



Benutzerinformation

Dampfgarer

PCD46102X

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Automatikprogramme	17
Sicherheitsanweisungen	4	Verwendung des Zubehörs	18
Gerätebeschreibung	7	Zusatzfunktionen	19
Bedienfeld	8	Tipps und Hinweise	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	10	Reinigung und Pflege	40
Täglicher Gebrauch	11	Fehlersuche	44
Uhrfunktionen	14	Energieeffizienz	47

Änderungen vorbehalten.

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.

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.

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 (Kerntempersensur).

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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.

Breite der Gerätevor- derseite	595 mm
Breite der Geräte- rückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzan- schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrau- ben	3.5x25 mm

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Min- desthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevor- derseite	455 mm
Höhe der Geräte- rückseite	440 mm

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.
- 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.

Verwendung



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- 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.

Reinigung und Pflege



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

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel,

- scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Dampfgaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

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 .

Service

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

Entsorgung



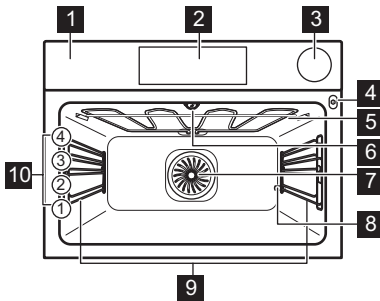
WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

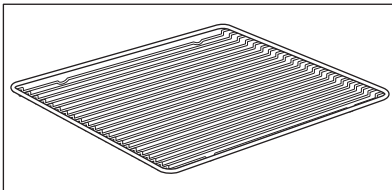
Gesamtansicht



- 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

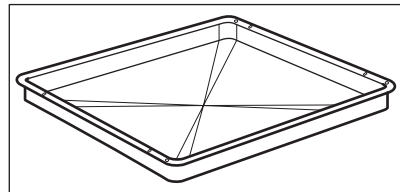
Zubehör

Kombirost



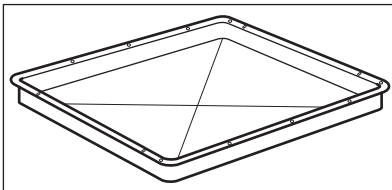
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Brat- und Fettpfanne



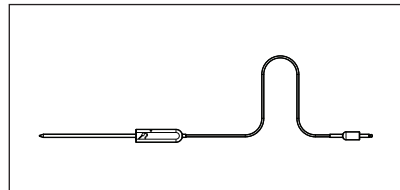
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Backblech



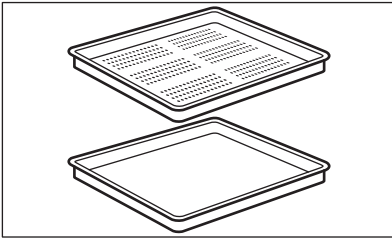
Für Kuchen und Plätzchen.

KT Sensor



Zum Messen der Temperatur in der Speise.

Dampfgarset

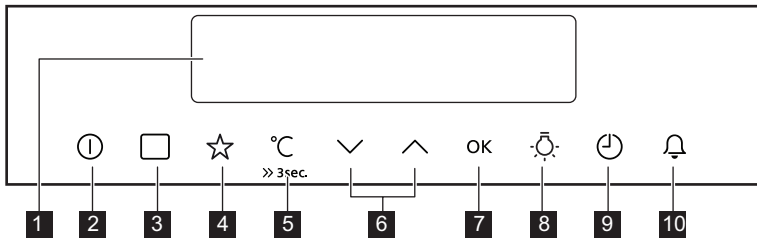


Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.

Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. 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.






BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

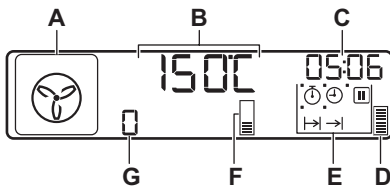


Bedienen Sie den Ofen über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Backofens.
3	□	Optionen	Einstellen einer Ofenfunktion oder eines Automatikprogramms.
4	★	Mein Favoriten-Programm	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
5	°C >> 3sec.	Temperatur / Schnellaufheizung	Einstellen oder Anzeigen der Temperatur. Auch zum Einstellen oder Anzeigen der Temperatur des KT Sensor. Drei Sekunden gedrückt halten, um die folgende Funktion ein- und auszuschalten: Schnellaufheizung.





