Kartoffelspalten / Kroketten	190-210	20-40	3
Röstis	210-230	20-30	3
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170-190	35-45	2
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160-180	40-60	2
Gebackener Käse	170-190	20-30	3
Hähnchenflügel	180-200	40-50	2

## 10.29 Einkochen

Verwenden Sie nur handelsüblichen Einmachgläser mit denselben Abmessungen.

Verwenden Sie keine Einmachgläser mit Schraub- und Bajonettdeckeln oder Metalldosen.

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-l-Einmachgläser auf das Backblech.




Füllen Sie die Einmachgläser gleichmäßig und verschließen Sie sie mit einer Klammer.





Die Einmachgläser dürfen sich nicht berühren.





Geben Sie ungefähr 0,5 l Wasser ins Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen sicherzustellen.

Wenn die Flüssigkeit in den Einmachgläsern zu köcheln beginnt (nach ungefähr 35-60 Minuten bei 1-l-Einmachgläsern), schalten Sie den Backofen aus oder reduzieren Sie die Temperatur auf 100 °C (siehe Tabelle).

Stellen Sie die Temperatur auf 160 - 170 °C ein.

 <b>BEERENOBST</b>	
	
	<b>(Min.) Gardauer bis zum Köcheln</b>
Erdbeeren / Blaubeeren / Himbeeren / Reife Stachelbeeren	35 - 45

 <b>STEINOBST</b>		
		
	<b>(Min.) Gardauer bis zum Köcheln</b>	<b>(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C</b>
Pfirsiche / Quitten / Pflaumen	35 - 45	10 - 15

 <b>GEMÜSE</b>		
		
	<b>(Min.) Gardauer bis zum Köcheln</b>	<b>(Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C</b>
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20





## 10.30 Dörren - Heißluft Mit Ringheizkörper

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.




Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.




Nutzen Sie für 1 Blech die dritte Einschubebene.

Für 2 Bleche verwenden Sie die erste und vierte Einschubebene.



 <b>GEMÜSE</b>		
		
	<b>(°C)</b>	<b>(Std.)</b>
Bohnen	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6
Pilze	50 - 60	6 - 8
Kräuter	40 - 50	2 - 3



Stellen Sie die Temperatur auf 60 - 70 °C ein.



 OBST	
	 (Std.)
Pflaumen	8 - 10
Aprikosen	8 - 10



 OBST	
	 (Std.)
Apfelscheiben	6 - 8
Birnen	6 - 9



### 10.31 Temperatursensor



 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Blutig	Mittel	Durch
Roastbeef	45	60	70
Lendenstück	45	60	70



 RIND	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Hackbraten	80	83	86



 SCHWEIN	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Schinken / Braten	80	84	88
Rückenkotelett / Schweinelende, geräuchert / Schweinelende, pochiert	75	78	82



 KALB	 Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)		
	Weniger	Mittel	Mehr
Kalbsbraten	75	80	85
Kalbshaxe	85	88	90



 <b>SCHAF / LAMM</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hammelkeule	80	85	88
Hammelrücken	75	80	85
Lammbraten / Lammkeule	65	70	75



 <b>WILD</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hasenrücken / Hirschrücken	65	70	75
Hasenkeule / Hase, ganz / Hirschkeule	70	75	80

 <b>GEFLÜGEL</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Hähnchen	80	83	86
Ente, ganz/Hälfte / Pute, ganz/Brust	75	80	85
Ente, Brust	60	65	70

 <b>FISCH (LACHS, FORELLE, ZANDER)</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Fisch, ganz/groß/gedämpft / Fisch, ganz/groß/gebraten	60	64	68

 <b>EINTÖPFE - VORGEKOCHTES GEMÜSE</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	<b>Weniger</b>	<b>Mittel</b>	<b>Mehr</b>
Zucchini-auflauf / Broccoliauflauf / Fenchelauflauf	85	88	91


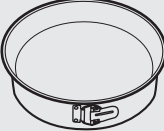

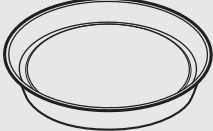
 <b>EINTÖPFE - HERZHAFT</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	Weniger	Mittel	Mehr
Cannelloni / Lasagne, frisch / Nudelauflauf	85	88	91

 <b>EINTÖPFE - SÜSS</b>	 <b>Lebensmittel-Kerntemperatur (°C)</b>		
	Weniger	Mittel	Mehr
Weißbrotauflauf mit/ohne Obst / Reisbrei mit/ohne Obst / Süßer Nudelauflauf	80	85	90

### 10.32 ECO-Heißluft - Empfohlenes Zubehör






haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.






Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

### 10.33 ECO-Heißluft







Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (Min.)
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

## 10.34 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

 <b>BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen</b>				
		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit (fettfrei)	Heißluft Mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft Mit Ringheizkörper	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1


**BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen**

**Nutzen Sie die dritte Einschubebene.**


(°C)



(Min.)

 Mürbeteiggebäck / Fein-  
gebäck

 Heißluft Mit Ringheiz-  
körper

140

25 - 40

 Mürbeteiggebäck / Fein-  
gebäck, Heizen Sie den  
leeren Backofen vor

Ober-/Unterhitze

160

20 - 30

 Törtchen, 20 pro Blech,  
Heizen Sie den leeren  
Backofen vor

 Heißluft Mit Ringheiz-  
körper

150

20 - 35

 Törtchen, 20 pro Blech,  
Heizen Sie den leeren  
Backofen vor

Ober-/Unterhitze

170

20 - 30


**BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen**


(°C)



(Min.)


 2 Ebe-  
nen

 3 Ebe-  
nen

 Mürbeteiggebäck /  
Feingebäck

 Heißluft Mit Ring-  
heizkörper

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

 Törtchen, 20 pro  
Blech, Heizen Sie den  
leeren Backofen vor














 Heißluft Mit Ring-  
heizkörper

150

23 - 40

1 / 4








-

 <b>GRILL</b>			
 Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.			
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
		 (Min.)	
Toast	Grillen	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grillen	24 - 30	4
 <b>GRILLSTUFE 2</b>			
 Heizen Sie den leeren Backofen 3 Min. vor.			
 Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
 Nutzen Sie die vierte Einschubebene.			
	 (Min.)		
	<b>Erste Seite</b>	<b>Zweite Seite</b>	
Frikadellen	8 - 10	6 - 8	
Toast	1 - 3	1 - 3	

### 10.35 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350.

Tests für die Funktion: Dampfgeraren.

 Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.						
						
	(Gastronorm) Behälter	(g)		(Min.)		
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	300	3	13 - 15		Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	2 x 2/3 gelocht	2 x 300	2 und 4	13 - 15		Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3gelocht	max.	3	15 - 18		Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 gelocht	2 x 1500	2 und 4	Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.		Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 11.1 Hinweise zur Reinigung



### Reinigungs- mittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Kalkrückstände auf dem Garraumboden können Sie mit ein paar Tropfen Essig entfernen.



### Täglicher Ge- brauch

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Für die Grillpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

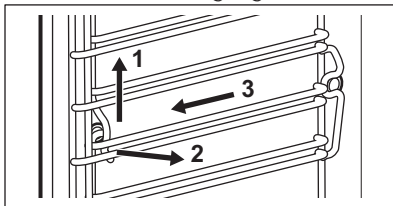
Reinigen Sie die Zubehörteile mit Antihftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

## 11.2 Entfernen von Einhängegittern

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

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

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



2. Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## 11.3 Dampfreinigung

Entfernen Sie möglichst viele Verschmutzungen von Hand.

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

Die Dampfreinigungsfunktionen unterstützen die Reinigung des Dampfgarraums im Ofen.

Bevor Sie ein Reinigungsprogramm starten, vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist.

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
2. Wählen Sie die Funktion Dampfreinigung im Menü Reinigungs-

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

- a) Schalten Sie die Funktion ein.
- b) Am Programmende ertönt ein Signalton.
- c) Drücken Sie auf den Drehschalter zum Abschalten des Signaltons.

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

- a) Sprühen Sie ein geeignetes Reinigungsmittel gleichmäßig in den Garraum des Ofens, auf Emaille- wie Stahlteile.
  - b) Schalten Sie die Funktion ein. Der erste Teil des Programms endet nach etwa 50 Minuten.
  - c) Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser oder Backofenreiniger verwenden.
  - d) Der letzte Teil des Verfahrens beginnt. Die Dauer beträgt ca. 25 Minuten.
3. Wischen Sie den Garraum des Ofens mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser benutzen.
  4. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.

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

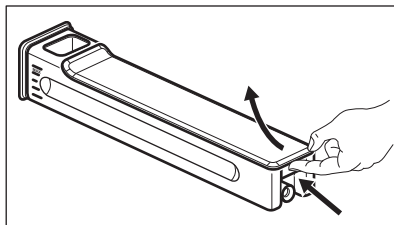
## 11.4 Erinnerungsfunktionen

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

## 11.5 Reinigen des Wassertanks

Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.