	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
6		Nach oben/unten	Menünavigation nach oben oder nach unten.
7		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
8		Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
9		Uhr	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

Display



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

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Name	Bezeichnung
	Funktionen	Auswahl einer Ofenfunktion.
	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Favoriten-Programm	Das Favoriten-Programm wird ausgeführt.
kg^r / gr	kg/g	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
	Temperatur / Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.

Symbol	Name	Bezeichnung
°C	Temperatur	Anzeige der aktuellen Temperatur.
	Temperatur	Die Temperatur kann geändert werden.
	Kerntemperatursensor (KT-Sensor)	Der Kerntemperatursensor ist in die Buchse eingesteckt.
	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Lampe ausgeschaltet.
	Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker ist eingeschaltet.
	Wasserbehälter-Anzeige	Anzeige des Wasserstands

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie die Ofenfunktion einschalten, erscheint . Die Balken zeigen an, dass die Garraumtemperatur steigt oder sinkt.

Die Balken erlöschen im Display, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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

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

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

Wasserhärte		Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserklassifizierung
Klasse	dH			
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 Dampfgerät 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 Einstellungen
Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Teststreifen	Wasserhärte
	1
	2
	3
	4

Sie können die Wasserhärte im Einstellungsmenü ändern

TÄGLICHER GEBRAUCH










WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.






Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratинieren und Überbacken.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. 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.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Feuchtigkeit, niedrig	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken sowie zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 Feuchtigkeit, hoch	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.

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

Einstellen der Ofenfunktion



1. Schalten Sie den Backofen mit  ein.

Das Display zeigt die eingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Ofenfunktion an.

2. Drücken Sie  oder , um eine Ofenfunktion einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, oder der Backofen wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

Haben Sie den Backofen eingeschaltet, aber keine Ofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich der Backofen automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.



Ändern der Temperatur

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

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton, und die Anzeige für die Schnellaufheizung erlischt.

Überprüfen der Temperatur

Sie können die aktuelle Backofentemperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms prüfen.

1. Drücken Sie . Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an. Drücken Sie  erneut, um die eingestellte Temperatur zu ändern.
2. Drücken Sie **OK**, oder das Display zeigt die eingestellte Temperatur nach 5 Sekunden wieder automatisch an.

Schnellaufheizung

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

Die Schnellaufheizung steht nur bei einigen Ofenfunktionen zur Verfügung. Sind die Alarmsignale im Einstellmenü eingeschaltet, ertönt der Signalton, wenn die Schnellaufheizung nicht für die

eingestellte Funktion verfügbar ist. Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Die Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

Halten Sie zum Einschalten der Schnellaufheizung \gg_{SNC} mindestens 3 Sekunden gedrückt.

Ist die Schnellaufheizung eingeschaltet, erscheinen im Display blinkende Balken.

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.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
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 $\rightarrow|$.

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. Beachten Sie die Reinigungsfunktion: Entleeren des Wassertanks.



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 bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

Uhrfunktion		Anwendung
	Dauer	Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.
	Ende	Zum Einstellen, wann sich der Backofen ausschaltet.
	Zeitvorwahl	Kombinieren der Funktionen Dauer und Ende.
	Set + Go	Zum späteren Einschalten des Backofens mit den voreinstellten Funktionen durch das Drücken eines Sensorfelds.
	Kurzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzeit-Wecker jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.
00:00 	Garzeitmesser	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange der Ofen bereits in Betrieb ist. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

Einstellen und Ändern der Zeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display **h** und **12:00** anzeigt. "12" blinkt.

1. Drücken Sie zum Einstellen der Stunden oder .
2. Drücken Sie **OK**.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten die Taste oder .
4. Drücken Sie **OK**.

Das Display zeigt die neue Zeit an. Drücken Sie zum Ändern der Uhrzeit mehrmals die Taste , bis anfängt zu blinken.

Einstellen von Dauer

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie wiederholt, bis anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie oder , um die Minuten für die Dauer einzustellen.

4. Drücken Sie **OK** oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.
5. Drücken Sie oder , um die Stunden für die Dauer einzustellen.
6. Drücken Sie **OK** oder die Dauer wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich ab.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
8. Schalten Sie den Backofen aus.

Einstellen von Ende

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie wiederholt, bis anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie oder , um Ende einzustellen und drücken Sie **OK**.

Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt $\rightarrow|$ und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
5. Schalten Sie den Backofen aus.

Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie \odot wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Minuten von \wedge die Taste \vee oder Dauer.
4. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie \wedge oder \vee , um die Stunden für die Dauer einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Im Display blinkt $\rightarrow|$.

7. Drücken Sie \wedge oder \vee , um Ende einzustellen und drücken Sie OK. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Der Backofen schaltet sich später automatisch ein, funktioniert für die eingestellte Dauer und stoppt um die eingestellte Ende-Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Im Display blinkt $\rightarrow|$ und es wird die Zeit angezeigt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab.

8. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
9. Schalten Sie den Backofen aus.



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

Einstellungen: Set + Go

Die Funktion Set + Go lässt sich nur bei eingestellter Dauer einschalten.

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Stellen Sie die Dauer ein.
3. Drücken Sie \odot wiederholt, bis im Display \square blinkt.
4. Drücken Sie OK zum Einstellen der Funktion Set + Go.

Im Display werden die Symbole $\rightarrow|$ und \square mit einer Anzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

5. Drücken Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer EIN/AUS) zum Starten der Funktion Set + Go.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie \mathcal{A} .

Im Display blinkt \mathcal{A} und es wird „00“ angezeigt.

2. Drücken Sie \mathcal{A} , um zwischen den Optionen zu wechseln. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Drücken Sie \wedge oder \vee , um den Kurzzeit-Wecker einzustellen und \mathcal{A} zur Bestätigung.
4. Drücken Sie OK oder der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach 5 Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und im Display blinkt 00:00 und \mathcal{A} .

5. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Einstellung: Garzeitmesser

1. Drücken Sie zum Zurücksetzen des Garzeitmesser: \odot wiederholt, bis im Display \mathcal{A} .
2. Halten Sie \vee gedrückt. Wenn das Display „00:00“ anzeigt, beginnt der

Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen.

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


25 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Das Display zeigt die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme an.

Automatikprogramme

	Programm
1	GEMÜSE
2	KARTOFFELGRATIN
3	BAUERNBROT
4	BRÖTCHEN
5	FISCH
6	FORELLE, POCHIERT
7	GERMKNÖDEL
8	KALBSHAXE
9	REIS
10	LASAGNE, FRISCH
11	GÄRSTUFE
12	ROASTBEEF
13	SCHWEINEBRATEN
14	KALBSBRATEN
15	LAMMBRATEN
16	REH-/HIRSCHBRATEN
17	HÄHNCHEN, GANZ
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	ZITRONENKUCHEN

	Programm
21	KÄSEKUCHEN
22	CANNELLONI
23	TIEFKÜHLKUCHEN
24	TIEFKÜHLPIZZA
25	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Berühren Sie .
- Das Display zeigt , ein Symbol und die Nummer des Automatikprogramms an.
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Automatikprogramm auszuwählen.
 4. Berühren Sie OK oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
 5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol $\rightarrow|$ blinkt.
 6. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
 7. Schalten Sie das Gerät aus.

Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

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

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

Das Display zeigt folgendes an: die Gardauer, das Symbol Dauer \rightarrow , ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).

4. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden.

Das Gerät wird eingeschaltet.

5. Sie können das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie **OK**.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und \rightarrow blinkt.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Automatikprogramme mit KT Sensor (ausgewählte Modelle)

Die Kerntemperatur der Speisen ist eine Standardtemperatur, die in Programmen

mit KT Sensor festgelegt ist. Das Programm endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

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

Im Display werden die Garzeit, \rightarrow und \curvearrowright angezeigt.