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

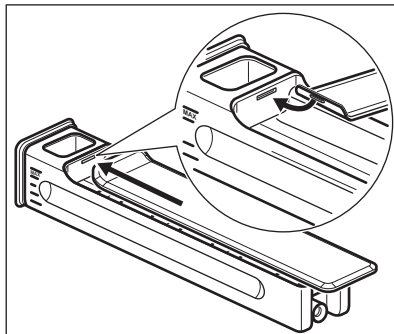


2. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schublade, bis er austrastet.
3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks von Hand mit Leitungswasser und Spülmittel.

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.

## 11.6 Dampferzeugungssystem - Entkalkung

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


Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Wählen Sie die Funktion im Menü Reinigungs-. 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. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
3. Füllen Sie den Wassertank dann bis zum Höchststand mit Wasser auf.
4. Setzen Sie den Wassertank ein.
5. Drücken Sie den Drehschalter. Dadurch starten Sie den ersten Teil des Verfahrens: Entkalkung.


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

6. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Brat- und Fettpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
7. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet.
8. Setzen Sie den Wassertank ein.
9. Drücken Sie **START**.

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

 Die Dauer dieses Teils beträgt ca. 35 Minuten.

Entfernen Sie nach dem Verfahren die Brat- und Fettpfanne.

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


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

## 11.7 Entkalkungserinnerungen

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

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

Bei Erscheinen der dringenden Erinnerung müssen Sie das Gerät entkalken.

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

## 11.8 Dampferzeugungssystem - Spülen

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

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

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.

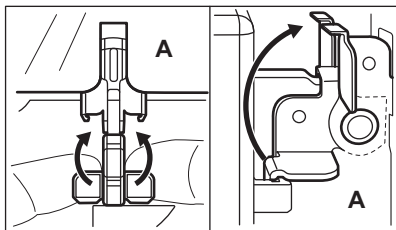
3. Drücken Sie **START**.  
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

## 11.9 Aus- und Einbauen der Tür

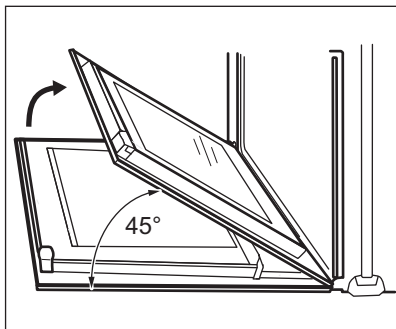
Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

**! WARNUNG!**  
Die Tür ist schwer.

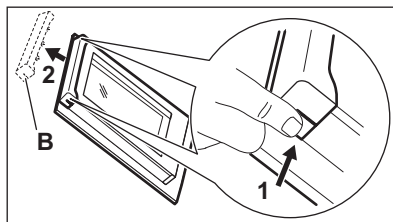
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



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

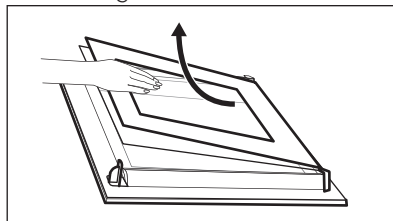


4. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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

5. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen
6. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



7. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe und die Tür.

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

## 11.10 Ersetzen der Lampe

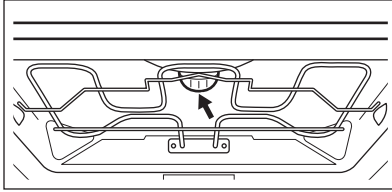
**! WARNUNG!**  
Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.

2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

### Obere Lampe

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



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

### Seitliche Lampe

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

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht.	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“.

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 Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Display fordert Sie auf, die Sprache wählen einzustellen.	Es gab einen länger als drei Tage dauernden Stromausfall.	Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.
Das Display fordert Sie auf, die Sprache wählen einzustellen.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Schalten Sie den Demo-Modus aus in: Menü/Grundeinstellungen/DEMO. Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des Kerntemperaturensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik 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.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade 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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm ein, wenn das Gerät kalt ist.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

## 12.2 Servicedaten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

# 13. ENERGIEEFFIZIENZ

## 13.1 Produktdatenblatt

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

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSE892230M BSK892230M
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++

Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Umluft	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Fassungsvermögen	70 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BSE892230M	39.5 kg
	BSK892230M	39.5 kg

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

## 13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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


### ECO-Heißluft


Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden

die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

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



867335543-B-232019



**AEG**