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

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

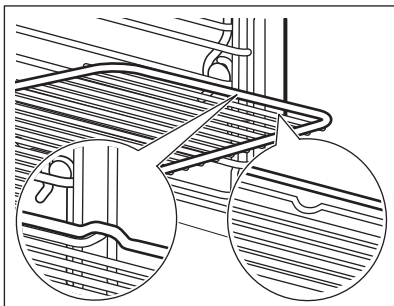


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

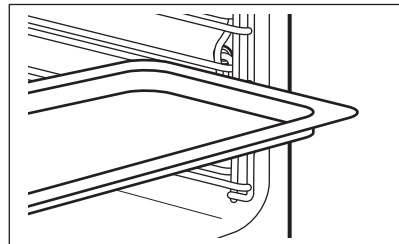
Kombirost:

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



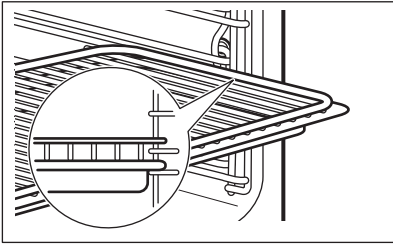
Backblech/ Brat- und Fettpfanne:

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.

ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

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

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
 2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
 3. Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie ☆, **um die Funktion einzuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.

- i** Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

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

Verwenden der Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens.

1. Sie können diese Funktion auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Halten Sie ⌚ 3 Sekunden gedrückt.
3. Halten Sie ⌚ und ∨ gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint SAFE. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 3.

Verwenden der Funktionssperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Backofen einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie den Ofen ein, um die Funktion zu verwenden.
2. Schalten Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung ein.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⌚ und ∨.

Ein Signal ertönt.

Lock wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Tastensperre wiederholen Sie Schritt 3.


- i** Sie können den Backofen bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie den Ofen ausschalten, wird die Tastensperre deaktiviert.

Verwenden des Einstellmenüs

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



	Beschreibung	Mögliche Einstelloptionen
1	SET+GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	ERINNERUNGSFUNKTIONEN	EIN/AUS
4	TASTENTÖNE ¹⁾	KLICK/BEEP/AUS
5	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
6	DEMO MODUS	Aktivierungscode: 2468
7	HELLIGKEIT	NIEDRIG/MITTEL/HOCH
8	WASSERHÄRTE	1 - 4
9	SERVICE-MENÜ	-
10	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

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

- Halten Sie 3 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt SET1 an, wobei die „1“ blinkt.
- Die entsprechenden Optionen werden mit \wedge oder \vee eingestellt.
- Drücken Sie OK.
- Drücken Sie \wedge oder \vee , um die eingestellte Option zu ändern.
- Drücken Sie OK.
Drücken Sie zum Beenden des Einstellmenüs  oder halten Sie gedrückt.

Automatische Abschaltung

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
200 - 230	5.5

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

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

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

Kühlgebläse

Wenn 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.

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.

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.

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

Lachsfilets

20

Broccoli, Röschen

10

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

Nutzen Sie die erste 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
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

**GEMÜSE**

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



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
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
---------	--



BEILAGEN



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Min.)



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
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 / Schweinelenende, 0,8 - 1 kg	90
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	

Kombi-Funktion: Heißluft + Dampfgaren

Sie können diese Funktionen zum gleichzeitigen Garen von Fleisch, Gemüse und Beilagen verwenden.





1. Stellen Sie folgende Funktion ein: Heißluft zum Braten von Fleisch.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse und die Beilagen hinzu.
3. Verringern Sie die Ofentemperatur auf etwa 80 °C. Sie können die Backofentür ungefähr 15 Minuten bis zur ersten Position öffnen.
4. Stellen Sie folgende Funktion ein: Dampfgaren. Garen Sie alle Speisen zusammen, bis sie gar sind.

Feuchtigkeit, hoch





Nutzen Sie die erste Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Fischfilet, dünn	85	15 - 20
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 / Flan, in kleinen Schalen	90	35 - 40
Knödel	120 - 130	40 - 50
Terrine	90	40 - 50

Feuchtigkeit, niedrig

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Backfertige Baguettes 40 - 50 g	200	15 - 20
Aufbackbrötchen	200	15 - 20
Brot/Brötchen 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Backfertige Baguettes, gefroren 40 - 50 g	200	25 - 35
Hackbraten, ungekocht, 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
Hähnchen, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Kartoffelgratin	160 - 170	50 - 60
Schweinelende, geräuchert 0,6 - 1 kg	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
Schweinebraten, 1 kg	160 - 180	90 - 100

Regenerieren

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.	
 Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.	 (Min.)
	
Tellergerichte	10 - 15
Nudelauflauf	10 - 15
Reis	10 - 15
Knödel	15 - 25

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.

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.

Backen auf einer Ebene

 BACKEN IN FORMEN				
		 (°C)	 (Min.)	
Tortenboden aus Mürbeteig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden aus Rührteig	Heißluft	150 - 170	20 - 25	2
Biskuit	Heißluft	140 - 150	35 - 50	1



BACKEN IN FORMEN

		 (°C)	 (Min.)	
Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Gugelhupf / Brioche	Heißluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen / Früchtekuchen	Heißluft	140 - 160	70 - 90	1
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	70 - 90	2
Käsekuchen, verwenden Sie ein tiefes Blech	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2








KUCHEN / GEBÄCK



Heizen Sie den leeren Backofen vor, sofern nicht anders angegeben.



Verwenden Sie das Backblech.

		 (°C)	 (Min.)	
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Roggenbrot	Ober-/Unterhitze	erst: 230	erst: 20	1
		anschließend: 160 - 180	anschließend: 30 - 60	
Mandelkuchen mit Butter / Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Windbeutel / Eclairs, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2



KUCHEN / GEBÄCK



Heizen Sie den leeren Backofen vor, sofern nicht anders angegeben.



Verwenden Sie das Backblech.







(°C)



(Min.)



		 (°C)	 (Min.)	
Streuselkuchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150 - 160	20 - 40	2
Hefezopf / Hefekranz, Vorheizen ist nicht erforderlich	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig)	Heißluft	150 - 160	35 - 55	2
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig)	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mürbeteig, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1



KLEINGEBÄCK



Heizen Sie den leeren Backofen vor, sofern nicht anders angegeben.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.








(°C)



(Min.)







		(°C)	(Min.)
Mürbeteig-Plätzchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150 - 160	10 - 20
Brötchen	Heißluft	160	10 - 25
	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25
Rührteigplätzchen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150 - 160	15 - 20
Blätterteiggebäck	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	140	20 - 35
Kleine Kuchen	Heißluft	160	20 - 35
	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35
Hefekleingebäck, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	150 - 160	20 - 40
Makronen, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	100 - 120	30 - 50
Gebäck aus Eiweiß / Baiser, Vorheizen ist nicht erforderlich	Heißluft	80 - 100	120 - 150







Aufläufe und Gratins

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.			
		 (°C)	 (Min.)
Überbackene Baguettes	Heißluft	160 - 170	15 - 30
Gemüsegratin, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30
Lasagne, frisch	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluft	160 - 170	30 - 60
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60

Backen auf mehreren Ebenen

Nutzen Sie die erste/vierte Einschubebene.

 KUCHEN/GEBÄCK/BROTE		
 Heißluft.		
 Benutzen Sie die Backbleche.		
	 (°C)	 (Min.)
Windbeutel / Eclairs, Heizen Sie den leeren Backofen vor	160 - 180	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45
Mürbeteig-Plätzchen	150 - 160	20 - 40

 KUCHEN/GEBÄCK/BROTE		
 Heißluft.		
 Benutzen Sie die Backbleche.		
	 (°C)	 (Min.)
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	140	25 - 45
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60
Makronen	100 - 120	40 - 80
Gebäck aus Eiweiß / Baiser	80 - 100	130 - 170

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.

Braten

Nutzen Sie die erste Einschubebene.

 RINDFLEISCH				
			 (°C)	 (Min.)
Schmorfleisch	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120 - 150
Roastbeef/Filet, blutig, Heizen Sie den leeren Backofen vor	je cm Dicke	Heißluftgrillen	190 - 200	5 - 6
Roastbeef/Filet, rosa	je cm Dicke	Heißluftgrillen	180 - 190	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	170 - 180	8 - 10

 SCHWEINEFLEISCH			
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.			
	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Schulter / Nacken / Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Koteletts / Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60

**SCHWEINEFLEISCH**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Schweinschaxe, vorgegart

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120

**KALB**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Kalbsbraten

1

160 - 180

120 - 150

Kalbschaxe

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**LAMM**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Lammkeule / Lammbraten

1 - 1.5

150 - 180

100 - 120

Lammrücken

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**WILD**

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

**(kg)****(°C)****(Min.)**Rücken / Hasenkeule,
Heizen Sie den leeren
Backofen vor

bis zu 1

230

30 - 40

Hirschrücken

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Reh-/Hirschkeule

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**GEFLÜGEL**

Verwenden Sie die Funktion: Heißluftgrillen.

**(kg)****(°C)****(Min.)**

Hähnchen

je 0,2 - 0,35

200 - 220

30 - 50

Hähnchen, halbiert

je 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Geflügelteile

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Ente

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

**FISCH, GEDÄMPFT**

Verwenden Sie die Funktion: Ober-/Unterhitze.

**(kg)****(°C)****(Min.)**


Fisch


1 - 1.5




210 - 220


45 - 60


Knusprige Backwaren mit Pizzastufe


 **PIZZA**




 Nutzen Sie die erste Einschubebene.


	 (°C)	 (Min.)
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60
Gemüseku- chen	160 - 180	50 - 60


 **PIZZA**


 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.




 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dünner Boden	200 - 230	15 - 20

 **PIZZA**

 Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (°C)	 (Min.)
Pizza, dicker Boden, verwenden Sie ein tiefes Blech	180 - 200	20 - 30
Fladenbrot	230	10 - 20
Blätterteigquiche	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Garen vor.

Grillen Sie nur dünne Fleisch- oder Fischstücke.

Setzen Sie ein Kuchenblech in die erste Einschubebene, um das Fett aufzufangen.



GRILL



Nutzen Sie die erste Einschubebene.



Verwenden Sie die Funktion: Grill.



(°C)



(Min.)

Erste Seite



(Min.)

Zweite Seite

	(°C)	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite
Roastbeef, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet, rosa	230	20 - 30	20 - 30
Schweinelende	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Fisch 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30



GRILLSTUFE 2



Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2.



Grillen Sie immer bei maximaler Temperatureinstellung.



(Min.)

Erste Seite



(Min.)


Zweite Seite







	(Min.) Erste Seite	(Min.) Zweite Seite	
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Würstchen	10 - 12	6 - 8	3
Steaks	7 - 10	6 - 8	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	3

Brot Backen

Vorheizen wird nicht empfohlen.

 **BROT**


 **Nutzen Sie die erste Einschubebene, sofern nicht anders angegeben.**





	 (°C)	 (Min.)
Weißbrot	190 - 210	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	190 - 210	50 - 70
Vollkornbrot	190 - 210	40 - 60
Brot/Brötchen, Nutzen Sie die zweite Einschubebene	200 - 220	25 - 35

Niedertemperatur Garen

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

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 Backblech unter den Kombirost, um das Fett aufzufangen. Kochen Sie immer ohne Deckel mit dieser Funktion.
3. Verwenden Sie den KT Sensor.
4. Wählen Sie die Funktion Niedertemperatur 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 KT Sensor ein.
5. Nach 10 Minuten reduziert der Backofen die Temperatur automatisch auf 80 °C.







 **Nutzen Sie die erste Einschubebene.**







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

Tiefkühlgerichte

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung. Legen Sie das Lebensmittel auf einen Teller.

Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann.

 AUFTAUEN		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.		
	 (°C)	 (Min.)
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30
Pommes frites, dünn	200 - 220	20 - 30
Pommes frites, dick	200 - 220	25 - 35
Kartoffelspalten / Kroketten	220 - 230	20 - 35
Röstis	210 - 230	20 - 30
Lasagne, frisch / Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45
Lasagne, frisch / Cannelloni, gefroren	160 - 180	40 - 60

 AUFTAUEN		
 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
 Verwenden Sie die Funktion: Heißluft.		
	 (°C)	 (Min.)
Gebackener Käse	170 - 190	20 - 30
Hähnchenfügel	190 - 210	20 - 30

Einkochen

Verwenden Sie nur handelsübliche 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 Ein-Liter-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 Ein-Liter-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.





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

 GEMÜSE		
	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Kohlrabi / Erbsen / Spargel	50 - 60	15 - 20

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


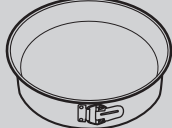


Dörren

 Nutzen Sie die zweite Einschubebene.		
	 (°C)	 (Std.)
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
Pflaumen	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8
Birnen	60 - 70	6 - 9





 GEMÜSE		
	 (Min.) Gardauer bis zum Köcheln	 (Min.) Kochen Sie weiter bei 100 °C
Karotten	50 - 60	5 - 10
Gurken	50 - 60	-
Mixed Pickles	50 - 60	5 - 10

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.







			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
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

Feuchte Umluft

 Nutzen Sie die erste Einschubebene.		
	 (°C)	 (Min.)
Nudel-Auflauf	200 - 220	45 - 60
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne, frisch	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Brotpudding	190 - 200	55 - 70
Milchreis	180 - 200	55 - 70
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80
Weißbrot	200 - 210	55 - 70

Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen gemäß EN 60350 und IEC 60350.

GRILLFUNKTION		
	Verwenden Sie die Funktion: Grillstufe 2.	
	Nutzen Sie die dritte Einschubebene.	
	Leeren Backofen vorheizen.	
	Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.	
	 (Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Frikadellen	9 - 13	8 - 10
Toast	1 - 3	1 - 3

DAMPFFUNKTION



Verwenden Sie die Funktion: Dampfaren.



Nutzen Sie die zweite Einschubebene.



Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein.



Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C ein.



(Gastronorm) Be-
hälter



(kg)



(Min.)

Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor

1 x 1/2 perforiert

0.3

13 - 15

Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor

1 x 1/2 perforiert

Max.

15 - 18

Erbsen, gefroren

1 x 1/2 perforiert

2

Bis die Temperatur im kältesten Bereich 85 °C erreicht.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen 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 Antihafbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler.

Empfohlene Reinigungsprodukte

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

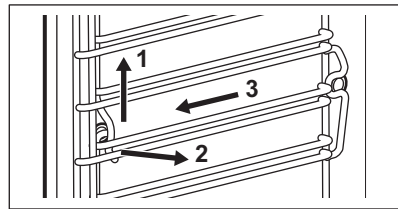
Sie erhalten unsere Produkte bei , und in den besten Einzelhandelsgeschäften.

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.

Untermenü von: Reinigung

Das Untermenü mit den Reinigungsfunktionen befindet sich unter dem Sensorfeld .

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
S1	Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
S2	Dampfreinigung	Reinigen des Backofens mit Dampf.
S3	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
S4	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Einschalten einer Reinigungsfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie so lange, bis das Display S1 anzeigt. In einigen Modellen können Sie auch S2, S3, S4 wählen.
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um eine Reinigungsfunktion auszuwählen.
4. Berühren Sie OK zur Bestätigung.

Entleeren des Wassertanks - S1

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Die Reinigungsfunktion entleert das Restwasser aus dem Wassertank. Verwenden Sie die Funktion nach der Dampfgarfunktion.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 6 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Blech in die erste Einschubebene ein.
2. Wassertank entleeren - S1. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten einer Reinigungsfunktion“.
3. Berühren Sie OK.
Entfernen Sie nach dem Verfahren das Backblech.

Dampfreinigung - S2

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 Gerät.

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

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

Die Backofenlampe ist während der Funktion Dampfreinigung ausgeschaltet.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
2. Schalten Sie die Funktion Dampfreinigung ein - S2. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten einer Reinigungsfunktion“.
Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.
Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal.
3. Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.
4. Wischen Sie den Garraum mit einem nicht scheuernden Schwamm aus. Sie können warmes Wasser zur Reinigung des Innenraums verwenden.

Lassen Sie die Gerätetür nach dem Reinigungsvorgang ca. 1 Stunde offen stehen. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und das Gerät mit Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C

etwa 15 Minuten einschalten. Das beste Ergebnis mit der Reinigungsfunktion erzielen Sie, wenn Sie das Gerät sofort nach Beendigung der Funktion per Hand säubern. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn der Verschmutzungsgrad hoch ist.

Erinnerungsfunktionen

Diese Funktion erinnert Sie daran, dass eine Reinigung erforderlich ist, und dass Sie folgende Funktion ausführen sollten: S2.

Sie können die Funktion im Menü Einstellungen ein- oder ausschalten.

Dampferzeugungssystem - Entkalken - S3

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. Um dies zu verhindern, sollten Sie Kalkrückstände aus dem Dampfgenerator-Kreislauf entfernen.

Wählen Sie die Funktion im Menü .

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 2 Stunden.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. Wassertank entleeren - S1, wenn nötig.
3. Setzen Sie das Blech in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
5. Füllen Sie den Wassertank dann bis zum Höchststand mit Wasser auf bis ein akustisches Signal ertönt, oder das Display eine Meldung anzeigt. Die Dauer dieses Vorgangs beträgt ca. 1 Stunde und 40 Minuten.
6. Entkalkungsfunktion - S3. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter

„Einschalten einer Reinigungsfunktion“.

7. Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils das Blech und setzen Sie es wieder in die erste Einschubebene ein.
8. Einschalten der Spülfunktion. Siehe „Dampferzeugungssystem - Spülen - S4“.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das Blech.



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

Ist das Gerät feucht oder nass, wischen Sie es mit einem trockenen Tuch aus. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

Entkalkungserinnerungen

Zweierlei Entkalkungserinnerungen erinnern Sie an die Durchführung der Funktion: Entkalkung. Diese Erinnerungen werden jedes Mal angezeigt, wenn Sie das Gerät ausschalten. Ist die Erinnerungsfunktion aktiv, blinkt S3 im Display.

- 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.

Dampferzeugungssystem - Spülen - S4

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Die Dauer der Funktion beträgt ca. 30 Minuten.

Die Backofenbeleuchtung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

1. Setzen Sie das Blech in die erste Einschubebene ein.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit frischem Wasser auf bis ein akustisches Signal ertönt, oder das Display eine Meldung anzeigt.
3. Schalten Sie die Funktion Spülen ein - S4. Mehr Informationen hierzu finden Sie unter „Einschalten einer Reinigungsfunktion“.

Entfernen Sie nach dem Verfahren das Blech.

Ersetzen der Lampe



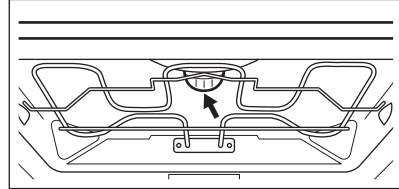
WARNUNG!
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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.

FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn...

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Der KT-Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Das Display zeigt „C2“ an.	Sie möchten die Funktion Auftauen starten, haben aber nicht den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse entfernt.	Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse.
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"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
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.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display wird "Demo" angezeigt.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden des Menü-Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Service Daten

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.)

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Progress
Modellidentifikation	PCD46102X 944066720
Energieeffizienzindex	80.8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.4 kg

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

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.



Feuchte Umluft

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.


Ausschalten des Displays

Sie können das Display ausschalten.

Halten Sie  und  gleichzeitig gedrückt. Wiederholen Sie diesen Schritt, um das Display erneut einzuschalten.

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.progress-hausgeraete.de